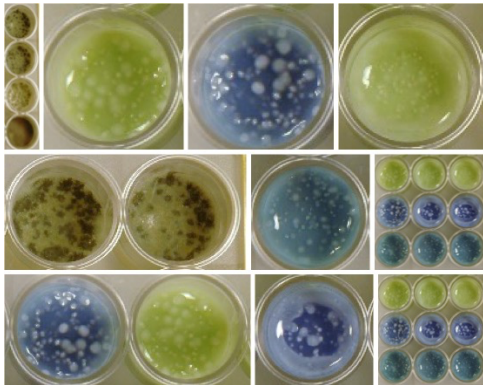




ti invita al terzo webinar della serie  
**I venerdì di AITeL**

## **"Approcci microbiologici per migliorare la qualità e sicurezza dei prodotti lattiero-caseari: Le culture di protezione"**



**Venerdì 9 giugno 2023**  
**ore 16.00 -17.15**

(per collegarsi [cliccare qui](#))

L'utilizzo dei microrganismi e dei loro metaboliti per la conservazione degli alimenti è iniziato migliaia di anni fa. I microrganismi coinvolti in queste attività appartengono a specie la cui sicurezza d'uso è fuori discussione ad eccezione di alcuni aspetti legati all'antibiotico-resistenza.

Il compito di questi microrganismi è in alcuni casi duplice, ovvero essere responsabili dei processi di fermentazione che portano all'ottenimento del prodotto desiderato e allo stesso tempo svolgere una funzione protettiva del prodotto stesso dallo sviluppo di microrganismi alterativi e/o patogeni. In altri casi invece, apposite "culture di protezione" vengono usate in aggiunta alle culture starter, per svolgere "il solo ruolo di protezione" dell'alimento.

La loro azione protettiva si svolge attraverso la produzione acidi organici, aldeidi, perossido di idrogeno, batteriocine, e altre molecole capaci di inibire i microrganismi patogeni associati a quel particolare prodotto e/o gli eventuali microrganismi alterativi.

Nonostante sia nota l'efficacia delle "culture di protezione", ad oggi non trovano una collocazione normativa in Italia e nei diversi paesi dell'Unione Europea.

Di tutto questo parleremo con i nostri Esperti.

Moderatore: Erasmo Neviani

*Microbiologo, Università di Parma,  
Presidente Comitato Italiano FIL-IDF*

### **16,00 Saluti e Introduzione**

*Andrea Summer*

*Zootecnico, Università di Parma,  
Presidente AITeL*

### **16,10 – Le colture di protezione nel settore lattiero-caseario**

*Diego Mora*

*Microbiologo, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano.*

### **16,30 – Le colture di protezione: sicurezza ed efficacia**

*Pier Sandro Cocconcelli*

*DiSTAS - Microbiologia  
Università Cattolica del Sacro Cuore  
Sede di Piacenza e Cremona*

### **16,55 -17,15 Discussione**

*Per info: Ivana Gandolfi, Parmalat,  
vicepresidente AITeL  
0521 808900; 3358313565*