

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>

()