

## RICERCANDO

**ITALIA 1/Ricercatori della** fondazione Edmund Mach-Iasma e dell'Università statale di Milano hanno scoperto che il consumo giornaliero di 150 g di lamponi e/o di more può prevenire infiammazioni gastriche come gastrite e ulcera. Gli ellagitannini contenuti in questi piccoli frutti hanno, infatti, un meccanismo d'azione particolare, in grado di contrastare queste patologie.

**ITALIA 2/Giorgio Volpato** di Quinto di Treviso ha messo a punto una macchina per la tolettatura del fittono del radicchio di Treviso, operazione fin qui svolta a mano. La macchina, che consente di dimezzare i tempi della lavorazione, integra un tornio azionato a pedale e con imbocco a forma di cono che pulisce il fittono. La profondità della cavità conica può essere preventivamente impostata dall'operatore.

**FRANCIA-SUDAFRICA-KENIA/Ricercatori dell'Istituto** francese di ricerca per lo sviluppo e i loro partner sudafricani hanno scoperto che una farfalla notturna, la busseola fusca, ha sviluppato una resistenza alla tossina bitech IAb contenuta nel mais Bt coltivato in Sudafrica. Resistenza che si trasmette in maniera dominante e non recessiva in questi lepidotteri. Una scoperta che mette in discussione il principio su cui si basa la strategia per contrastare lo sviluppo delle resistenze che s'abbina normalmente all'utilizzo di sementi gm.

**GERMANIA/Scienziati dell'Isob** hanno sviluppato un selezionatore superpreciso per l'uva, che dovrebbe consentire di migliorare la qualità del vino. Si compone di un nastro trasportatore che porta l'uva deraspata sotto un selezionatore alla velocità di 3 m/secondo, dove una fotocamera scatta 18 mila foto/secondo. Getti d'aria, azionati da un software che analizza le immagini, allontanano dal nastro i corpi estranei e gli

acini indesiderati perché non maturi, ammuffiti, o con altri difetti.

**AUSTRIA-UNGHERIA/Un'equipe** di ricercatori ha individuato nell'arabinoxylan, un pentosano (ossia un tipo di carboidrato) presente in quantitativo elevato nella segale, l'ingrediente ideale per rinforzare e migliorare nutrizionalmente il pane senza glutine. Perché questa sostanza possa essere utilizzata a livello industriale occorrerà però individuare un metodo d'estrazione più

semplice ed economico.

**SPAGNA/Ricercatori dell'università** politecnica di Valencia stanno lavorando alla selezione di melanzane con un maggior contenuto d'antiossidanti e quindi più salutari. Le varietà antiche di melanzane presentavano più alti livelli di polifenoli (in particolare acido clorogenico), ma poiché questa sostanza è responsabile dell'ossidazione, nelle varietà commerciali si era lavorato per ridurre il contenuto, a beneficio dell'aspetto dell'ortaggio.

**UK/La società** britannica Randox Food Diagnostics ha messo a punto RX Monaco, uno strumento che effettua un'analisi rapida del vino in modalità automatica. Fa test enzimatici e colorimetrici di acido acetico, ammoniacale, potassio, rame, etanolo, ferro e acido lattico a partire da un unico campione e può analizzarne 170 l'ora.

**USA 1/Ricercatori dell'università** di Cincinnati hanno individuato nei fondi di caffè una materia prima economica dalla quale estrarre gli oli da impiegare per la successiva produzione di biodiesel. I fondi, opportunamente asciugati, contengono dal 8,37 al 19,63% d'oli utili. Ora i ricercatori si stanno concentrando sul miglioramento del metodo di depurazione della biomassa.

**USA 2/Scienziati dell'università** statale del Mississippi hanno individuato nelle feci dei panda giganti ben 40 batteri adatti a rendere la produzione di biodiesel

dagli scarti delle verdure più efficiente ed economica. I batteri presenti nel tubo digerente dei panda giganti sono infatti specializzati nel decomporre la lignocellulosa, considerato che questi animali si cibano principalmente di bambù e che avendo un tratto digerente breve, e i batteri hanno bisogno d'enzimi insolitamente potenti per scomporre i nutrienti.

**CILE/Ricercatori della** Fondazione cilena per l'innovazione agraria hanno realizzato un prototipo di serra climatizzata con energia geotermica per abbattere i costi della coltivazione di rucola, crescione e menta. Fa ricorso a una pompa di calore geotermica, azionata da una piccola quantità d'energia elettrica tradizionale, che consente il controllo della temperatura in modo dinamico, così da ottimizzare l'apporto di calore all'interno della serra.

Luisa Contri

