

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 941 del 06/05/2019**

**Publicata su una prestigiosa rivista scientifica la ricerca FEM che valorizza le produzioni casearie trentine**

## **Scoperti nei formaggi trentini batteri autoctoni antistress**

**Una recente ricerca scientifica condotta dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige ha scoperto gli effetti benefici di "batteri trentini" identificati in formaggi a latte crudo prodotti in provincia di Trento.**

**I due superbatteri "Streptococcus thermophilus 84C" e "Lactobacillus brevis DSM 32386", registrati in una apposita banca dati e ora di proprietà FEM, sono in grado di produrre elevate concentrazioni di GABA, un neurotrasmettitore con proprietà calmanti che aiuta a dormire, riduce gli stati di ansia e il mal di testa provocato da sovra-eccitamento, favorisce il sistema gastrointestinale e può collaborare anche all'abbassamento della pressione sanguigna nelle persone ipertese.**

La ricerca, pubblicata sulla rivista scientifica *Frontiers in Microbiology*, è stata svolta presso i laboratori di Microbiologia dell'Unità di Nutrizione e Nutrigenomica del Centro Ricerca e Innovazione, in collaborazione con il Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente (DAFNAE) dell'Università di Padova nella fase di caseificazione, e con i ricercatori dell'Unità di Chimica Vitienologica e Agroalimentare del Centro Trasferimento Tecnologico nella fase chimico-analitica. Nei laboratori di San Michele sono state studiate 36 formaggelle sperimentali addizionate con questi batteri benefici per la salute umana. I batteri sono stati scoperti analizzando un centinaio di campioni di latte e formaggio provenienti da malghe e caseifici trentini e per trovare questi microbi buoni hanno messo a punto uno screening a tappeto su più di 500 batteri.

"In questo studio - specifica la ricercatrice Elena Franciosi - è stata testata la capacità dei due ceppi di produrre GABA in formaggi a latte crudo. A tale scopo, sono state prodotte 36 formaggelle che sono state stagionate per 2, 9 e 20 giorni e poi analizzate con tecniche di ultima generazione. I formaggi prodotti con i due ceppi batterici CRI contenevano quantità di GABA più elevate rispetto ai formaggi prodotti utilizzando ceppi batterici commerciali. In conclusione, i dati hanno dimostrato che i due ceppi CRI sono dei candidati molto validi per la produzione di prodotti caseari funzionali, e ulteriori studi sono in corso per ottimizzare ed incrementare la loro capacità di produrre GABA anche in formaggi a latte pastorizzato".

**Frontiers in Microbiology**

**Production of Naturally -Aminobutyric Acid-Enriched Cheese Using the Dairy Strains *Streptococcus thermophilus 84C* and *Lactobacillus brevis DSM 32386***

Ilaria Carafa, Giorgia Stocco, Tiziana Nardin, Roberto Larcher, Giovanni Bittante, Kieran M. Tuohy, Elena Franciosi. *Frontiers in Microbiology*, 10, 93; 2019.

L'articolo è disponibile su OpenPub <http://hdl.handle.net/10449/53442>

()