

MOLECULAR METHOD FOR THE AUTHENTICATION OF TRADITIONAL/TYPICAL BREADS OBTAINED WITH SOURDOUGH, PRIMERS USED IN SAID METHOD AND KIT CONTAINING SAID PRIMERS

Titolarità: UNIBA 100%

Data deposito: Italia 29.09.2016

Eventuali estensioni: Europa 27.09.2017

Stato: Disponibile per accordi di licenza

Ambito territoriale: Internazionale

Area: Agroalimentare

Abstract: La presente invenzione ha per oggetto un metodo per l'autenticazione di pani tradizionali/tipici, cioè pani lievitati con lievito naturale (lievito madre, pasta madre o impasto acido), mediante un metodo molecolare che permette il rilevamento e la quantificazione del DNA di batteri lattici eventualmente presente nel pane. In particolare, l'invenzione concerne l'uso di primer che consentono di effettuare una reazione a catena della polimerasi quantitativa (qPCR) che permette di verificare la densità cellulare di batteri, vantaggiosamente di batteri lattici, contenuta nei prodotti alimentari lievitati e determinare se tale densità sia

Direzione Ricerca, Terza Missione e Internalizzazione

Sezione Ricerca e Terza Missione

U.O. Trasferimento Tecnologico e Proprietà Intellettuale

compatibile con la lievitazione naturale. L'invenzione ha altresì per oggetto i suddetti primer e un kit che li contiene.

Inventori: Erika Pontonio, Maria De Angelis, Marco Gobbetti e Raffaella Di Cagno (Libera Università di Bolzano); Douwe van Sinderen (School of Microbiology and Alimentary Pharmabiotic Centre University College Cork (UCC)), Alessia Lanera (azienda privata)