



News

2005

Gennaio

2004

2003

2002

2001

2000

[Ricerca guidata](#)

[Richiedi inserimento news](#)

24/01/2005 La mozzarella si conserva più a lungo con il gel del Cnr

E' ricavato da una miscela di polisaccaridi naturali che consente il corretto assorbimento di acqua e sali da parte del latticino, mantenendone così inalterate consistenza e sapore

Non sarà più necessario consumare entro 3-4 giorni dalla produzione la mozzarella. Avvolgendola nel gel a base di polisaccaridi naturali messo a punto dall'Istituto di chimica e tecnologia dei polimeri (Ictp) del Cnr di Pozzuoli in collaborazione con l'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa) del Cnr di Avellino, questo formaggio manterrà infatti le sue caratteristiche organolettiche e nutritive addirittura per 30 giorni. "Per arrivare a brevettare il gel", spiega Mario Malinconico dell'Ictp-Cnr, "siamo partiti dalla considerazione che tra le prime cause di invecchiamento della mozzarella c'è l'eccessivo assorbimento del cosiddetto liquido di governo - un composto di acqua e sale - nel quale viene tenuta e che è indispensabile per mantenerne l'equilibrio osmotico tra sodio e acqua e per evitare che si disidrati. Tuttavia questo stesso liquido, imbibendo il latticino, ne provoca la degradazione (fisica prima che chimica). La miscela gelatinosa ricavata da polisaccaridi derivati da frutta, ortaggi, alghe e cellulosa", continua Malinconico, "consente invece la stabilizzazione del pH e un rilascio controllato della soluzione salina dalla superficie all'interno della mozzarella, secondo la reale necessità del formaggio, che mantiene così a lungo le caratteristiche iniziali".

Per avere una mozzarella a lunga conservazione basta, quindi, immergerla, una volta pronta, nell'acqua di governo in cui è stata sciolta preventivamente una miscela di polisaccaridi naturali; dopo qualche minuto il liquido si trasforma in una struttura semisolida e gelatinosa, che trasmette all'alimento l'acqua di cui ha bisogno nella giusta quantità.

"Il gel", conclude il ricercatore dell'Ictp-Cnr, "è assolutamente anallergico e batteriostatico, mantiene cioè inalterata la flora batterica del prodotto; avendo una consistenza compatta consente, inoltre, un più comodo trasporto dei latticini, che vengono poi facilmente liberati dal rivestimento gelatinoso al momento dell'utilizzo per la vendita al dettaglio".

E' facile intuire come questo nuovo imballaggio gelatinoso, che conserva inalterato per ben un mese il sapore e la consistenza della mozzarella, ha un notevole potenziale applicativo nel settore della grande distribuzione, favorendo l'espansione del mercato di questo formaggio anche verso destinazioni finora improponibili, quali il nord Europa, il Giappone e gli Stati Uniti.

Roma, 24 gennaio 2005

La scheda

Che cosa: brevettato un imballaggio gelatinoso per conservare a lungo la mozzarella

Chi: Istituto di chimica e tecnologia dei polimeri, Pozzuoli (Na) e Istituto di scienze dell'alimentazione (Avellino) del Cnr

Per informazioni: Mario Malinconico, tel. 081/8675212, cell. 380/5159549, e-mail: mali@ictp.cnr.it, Maria Grazia Volpe, tel. 0825/299513, e-mail: mgvolpe@isa.cnr.it

Ufficio Stampa Cnr: Rita Bugliosi, tel. 06/49932021 -3383, e-mail: rita.bugliosi@ufficiostampa.cnr.it



[Torna a Elenco News Gennaio 2005](#)

[Torna indietro](#)

[Richiedi
modifiche](#)

[Invia per email](#)

[Stampa](#)

[Home](#) | [Il CNR](#) | [I servizi](#) | [News](#) | [Eventi](#) | [Istituti](#) | [Focus](#)