

BAR  **CODE**
2 0 2 3

Festival
scientifico
cittadino

In collaborazione con



a.r.t.i.
Agenzia regionale
per la tecnologia
e l'innovazione

Patrocinato da



I batteri di interesse alimentare: un microcosmo da scoprire (CNR-ISPA)

I.C. E. Duse (23/10/2023) | I.C. C. Perone-C. Levi (24/10/2023)

L. Pinto, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)

Nel laboratorio sono presentati i principali gruppi di batteri usati come colture starter negli alimenti fermentati, con la presentazione di esempi pratici (es. latte fermentato), illustrandone le caratteristiche generali (biologiche ed ecologiche) e specifiche (aspetti tecnologici e funzionali). Il laboratorio evidenzia le attività del CNR volte alla conservazione e tutela della biodiversità microbica presente negli alimenti tipici del territorio.



UniBa | UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

