

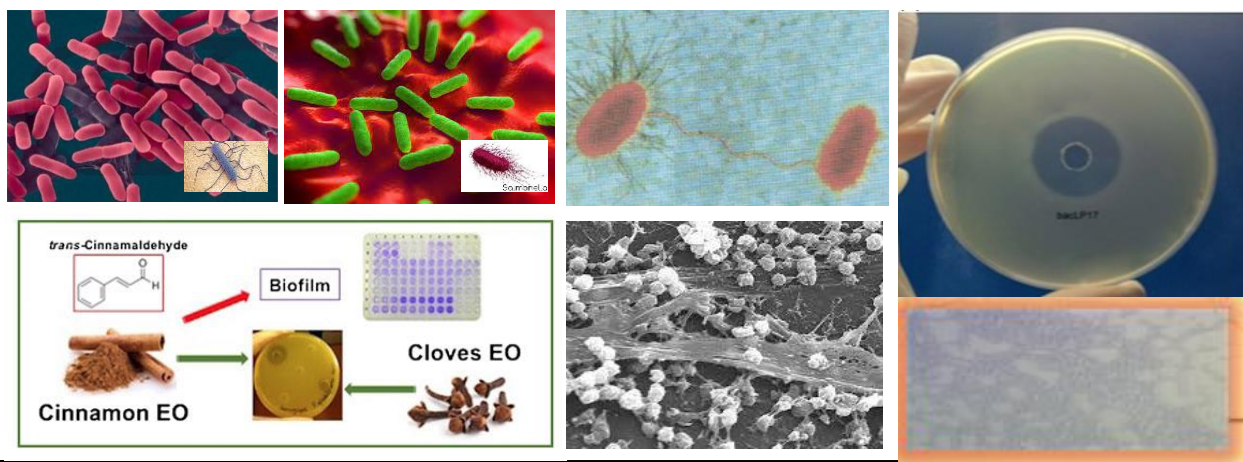
Patogeni a trasmissione alimentare, bioconservazione e sanificazione sostenibile per l'industria alimentare

Contact: Patrizia Messi- patrizia.messi@unimore.it
<http://www.biogest-siteia.unimore.it/>

[Catalogo delle Competenze](#) e [Progetti e Contratti di Ricerca](#)

RESEARCH ACTIVITY

- ❖ Studio dei caratteri di virulenza e della loro trasmissibilità intraspecies in batteri patogeni ed opportunisti (**Foodborne Pathogens Virulence Factors**)
- ❖ Capacità di sviluppo di batteri patogeni ed opportunisti in differenti alimenti (**challenge test**) e attitudine a formare biofilm o ad inserirsi in biofilm polimicrobici preesistenti (**microbial biofilm studies**)
- ❖ Attività antimicrobica di ceppi lattici (LAB) batteriocino-produttori o dei loro esoprodotti antibatterici (batteriocine) da impiegarsi direttamente negli alimenti (**food bio-preservation**)
- ❖ Attività antibatterica ed anti-biofilm di composti di origine vegetale a basso impatto ambientale (Oli Essenziali) (**eco-green disinfection**)



OFFERED SERVICES

- VALUTAZIONE delle caratteristiche biologiche (morfologiche, biochimiche) e dei fattori di virulenza (attività emolitica, produzione di biofilm, resistenza agli antibiotici, ecc.) attraverso studi morfologici, biochimici e molecolari in agenti patogeni isolati da prodotti alimentari (Listeria, Salmonella etc)
- MONITORAGGIO di microrganismi patogeni e/o deterioranti negli ecosistemi (alimenti, attrezzature, superfici di lavoro), con simulazione di scenari problematici come rottura della catena del freddo o presenza di biofilm microbici
- Identificazione delle caratteristiche PROBIOTICHE in batteri lattici (LAB) isolati da matrici alimentari
- Sviluppo e sperimentazione di soluzioni innovative per la DISINFEZIONE SOSTENIBILE nelle industrie alimentari utilizzando prodotti naturali (es. Oli essenziali) da soli o in combinazione