

## Pasta fresca sicura e per più tempo

Scritto da RS

Mercoledì 02 Novembre 2022 21:46 -

---

“... prevenire il deterioramento della pasta fresca, modificando i protocolli di confezionamento ...”

>

**Sicurezza alimentare: una nu**

**ova ricetta per aumentar**

**Messo a punto un nuovo processo per prevenire il deterioramento della pasta fresca. Microbiologia**

La

**pasta fresca, a causa dell'**

Oggi, i ricercatori dell'

**Istituto di biomembrane, b**

Le innovazioni sono state introdotte dopo aver valutato il processo utilizzato attualmente per la produzione di pasta (MAP)

I ricercatori hanno testato i nuovi protocolli su un tipo di pasta ritorta cortata e fide denominato “

I ricercatori hanno esaminato la pasta fresca fino alla data di scadenza ed applicato i nuovi protocolli da com

L'integrazione dei dati ottenuti ha chiaramente dimostrato l'efficacia dei protocolli di confezionamento di 30 giorni

“Questo lavoro dimostra come le

**innovazioni in campo bio-**

## Pasta fresca sicura e per più tempo

Scritto da RS

Mercoledì 02 Novembre 2022 21:46 -

---

"I risultati dimostrano che la modifica alle

**condizioni di MAP**

Il valore di questa ricerca è strategico anche con la finalità di ridurre gli sprechi alimentari. Il Program

*In allegato>*

**Immagine di schematizzazione del processo**

\*.

### **La scheda**

*Chi:*

Cnr-Ibiom; UniBA; Food Sa

*Che cosa:*

"Extension of the Shelf-Life

*[\*N.d.R.> Documentazione/ Link/ Indirizzi presenti nella nota CNR originale e/o disponibili sui siti seg*