

Impiego dei Batteri Lattici Autoctoni per la Bioconservazione dei Prodotti Vegetali della Quarta Gamma.

Obiettivi del progetto dal 2005 al 2006

Attualmente si è assistito allo sviluppo di tecnologie che hanno interessato l'agroindustria ed hanno portato, attraverso l'adozione di nuovi processi a modificare le abitudini di consumo degli ortaggi. Si pensi alla maggior varietà dei prodotti surgelati, precucinati ed ovviamente ai prodotti di 4ª Gamma. La diffusione nel nostro paese di prodotti vegetali pronti all'uso è sorprendentemente e si prevede che in un immediato futuro occuperà, unitamente alle nascenti offerte della quarta gamma di frutta, uno spazio determinante nell'economia del mercato ortofrutticolo. E' necessario notare che la salubrità del prodotto e la sua "freschezza" sono due aspetti cardine per l'espansione commerciale della 4ª gamma. La ricerca proposta inizia nel 2005 e si pone come *obiettivo generale l'adozione di metodi naturali di conservazione degli alimenti freschi e non trattati*, che siano idonei a mantenere intatta la loro immagine di "freschezza" quale principale peculiarità che ne accresce l'*appeal* per il consumatore moderno.

L'obiettivo specifico è quello di **sperimentare in campo l'azione protettiva di ceppi di batteri lattici (LAB) isolati da prodotti vegetali freschi e dotati di proprietà antagoniste verso microflora patogene e di alterazione in prodotti della 4ª gamma.**

Il conseguimento dell'obiettivo permetterà di evitare l'impiego di prodotti sanificanti (Cl₂) aumentando la salubrità e l'immagine di prodotto "naturale".