

Batteri nel formaggio, scoperto un virus per eliminarli

Gli scienziati hanno individuato il modo di utilizzare un virus per controllare il livello del batterio *Clostridium tyrobutyricum* nel formaggio, in modo da impedire il deterioramento del prodotto e ridurre al minimo lo spreco.

Proveniente dal silaggio di cui si nutrono le mucche, il *Clostridium tyrobutyricum* rappresenta un problema soprattutto per i produttori di formaggio a pasta dura o semi-dura. Anche piccole quantità possono produrre acido butirrico, che emana un sapore di rancido, e risultare in un eccesso di accumulo di anidride carbonica che causa l'emergere di crepe nella pasta del prodotto.

Sulla rivista *Applied and Environmental Microbiology*, gli scienziati dell'Ifr (Institute of Food Research) affermano di aver identificato e caratterizzato un microrganismo che attacca il contaminante in modo specifico. Il loro lavoro si è concentrato su un batteriofago (cioè un tipo di virus che infetta i batteri) che produce una proteina, l'endolisina, in grado di riconoscere il batterio e distruggerne le cellule dall'interno.

Per produrre questa proteina si stanno sperimentando diverse tecniche, con l'obiettivo di testare l'endolisina nel processo di fabbricazione del formaggio. Una dei due processi a disposizione dei ricercatori avrebbe però il rischio di portare, in pratica, una modificazione genetica del prodotto, con tutte le conseguenze negative sulle caratteristiche del formaggio e sulla salute del consumatore che ne conseguirebbero. Occorre dunque fare attenzione ed evitare scelte che finirebbero per ottenere l'effetto contrario di quello inizialmente voluto.