

STUDIO DELL'ECOLOGIA MICROBICA DELLA *PITINA*

MICROBIAL ECOLOGY OF *PITINA*

Osualdini M., Iacumin L., Boscolo D.¹, Bovolenta S.¹, Comi G.

Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università degli Studi di Udine

¹ Dipartimento di Scienze Animali - Università degli Studi di Udine

SUMMARY

The aim of the study was to investigate the microbiological properties of *Pitina*, a typical fermented meat product, to evaluate its attributes and safety.

Key words

Fermented meat, microbiological attributes, meat safety.

La *Pitina* è un prodotto tipico della Val Tramon-tina, nato verso la metà del XIX secolo come tecnica di conservazione di carni di diversa origine (camoscio, daino, capriolo, capra, pecora) similmente a quanto successo per altri prodotti carnei fermentati dell'Europa continentale (Demeyer, 2004).

La produzione della *Pitina* è stata tramandata di generazione in generazione fino ad oggi. Infatti, viene preparata a livello locale ed in maniera artigianale da corporazioni di macellai che lavorano in prevalenza carne di pecora, di capra e di daino. Attualmente inoltre, tale prodotto è inserito nella lista dei Presidi Slow Food Italia ed è in attesa del riconoscimento IGP.

L'osservazione condotta è stata mirata al monitoraggio nel tempo delle principali fasi di lavorazione sotto il profilo microbiologico allo scopo di individuare e quantificare i microrganismi che intervengono nella maturazione per poter contribuire alla valutazione degli attributi igienico sanitari e conseguentemente dell'idoneità al consumo del prodotto.

I risultati ottenuti mettono in luce una predo-

minanza dei batteri lattici nella gestione del processo fermentativo (10^7 UFC/g) ed una partecipazione allo stesso di cocchi coagulasi negativi (10^5 - 10^6 UFC/g). Per quanto riguarda la salubrità, dai dati emerge che lo stato igienico della *Pitina* pronta al consumo è accettabile. Infatti, coliformi, enterobatteri totali ed enterococchi totali sono presenti a livelli contenuti, mentre non è mai stato riscontrato *Staphylococcus aureus*. *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* sono risultate assenti in 25 grammi di prodotto. L'attività dell'acqua (A_w) del prodotto finito è $< 0,90$. Di conseguenza, dai dati ottenuti emerge come *Pitina* possa essere considerata stabile e sicura dal punto di vista igienico sanitario.

BIBLIOGRAFIA

Demeyer, D. (2004). Meat fermentation: principles and applications. In: Hui, Y. H., Meunier Goddik, L., Hansen, A. S., Josephsen, J., Stanfield, P. S., Toldra, F. (Eds). Handbook of food and beverage fermentation technology. Marcel Dekker, Inc., New York, USA. Pages: 353-368;