

## CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI FIORI EDULI - RICERCA PATOGENI

Anna.M Schito

Università di Genova  
DISC,  
Viale Benedetto XV, n6  
Genova

Le specie di fiori eduli oggetto di studio del progetto sono state valutate in base ai criteri microbiologici di sicurezza alimentare e di igiene di processo attualmente applicati a frutta e ortaggi freschi pre-tagliati “pronti al consumo” (vegetali di “IV gamma”).

Tali criteri sono chiaramente definiti dal Reg. CE 1441/2007 e, successivamente, dal DM. 3746/2014 che stabiliscono sia i limiti ammessi per specifici patogeni che i relativi protocolli operativi di riferimento. In particolare, relativamente ai Criteri microbiologici di Sicurezza alimentare viene valutata la presenza nel campione di *Listeria monocytogenes*, con i protocolli di riferimento EN/ISO 11290-1/2, e di *Salmonella* con il protocollo di riferimento EN/ISO 6579.

Relativamente ai Criteri microbiologici di Igiene di processo viene richiesta la conta degli *Escherichia coli*  $\beta$ -glucuronidasi positivi, con protocolli di riferimento EN/ISO16649-1/2

Specifico che per quanto riguarda l'identificazione dei batteri isolati tramite le metodiche sopra riportate, mi sono avvalsa della tecnica del MALDITOF (Matrix-Assisted Laser Desorption-Ionization Time Of Flight Mass Spectrometry) gentilmente messi a disposizione dalla collega Prof.ssa Anna Marchese, direttrice del Laboratorio di Microbiologia dell'Ospedale Policlinico S. Martino di Genova

La determinazione della carica batterica e fungina vitale totale (conta delle Unità Formanti Colonie UFC/ml) dei campioni di fiori eduli è stata effettuata attraverso la tecnica che prevede la semina di diluizioni seriali del campione in terreno agarizzato (specifico per batteri o miceti) secondo tecniche di microbiologia classiche

### Referenze Bibliografiche

- Reg. CE 1441/2007
- DM. 3746/2014
- Lorian, Antibiotics in laboratori medicine 1996, Fift edition; LWW

