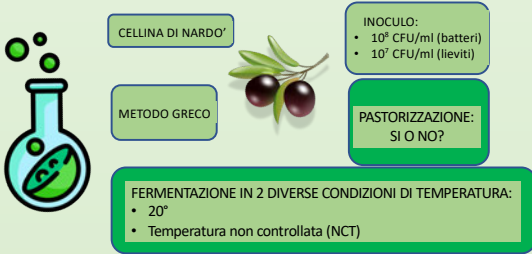


INFLUENZA DEL PROCESSO DI FERMENTAZIONE GUIDATO DA STARTER MICROBICI SELEZIONATI E DEL TRATTAMENTO DI PASTORIZZAZIONE SULLE CARATTERISTICHE FUNZIONALI DELLE OLIVE DA TAVOLA FERMENTATE

Annamaria Tarantini^{1,2}, Pasquale Crupi³, Francesca Anna Ramirez¹, Leone D'Amico¹, Giuseppe Romano¹, Federica Blando¹, Pierpaolo Branco⁴, Maria Lisa Clodoveo⁵, Filomena Corbo⁵, Angela Cardinali⁶, Gianluca Bleve¹

1. Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Unità Operativa di Lecce, 73100 Lecce, Italy
2. University of Bari, Soil, Plant and Food Science Department (Di.S.S.P.A.), Bari, Italy
3. Dipartimento Interdisciplinare di Medicina, Università degli Studi Aldo Moro Bari, Piazza Giulio Cesare 11, 70124 Bari, Italy.
4. Eurolive spa, 73100 Lecce, Italy.
5. Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Bari, Campus Universitario E. Quagliariello Via Orabona, 4-70125 Bari, Italy.
6. Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Bari, 70126 Bari, Italy

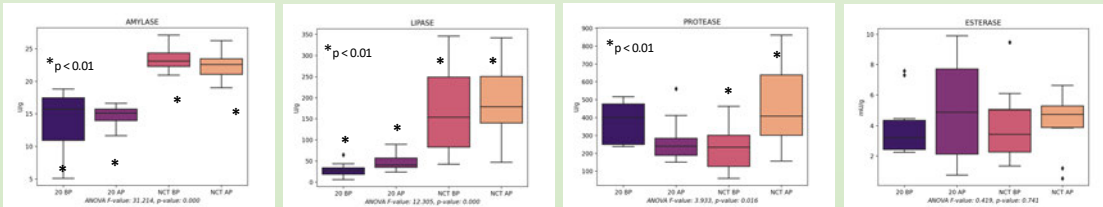
CONDIZIONI DI FERMENTAZIONE



STARTER MICROBICI SELEZIONATI

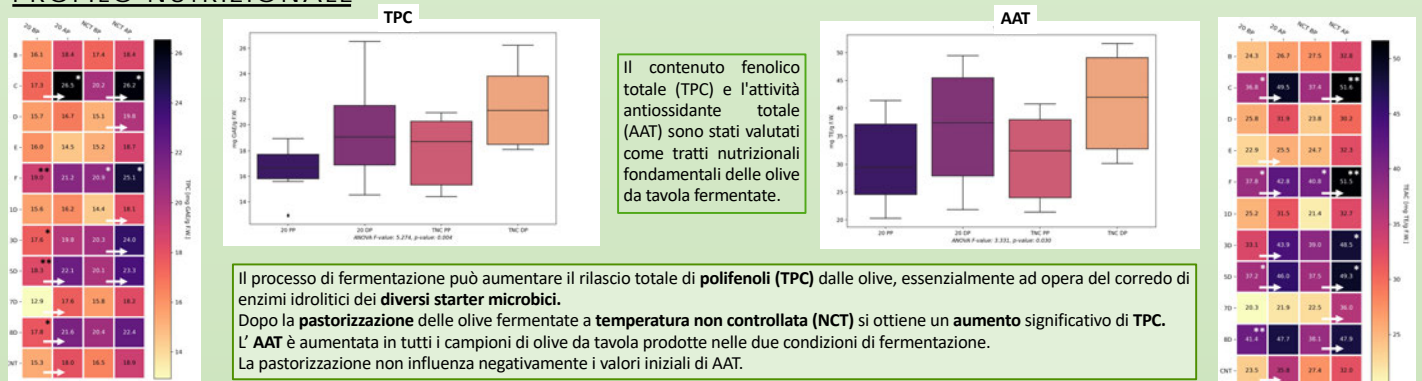
CEPPO	COD	ORIGINE	CEPPO	COD	ORIGINE
<i>Staphylococcus pasteurii</i> SB42	B	Miso	<i>Candida parapsilosis</i> CY28	1D	Caffè
<i>Leuconostoc mesenteroides</i> KT5-1	C	Olive da tavola	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> 10A	3D	Olive da tavola
<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> C180-11	D	Olive da tavola	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> LI 180-7	5D	Olive da tavola
<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> TB T11-32	E	Olive da tavola	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> KI 30-16	7D	Olive da tavola
<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> BC T3-35	F	Olive da tavola	<i>Debaryomyces hansenii</i> A15-44	8D	Olive da tavola

