

Tartufi, una pellicola per raddoppiare il tempo di conservazione

L'Ateneo dell'Aquila, il Polo di innovazione Agire e l'azienda Glocal foods, start up aquilana, hanno stretto un'intesa per l'ingegnerizzazione, il trasferimento tecnologico e la licenza del brevetto denominato «Un film edibile realizzato per preservare vitalità e caratteristiche organolettiche dei tartufi freschi». Si tratta di una pellicola che consente di raddoppiare i tempi di conservazione. Il Polo Agire finanzia tutte le attività di sperimentazione. Due le

fasi della sperimentazione: la prima per l'ingegnerizzazione del procedimento brevettale e la seconda per la pre-commercializzazione. «Il film edibile oggetto del brevetto - chiarisce il prof. Pacioni - risponde in maniera ottimale agli obiettivi di prolungare la shelf-life dei tartufi freschi, in particolare di quelli cosiddetti «bianchi» dotati di uno strato esterno sottile, poco protettivo, e costituito da cellule poco melanizzate.

