

L'olio EVO distrugge i batteri presenti nell'insalata in busta

L'olio d'oliva vergine costituisce un ingrediente fondamentale della dieta mediterranea. Grazie all'elevata concentrazione di acidi grassi monoinsaturi e alla presenza di composti fenolici che contribuiscono a incrementarne le proprietà nutrizionali e antiossidanti, può essere considerato un alimento nutraceutico. Una recente ricerca coordinata da Severino Zara (*) docente di Microbiologia agraria dell'Università di Sassari conferma l'efficacia del potere antimicrobico nel ridurre gli agenti patogeni nell'insalata.

Sebbene sia noto da tempo che diversi componenti dell'olio d'oliva vergine possiedono attività antimicrobica, finora pochissimi studi dimostrano queste proprietà e, quindi, la capacità di eliminare o di inibire i batteri patogeni causa di tossinfezioni alimentari. Ancora più limitate sono le conoscenze dell'effetto dell'olio d'oliva vergine sui batteri cosiddetti benefici, come i probiotici. Il lavoro pubblicato sulla rivista internazionale *Food Control* chiarisce quali sono gli aspetti per ridurre la carica microbica sulle insalate di IV gamma, cosiddette insalate in busta.

Coordinato da Severino Zara, professore di Microbiologia agraria nel Dipartimento di agraria dell'Università di Sassari, il gruppo di ricerca ha testato, sia in vitro sia direttamente sull'insalata, 13 diverse varietà di olio d'oliva vergine 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. Per contro gli oli testati hanno evidenziato una limitata attività antimicrobica contro batteri probiotici come *Lacticaseibacillus paracasei*, *Lacticaseibacillus rhamnosus* e *Limosibacillus reuteri*, meglio conosciuti come lattobacilli.

I test antimicrobici effettuati direttamente sull'insalata in busta sono stati eseguiti aggiungendo due batteri patogeni come la *Listeria monocytogenes* e la *Salmonella*. La conclusione è che gli oli d'oliva dopo solo 15 minuti sono in grado di ridurre di oltre il 90% la concentrazione iniziale dei patogeni aggiunti alle insalate.

(*) Il team di ricerca coordinato al professor Zara è composto da Francesco Fancello, Chiara Multineddu, Mario Santona, Giacomo Zara, Sandro Dettori, Pierfrancesco Deiana (Università di Sassari) e da Maria Giovanna Molinu del CNR.

FONTE: Il Fatto Alimentare