

SCOPERTA DI RICERCATORI AQUILANI PER CONSERVARE IL TARTUFO

17 Febbraio 2011

L'AQUILA - Richiesta di brevetto, da parte di tre inventori dell'Università dell'Aquila, per una sostanza alimentare che forma una sottilissima pellicola inodore, insapore e incolore sulla superficie del tartufo e lo mantiene come fresco.

Gli inventori sono Giovanni Pacioni, Anna Maria Ragnelli ed Enrico Stagnini.

Il nuovo prodotto è stato sviluppato, dopo uno studio di circa due anni, nell'ambito del dottorato di ricerca in Processi chimici e biotecnologici innovativi, del quale il dottor Stagnini è borsista, e ha lo scopo di prolungare la vita commerciale dei tartufi freschi, mantenendo inalterate, per un tempo molto maggiore dell'attuale, le qualità del prodotto.