

Prin 2017 Safe Milk



Prin 2017 Safe Milk

LATTE SICURO: SCIENZE OMICHE PER LA SICUREZZA E LA QUALITÀ DEL LATTE

La sicurezza e la qualità del latte, nonché i rischi ad esse associati, rappresentano una delle principali preoccupazioni sia dal punto di vista economico, sia per la tutela della salute dei consumatori. Misure di sicurezza non adeguate possono ostacolare la fiducia nei consumatori stessi. Al fine di garantire un buon controllo del latte, a partire dal benessere degli animali fino ad arrivare alla vendita è necessario sviluppare e validare metodi analitici rapidi ed affidabili che consentano l'analisi ed il controllo del latte e dei prodotti lattiero-caseari lungo l'intera catena alimentare. Proteomica, metaproteomica e metabolica possono rappresentare un potente strumento per affrontare questo problema, grazie alle loro comprovate eccellenti prestazioni quantitative e qualitative nell'analisi delle proteine. In particolare, l'obiettivo del progetto sarà quello di correlare l'ecosistema microbico nel latte e nei prodotti lattiero-caseari all'ambiente e alla salute degli animali. Inoltre, è molto importante esplorare come le procedure di lavorazione industriale, utilizzate per garantire la sicurezza microbiologica e/o per prolungare la shelf-life, alterino il livello di allergenicità dei prodotti lattiero-caseari, la cui incidenza è in aumento nelle nuove generazioni. Il presente progetto è finalizzato allo sviluppo di un approccio rapido, economico e alternativo al controllo della sicurezza del latte lungo l'intera filiera, sia per quanto riguarda le sostanze biotiche sia per quelle abiotiche, compresi gli allergeni.