

INDICE:

Abstract	Pg 1
1.0.Introduzione	Pg 2
1.1.Ozono - Cenni storici	Pg 2
1.2.Proprietà dell'ozono	Pg 4
1.3.Biochimica dell'ozono	Pg 5
1.4.Interazione dell'ozono con i microrganismi	Pg 5
1.5.Efficacia dell'azione disinfettante dell'ozono – Confronto con altri disinfettanti	Pg 9
1.6.L'ozono e l'uomo	Pg 11
1.7.La disinfezione	Pg 12
1.8.Applicazioni dell'ozono nell'industria alimentare	Pg 13
1.9.Altri impieghi dell'ozono	Pg 18
1.10.Microrganismi del formaggio causa di difetti	Pg 18
1.11.I funghi	Pg 20
1.12.Le muffe	Pg 21
1.13.I lieviti	Pg 23
2.0.Lattebusche	Pg 26
2.1.Tracciabilità del latte come garanzia di qualità e sicurezza	Pg 26
2.2.Stabilimento di Sandrigo	Pg 28
2.3.Caratteristiche e tecnologie di produzione dell'Asiago	Pg 29
2.4.Principali agenti chimici introdotti durante la stagionatura	Pg 29
2.5.La maturazione del formaggio	Pg 30
2.6.Trattamenti normalmente utilizzati dopo i 20 giorni di stagionatura sulla shelf - life dell'Asiago Pressato	Pg 30
2.7.Sorbati e pimaricina: caratteristiche e meccanismo d'azione	Pg 32
3.0.Materiali e metodi	Pg 34
3.1.Prova di trattamento con ozono in fase di stagionatura	Pg 34
3.2.Criterio e modalità di prelievo dei campioni di Asiago	Pg 38
3.3.Preparazione reagenti	Pg 38
3.4.Terreni necessari	Pg 39
3.5.Preparazione terreni	Pg 40

3.6.Diluizioni	Pg 42
3.7.Procedura d'analisi sulla crosta	Pg 43
3.8.Piastratura	Pg 43
3.9.Conteggio delle piastre	Pg 44
4.0.Risultati e Discussione	Pg 46
4.1.Analisi statistica	Pg 52
4.2.Foto di alcune muffe ottenute	Pg 70
4.3.Foto di alcuni lieviti ottenuti	Pg 71
5.0.Conclusioni	Pg 75
Bibliografia	Pg 78