E TEATRO DA CAMERA IN UNA VENTINA DI CICLI DAL 1968 A OGGI

ia risposta
o dell'arte

della visionaria Joan Jonas
ance e dei racconti di luce

to» presso il prestigioso
ston, a conferma della
cettuale sottesa a opere
o impatto sollecitano
smarrimenti di sensi.
ati con toccante inten-
d, azione filmata in

INNOVAZIONE

PROGRESSI «MADE IN PUGLIA»

IL LIQUIDO DI (MAL)GOVERNO
Se non trattati, una volta liberati dalla loro «acqua» i fiordilatte cambiano colore e diventano viscidi, puzzolenti e mollicci

Mai più mozzarelle blu a Bari scoperta la cura

Scienziati dell'Ispa-Cnr: una proteina del latte blocca i batteri

SOTTO ATTACCO BATTERICO Un fiordilatte mentre muta le sue caratteristiche

MARISA INGROSSO

● **BARI.** Mai più mozzarelle blu. Un pool di scienziati dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (Ispa) del

questi microrganismi che crescono proprio alla temperatura di conservazione, cioè a 4 gradi. In queste condizioni i batteri possono moltiplicarsi fino a 10.000

bico « e noi - dice Caputo - abbiamo cer statato che inibisce la proliferazione di questi batteri e, quindi, la colorazione del prodotto. Contemporaneamente, abbiamo visto anche che la sostanza qui si deve

dal pm di Torino, **Raffaele Guariniello**). Il loro studio, condotto in collaborazione con l'Istituto zooprofilattico sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta, è stato pubblicato sulla rivista scientifica americana «Food Microbiology».

«Questi batteri fanno sfracelli - spiega

volte nel loro numero: 100 milioni per

dice Caputo - «Ci sono batteri che appartengono agli Pseudomonas fluorescens (normalmente presenti anche nell'acqua, in piccolissimo numero). Se tra essi ve ne sono di pigmentanti, quando sono a contatto con i prodotti caseari, si sviluppano e alterano il colore del prodotto. Ciò accade anche sulle ricotte, che

mozzarelle che diventavano blu sotto loro occhi, una volta liberate dal liquido di governo. Inoltre, con le nostre attrezzature siamo oggi in grado di predire se una mozzarella si colorerà oppure no».

«Il problema, conclude Caputo - è che la legge bada agli Escherichia coli, come target di igiene, ma dovrebbero essere

IL RICERCATORE

L'ORIGINE DEL COLORE