

Il potere naturale antimicrobico dell'olio d'oliva

L'abuso di farmaci antimicrobici e di conservanti chimici negli alimenti sta causando nuovi e crescenti problemi di salute tra i consumatori, che preoccupano la comunità scientifica. Ecco, allora, tornare di attualità il **potere naturale antimicrobico dell'olio d'oliva**, da sempre conosciuto, ma mai indagato a fondo, come ha invece fatto ora l'[Università di Sassari](#) in collaborazione con il CNR. Ingrediente fondamentale della **dieta mediterranea**, grazie alla sua elevata concentrazione di acidi grassi monoinsaturi e composti fenolici che contribuiscono a incrementarne le proprietà nutrizionali e antiossidanti, l'olio di oliva può essere considerato un alimento nutraceutico. È risaputo da tempo che diversi componenti dell'olio d'oliva possiedono attività antimicrobica, ma finora pochissimi studi hanno studiato le sue proprietà antimicrobiche e, quindi, la sua capacità di eliminare o di inibire i batteri patogeni causa di tossinfezioni alimentari. Il [lavoro scientifico](#) pubblicato sulla rivista internazionale "[Food Control](#)" da un gruppo di ricercatori dell'Università di Sassari fa chiarezza in un periodo nel quale aumenta la richiesta di ridurre l'uso di antimicrobici sintetici e conservanti chimici negli alimenti. In particolare, i test sono stati eseguiti sulle insalate in busta. Il gruppo di ricerca coordinato dal professor **Severino Zara** ha testato 13 diverse varietà di olio d'oliva appartenenti al germoplasma nazionale e a quello della Sardegna. Gli esperimenti in vitro hanno dimostrato la potente azione antimicrobica degli oli su *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* e *Escherichia coli*, che sono tra i principali microrganismi responsabili di tossinfezioni alimentari. Ma il risultato più sorprendente di questa ricerca è stato che **gli oli testati mostravano una limitata attività antimicrobica contro batteri probiotici "buoni"**, come *Lactocaseibacillus paracasei*, *Lactocaseibacillus rhamnosus* e *Limosibacillus reuteri*, meglio conosciuti come lattobacilli. Sono risultate **particolarmente efficaci due varietà sarde**: la Bosana e la Sivigliana da olio, che si sono distinte per un potere antimicrobico maggiore rispetto alle altre varietà testate nello studio.

FONTE: RIVISTA NATURA