

## **Ottenimento di colture starter per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale e messa a punto di una tecnologia per la loro produzione.**

### ***RISULTATI E CONCLUSIONI***

In questo primo anno di ricerca sono stati isolati e collezionati dai campioni in esame **40 ceppi di lievito**. I ceppi sono stati identificati mediante tecniche molecolari; inoltre la comparazione con ceppi isolati negli anni 1988 e 1989 ha messo in evidenza che la popolazione di lieviti dell'ABT è sensibilmente cambiata e le specie maggiormente riscontrate oggi sono: *Zygosaccharomyces bailii*, *Saccharomyces cerevisiae* e *Pichia guillermondii*.

Per quanto riguarda i **batteri acetici**, sono stati isolati 50 ceppi. L'isolamento ha previsto la messa a punto di specifici mezzi di arricchimento per consentire la loro crescita sui terreni d'isolamento e mantenimento. I ceppi sono stati identificati con procedure molecolari e caratterizzati dal punto di vista fenotipico e tecnologico per la loro idoneità alla produzione di ABT. È stata valutata, inoltre, la possibilità di impiegare una tecnica coltura-indipendente (DGGE) per lo studio della composizione microbiologica dell'ABT che ha previsto la messa a punto di un protocollo di estrazione del DNA direttamente dai campioni di aceto.