

# Microbiologia ruminale e degli alimenti

## Microbiologia ruminale e degli alimenti

Microbiologia ruminale e degli alimenti



Tale attività di ricerca si concentra:

- Sull'isolamento ed allo studio di microorganismi ruminanti e lattici, il loro impiego per migliorare la digestione delle fibre nei ruminanti e la detossificazione dei mangimi, e allo studio di loro specifici enzimi.
- Sullo studio dei microorganismi utilizzati nella produzione di alimenti fermentati, sullo sviluppo di strategie per garantire la sicurezza alimentare e sulla gestione della resistenza antimicrobica. Le competenze scientifiche riguardano principalmente la microbiologia e la biologia molecolare, con particolare attenzione allo studio di comunità microbiche complesse, valutando l'interazione tra microbiota alimentare e composti

bioattivi in modelli *in vitro* e *in vivo*.

I temi della microbiologia ruminale e alimentare sono studiati integrando conoscenze di genetica microbica, biologia cellulare, biochimica e modellistica matematica delle interazioni animale/microorganismi.

Obiettivi principali:

- Microbiologia alimentare e ruminale
- Detossificazione batterica
- Microrganismi utilizzati nella produzione di alimenti fermentati
- Strategie per garantire la sicurezza alimentare
- Gestione della resistenza antimicrobica
- Modelli matematici

 <p>Giuseppe Maglione - Researcher-</p>	 <p>Franca Polimeno -Researcher-</p>	 <p>Rosario Rullo - Researcher-</p>	 <p>Paola Zinno - Researcher_</p>
---	---	---	--