

RICERCANDO

ITALIA/LE QUATTRO UNIVERSITÀ DELLE MARCHE: di Camerino, Macerata, Urbino e la Politecnica delle Marche, hanno dato vita al Cluster Agrifood Marche, promosso dalla Regione e che intende essere un'associazione capace di mettere a sistema il mondo agroalimentare e cooperare per individuare percorsi comuni verso l'innovazione basata sulla ricerca, integrando e trasferendo conoscenza e promuovendo e catalizzando progettualità che rispondano a esigenze d'innovazione.

SPAGNA /SCIENZIATI DELL'UNIVERSITÀ DI GRANADA E DELL'ISTITUTO AZTI-TECNALIA sono convinti di essere riusciti a ridurre l'allergenicità della beta-lattoglobulina (BLg), una proteina del lattosio cui è riconducibile un decimo delle allergie al latte. Ci sarebbero riusciti degradando la Blg mediante un trattamento con luce pulsata, sistema usato normalmente per neutralizzare i batteri presenti nei cibi. Questo trattamento renderebbe la Blg più digeribile senza alterarne le proprietà funzionali.

SVIZZERA /RICERCATORI DEL NESTLÉ RESEARCH CENTER DI LOSANNA hanno scoperto che cucinare ad alta quota, dove la pressione atmosferica è più bassa, migliora il sapore, il profumo e il colore degli alimenti, riducendo così la necessità d'impiegare miglioratori, sale compreso. La cottura in alta quota potrebbe anche migliorare il profilo nutrizionale dei cibi. I ricercatori, utilizzando gli stessi ingredienti nelle stesse quantità, hanno condotto tre prove di cottura d'un brodo vegetale: una nel ristorante ThreeSixty di Saas-Fee in Svizzera che si trova a 3.600 mslm e due in laboratorio, a 833 mslm, una in condizioni di pressione normale e una in condizioni artificiali di bassa pressione. Hanno poi analizzato i brodi ottenuti con apparecchi scientifici e tramite assaggi di esperti. Analisi da cui è risultato che il brodo preparato in alta quota aveva un gusto e un aspetto migliore. Il più basso punto d'ebollizione in alta quota e la bassa pressione consentono d'altronde una cottura più delicata dei cibi, che ne preserva meglio aminoacidi, carboidrati, acidi organici e anche componenti volatili come gli aromi. La bassa pressione riduce anche la perdita di peso degli alimenti incrementandone la resa.

USA 1/RICERCATORI DELL'UNIVERSITÀ DELLA FLORIDA, da tempo impegnata nello studio di sistemi di difesa degli agrumi dal citrus greening, batteriosi altamente infettiva il cui vettore è stato appena individuato nella Spagna continentale, hanno messo a punto un sensore che consente d'individuare con prontezza l'attacco del batterio nei frutteti. Hanno messo a punto infatti un sensore dal costo contenuto (inferiore ai mille dollari) che analizzando la rifrazione della luce sulle foglie determina se le piante sono sane o infettate dal batterio. Le foglie le cui venature e macchie, una volta illuminate con luci a Led, appaiono sul visore del sensore come ombre grigio chiaro sul visore indicano la presenza della malattia. Le foglie sane infatti appaiono sul sensore come ombre grigio scuro.

USA 2/SCIENZIATI DELL'ARS USDA hanno messo a punto una varietà di sorgo geneticamente modificato che produce dal 30 al 40% in più di semi. Hanno fatto in modo che entrambe i tipi d'infiorescenze contenuti nella pannocchia del sorgo producano semi. Nella nuova varietà gm, grazie a un

trattamento mutageno d'irradiazione o impiegando metanosulfonato d'etile sono riusciti a far in modo che la pianta produca pannocchie più lunghe, larghe e spesse in cui non solo la spighetta sessata, ma anche quella pedicellata diano origine a fiori che poi producono i semi. Le piante di sorgo gm possono quindi essere incrociate con altre piante di sorgo per migliorarne la resa.

Luisa Contri

