

**DI SEGUITO VIENE RIPORTATA UNA PARZIALE SINTESI DEL PROGETTO IN QUANTO
IN ITINERE:**

Università degli Studi della Basilicata

Facoltà di Agraria

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI



**PROGETTO "LATTE DI ASINA, UNO STABILIZZANTE NATURALE PER I
FORMAGGI A PASTA DURA**

INTRODUZIONE

Studi clinici hanno dimostrato l'efficacia nutrizionale del latte di asina in ambito pediatrico, nei casi di allergie e intolleranze al latte vaccino o come sostituto nei casi di scarsa disponibilità di latte materno; mentre in ambito geriatrico previene le malattie cardiovascolari, l'osteoporosi, l'arteriosclerosi. Ma il latte d'asina contiene anche un enzima, il **lisozima**, che viene solitamente estratto dall'albume dell'uovo, con un processo biotecnologico, per essere utilizzato in ambito caseario come additivo antifermentativo. Lo scopo è quello di contenere i difetti microbici e, soprattutto, i fenomeni di gonfiore tardivo nei formaggi a pasta dura e semidura. La funzione è quella di completare l'effetto di altri trattamenti eseguiti nel corso del processo caseario, evitando la

moltiplicazione di microrganismi. Il lisozima è in grado, inoltre, di controllare lo sviluppo di fermentazioni indesiderate a condizione che la contaminazione dai microrganismi responsabili sia relativamente contenuta. La sua attività può essere paragonata a quella di un “modulatore dei processi fermentativi”, analogamente a quanto svolto con una corretta acidificazione della pasta (siero innesto) e da una adeguata gestione della temperatura e dell’umidità nella lunga fase di stagionatura e non ad un funzione di “conservante”.

Come indicato dal “Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive dell’Unione Europea” per la produzione del Grana Padano, Caciocavallo, Provolone, Montasio, Asiago e Pecorino è ammesso l’uso del lisozima d’uovo alla dose “quanto basta”.

Nei formaggi che nel corso della caseificazione sono stati addizionati di lisozima d’uovo, la molecola si ritrova analiticamente anche dopo lunghi periodi di stagionatura, ma scarse sono le informazioni sui livelli della sua effettiva presenza. Questa carenza d’informazioni è stata recentemente evidenziata anche dal Panel on Nutrition dell’EFSA: si stima che il lisozima d’uovo contenuto nel formaggio sia pari a 250-400 mg/kg di prodotto, in dipendenza del tipo di formaggio e del processo di produzione.

L’allergia alle uova è annoverata tra le più frequenti nella popolazione anche se risultano ancora pochi i casi di reazioni allergiche dovute all’assunzione di formaggi contenenti lisozima estratto dalle uova. Tale allergia risulta più frequente in età pediatrica e si manifesta nel 31% dei bambini, rispetto all’8% degli adulti.

Sarebbe auspicabile, quindi, per i consumatori che l’etichetta del prodotto evidenziasse tra gli altri ingredienti anche la presenza del lisozima. Un’alternativa a questa metodologia di produzione casearia potrebbe essere l’utilizzo del latte di asina come stabilizzante naturale.

SINTESI PROGETTUALE

Lo studio verrà condotto in allevamenti ubicati in regione Basilicata.....

I rilievi quantitativi

L’esatto quantitativo di latte di asina da aggiungere nella preparazione di formaggi

.....

Il gonfiore precoce si manifesta entro pochi giorni dalla lavorazione a causa di una elevata presenza di batteri appartenenti principalmente al gruppo *Escherichia coli* e *Aereobacter aerogenes*, mentre

quello tardivo si manifesta intorno ai due mesi di stagionatura e oltre ed è causato da Clostridi sporigeni.

Per la prova verranno raccolti campioni di latte ovino e bovino

Entrambe le lavorazioni sono tipiche del territorio di allevamento, con l'unica variante

Dopo la fase di riscaldamento a

Ad un'aliquota per entrambi i

I formaggi con identico processo di lavorazione.....

ELENCO DELLE UNITÀ OPERATIVE PARTECIPANTI E DI EVENTUALI COLLABORAZIONI ESTERNE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI - UNIVERSITA' DELLA BASILICATA

Responsabile Scientifico e coordinatore: Ricercatore CARLO COSENTINO

Interni:

Professore PIERANGELO FRESCHI

Dottoranda:

Dott. ROSANNA PAOLINO

Tecnico:

Sig.ra ANGELA CALLUSO

COLLABORAZIONI ESTERNE

Unità da reperire e selezionare con apposito Bando ad evidenza pubblica e secondo la normativa vigente.

IMPRESE AGRICOLE - ZOOTECHNICHE

- Aziende Agricole Zootecniche con sede sociale e sede operativa nel territorio della Regione Basilicata

Riferimenti

Dipartimento di Scienze delle Produzioni Animali-Università della Basilicata - Potenza

Indirizzo: Viale dell'Ateneo Lucano, 10 - 85100 Potenza

Dr. Carlo COSENTINO

Tel.: 0971-205044, Fax: 0971-205099

e-mail: cosentino@unibas.it
