



14 maggio 2019

NEI FORMAGGI TARENTINI BATTERI AUTOCTONI ANTISTRESS



La Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige ha scoperto, attraverso un gruppo di ricerca, gli effetti benefici di due batteri identificati in formaggi a latte crudo prodotti nella provincia di Trento. I due superbatteri, "*Streptococcus thermophilus 84C*" e "*Lactobacillus brevis DSM 32386*", registrati in una apposita banca dati, 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 in piccole forme 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, 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.

da Il Trentino, 6/5/2019