PROFILO CHIMICO

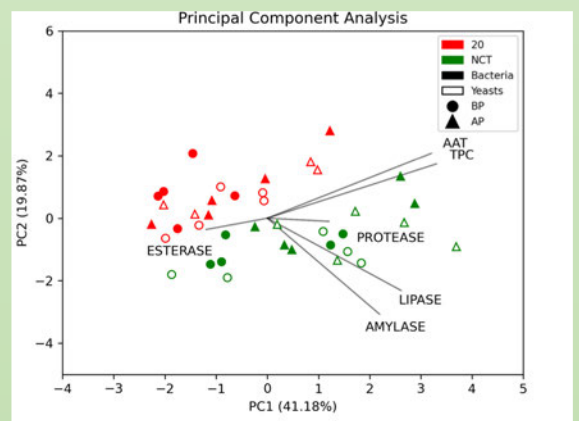
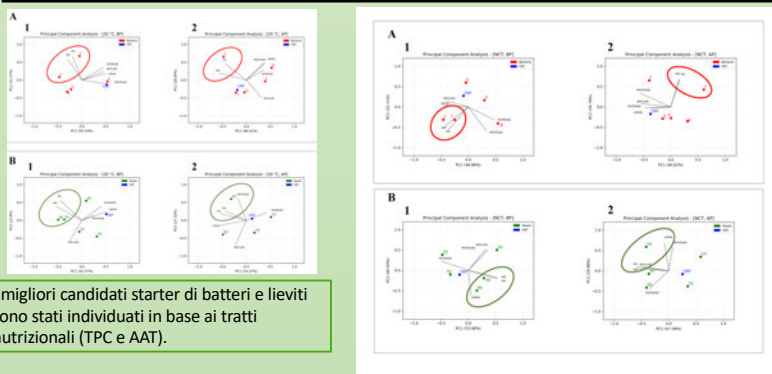


- Le attività enzimatiche sono state testate perchè contribuiscono ai sapori, alla consistenza ed alle caratteristiche di sicurezza del prodotto finale.
- La fermentazione a temperatura non controllata (NCT) migliora le attività di amilasi e lipasi.
- La pastorizzazione non ha avuto influenze negative sul prodotto finale.

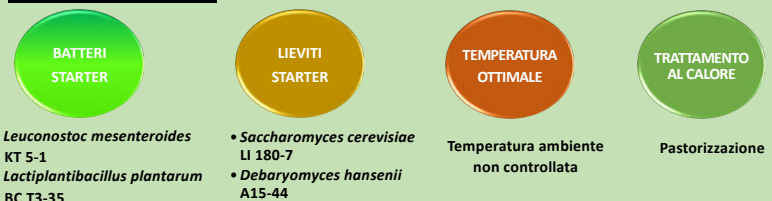
PROFILO NUTRIZIONALE



MIGLIORI CONDIZIONI DEL PROCESSO E CONCLUSIONI



CONCLUSIONI



I campioni di olive ottenuti sono risultati nettamente separati tra loro in funzione delle 2 diverse condizioni di temperatura di fermentazione. I tratti nutrizionali sono maggiormente associati ai campioni prodotti da starter microbici in condizioni NCT, anche dopo pastorizzazione.

RINGRAZIAMENTI:

BIBLIOGRAFIA:
Tarantini et al., 2024, *Food Microbiology*, Volume 122, 104537

Italian National Research Council (CNR), Joint lab project 2021-2023, "Anti-aging metabolites from traditional Mediterranean foods: fate and mode of actions"; CNR project "NUTRAGE", FDE-2021 DBA.AD005.225. A financial support was received from "PON Ricerca e Innovazione 2014-2020", Asse IV "Istruzione e ricerca per il recupero" Azione IV.4 "Dottorati e contratti di ricerca a carattere industriale su tematiche dell'innovazione", A.Y. 2022-23, XXXVII Cycle, for the PhD project grant of Annamaria Tarantini.

