

## LE PROVE SU PANE E PASTA

# Il DNA dopo la trasformazione.

CIRCE ha sperimentato il riconoscimento anche su pane e pasta, verificando i campioni codificati senza comunicare all'analista la loro composizione.

**1 Codifica**

Il campione arriva al laboratorio con un codice.

**2 Analisi**

Il profilo genetico viene confrontato con i riferimenti.

**3 Verifica**

I risultati si confrontano con la composizione nota.

Nelle prove sono stati esaminati prodotti ottenuti da varietà singole e da miscele. Gli esiti descrivono i campioni e le lavorazioni verificati nel progetto.

**DA PORTARE IN AZIENDA**

Comunica ingredienti, miscele e lavorazione: il laboratorio verifica se il metodo è applicabile al prodotto da controllare.

Fonti: Relazione finale CIRCE 2025, Azioni 3 e 7; Manuale, cap. 4. Foto originale delle prove di panificazione; numeri riferiti ai campioni di prova.

A cura del Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore

CUP F72C21000270009