



La RICERCA vien di notte



Biotecnologie per il miglioramento della qualità e sicurezza degli alimenti fermentati

Francesco Grieco, Gianluca Bleve, Maria Stella Cappello, Giovanni Colella, Marco Taurino

L'attività di ricerca è focalizzata sulle filiere viti-vinicola e olivicola pugliesi. Sono attive ricerche per la caratterizzazione biotecnologica di batteri lattici e lieviti isolati dalla microflora autoctona mediante l'applicazione di metodiche molecolari innovative, analisi delle caratteristiche fenotipiche e genotipiche, studio delle proprietà fisiologiche e tecnologiche. Obiettivo principale è la selezione e la preparazione di colture da utilizzare come starter fermentativi, che permettano di esprimere al meglio il potenziale della materie prime "uva" e "olive" e legare al territorio le bevande e i prodotti derivati, assicurando il corretto svolgimento del processo fermentativo e la salute del consumatore.

IDENTIFICAZIONE, SELEZIONE E UTILIZZO DI MICRORGANISMI AUTOCTONI DI INTERESSE ENOLOGICO



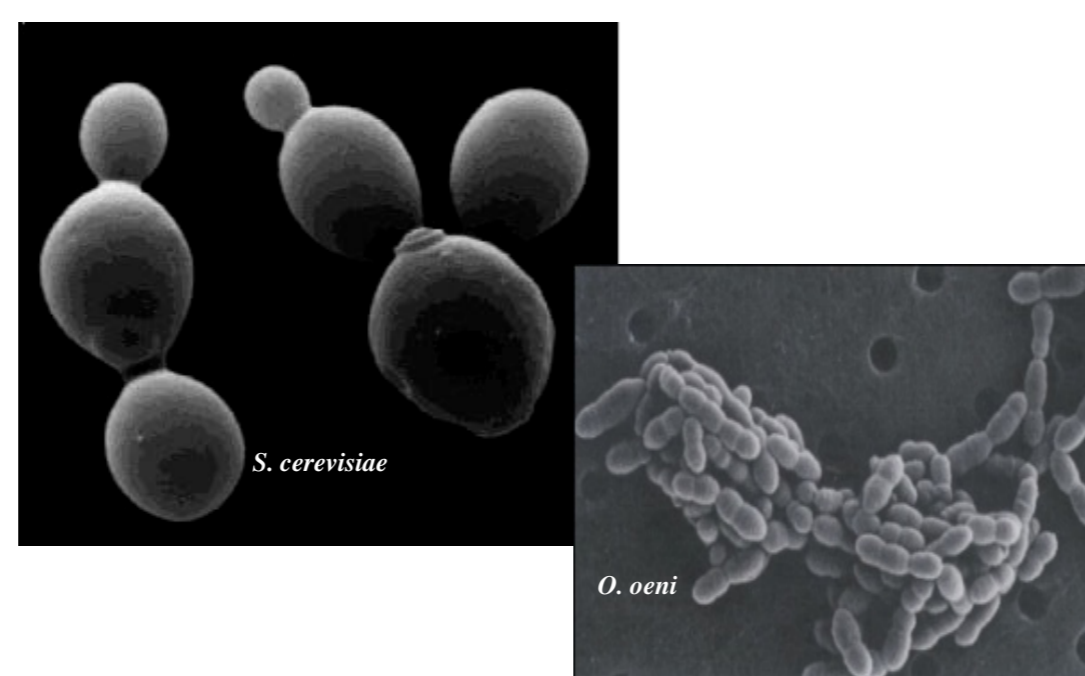
Studio della popolazione microbica presente sui principali vitigni pugliesi



Preparazione di starter di fermentazione autoctoni



Selezione di isolati di lieviti e batteri vinari con elevata valenza enologica



Valorizzazione della qualità e tipicità delle produzioni vinicole Pugliesi

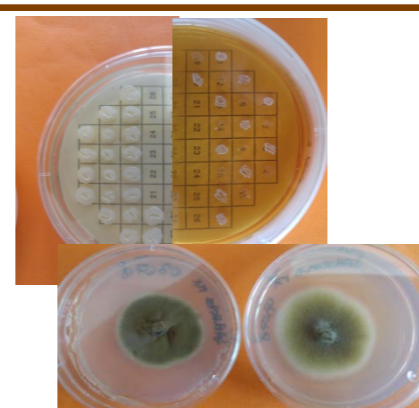


PRODUZIONE DI OLIVE DA TAVOLA FERMENTATE E DI NUOVI PRODOTTI FERMENTATI DERIVANTI DA SOTTOPRODOTTI DELL'INDUSTRIA OLEARIA

Fermentazioni naturali di olive

Selezione di lieviti, batteri e muffe in grado di guidare la fermentazione di olive da tavola nere e verdi

Olive da tavola Fermentate con migliorate caratteristiche nutrizionali, di qualità e sicurezza



Inoculo batteri e lieviti selezionati



FERMENTAZIONE

PATÈ FERMENTATO

PRODOTTI DA FORNO ARRICCHITI CON PATÈ FERMENTATO

Sottoprodotto... Come usarlo?



Produzione di Olio



Attività svolte nell'ambito di progetti finanziati dalla Regione Puglia: Bioteca, Passatadoliva, NEWINE.

