

RICERCANDO

UE-NUOVA ZELANDA / La Commissione Ue ha finanziato con 1,289 mln euro il progetto AppleGenie inteso a individuare nuovi strumenti per rendere più efficiente il diradamento dei meli e per evitare la butteratura amara delle mele nel post raccolto. Al progetto partecipano sia istituti di ricerca come l'Inta spagnolo, l'Istituto neozelandese di ricerca sulle piante e il cibo, il Cifri francese e l'università di Bologna, coordinati da Nsuer dell'università olandese di Wageningen sia diverse Pmi.

SPAGNA-NUOVA ZELANDA / Ricercatori del Neiker-Tecnalia hanno individuato nella varietà di pino radiata (*pinus radiata x pinus attenuata*) una specie utile per la riforestazione in aree particolarmente colpite dai cambiamenti climatici per la loro elevata tolleranza allo stress idrico. E insieme allo Scion, il centro forestale della Nuova Zelanda, hanno sviluppato un sistema di embriogenesi somatica (dal callo s'origina un embrione, che si sviluppa poi in pianta adulta) che consente d'ottenere rapidamente un elevato numero di piante.

UK / Scienziati delle università di Dundee e di Aberdeen hanno scoperto come le spore di peronospora riescano a causare gravi infezioni alle piante di patata. Si raggruppano infatti nell'acqua, aumentando le loro possibilità di provocare infezioni utilizzando due meccanismi: la bio-convenzione, una sorta di schema di nuoto delle zoospore, e la chemiotassi: il movimento delle zoospore orientato da uno stimolo chimico.

IRLANDA / Ricercatori dell'University college di Dublino ritengono che aggiungere alla dieta dei suinetti appena svezzati la laminarina, un polisaccaride di riserva presente nelle alghe brune, ha effetti positivi sul loro sistema immunitario e favorisce la loro crescita ponderale.

USA / Scienziati dell'università della Florida hanno individuato un trattamento efficace, in laboratorio, contro il greening. Hanno irrorato su germogli di piante d'agrumi in serra floretina, hexestrole o benzobromarona e sono riusciti ad arrestare la propagazione della malattia. Il benzobromarona è risultato particolarmente efficace: ha bloccato l'infezione sull'80% dei germogli trattati. Pare che il benzobromarona agisca sulla proteina LdtR del batterio del greening, inattivandola e interrompendo il processo di modifica delle pareti cellulari, essenziale per la sopravvivenza del batterio nella pianta. Gli scienziati procederanno ora a testare il trattamento in campo.

USA-CINA / Ricercatori dell'università statale dell'Oregon, in collaborazione con un'équipe internazionale basata in Cina, hanno scoperto che le foglie dei mirtilli contengono estratti fenolici che, se spalmati sulla superficie dei frutti, ne prolungano la conservazione, ne rallentano la perdita di liquidi e ne arricchiscono d'antiossidanti l'apporto nutrizionale.

CANADA / Scienziati della Memorial University di Newfoundland e della Dalhousie University hanno individuato nell'olio di camelina sativa un valido sostituto dell'olio di pesce per l'alimentazione dei salmoni d'acquacoltura. Quest'olio ha infatti un basso contenuto d'Omega 6 e ben il 30% d'acidi alfa-linoleici.

BRASILE / Ricercatori dell'università di San Paolo hanno condotto dei test dai quali risulta che addizionare la dieta dei bovini con olio di semi di girasole, selenio e vitamina E contribuisce a diminuire i livelli di colesterolo contenuti nelle loro carni, facendole risultare più salutari per l'uomo.

ARGENTINA / Scienziati dell'Inta sono riusciti a ottenere latte di capra ad alto contenuto d'acidi grassi benefici per la salute umana inserendo nella dieta degli animali semi di salvia ispanica, la pianta erbacea con la maggior concentrazione d'acido grasso alfa-linoleico Omega 3. Quest'aggiunta ha consentito d'aumentare il contenuto di grasso del latte a basso costo e senza impattare sul quantitativo di latte prodotto dagli animali e sul suo contenuto di proteine e lattosio.

GIAPPONE / Ricercatori della Graduate School of Science and Technology della Niigata University hanno scoperto che aggiungendo alla dieta dei polli dell'astaxantina, un carotenoide di colore rosso, antiossidante, presente per esempio nell'olio di krill e già utilizzato nell'alimentazione dei pesci d'acquacoltura, migliora la qualità delle carni, conferendo loro tenerezza, consistenza e succosità.

Luisa Contri

