

<b>3. Brevetto di invenzione in Italia dal titolo: “Metodo di produzione di conserve e semiconserve vegetali in pezzi”</b>	
N. Domanda	RM2009A000238
Data di deposito	13.05.2009
Data di concessione	25.05.2012
N. Brevetto	0001394111
Inventori	Carla Severini e Antonio De Rossi.
Titolarietà	Università degli Studi di Foggia: 100%
Breve descrizione	Il brevetto riguarda un metodo di nuova concezione per l’acidificazione di vegetali in pezzi effettuato durante il trattamento di essiccamento. L’invenzione introduce un nuovo metodo di riduzione del valore di pH che permette il raggiungimento di valori inferiori a 4,5 il quale è riconosciuto, dalla comunità scientifica, come limite di riferimento per la stabilizzazione delle conserve vegetali.
Eventuale estensione internazionale	No