

Una ricerca rivela per la prima volta le proprietà antibatteriche degli oli essenziali di prezzemolo e di basilico. Lo studio condotto dalle Università di Pisa e di Pavia e da due istituzioni Tunisine, la University of Monastir e il Water Research and Technologies Center, è stato pubblicato sulla rivista Microbial Pathogenesis. I ricercatori hanno analizzato l'attività antimicrobica dei oli essenziali di prezzemolo (Petroselinum crispum) e di basilico (Ocimum basilicum) nei confronti di alcuni ceppi batterici patogeni del genere Vibrio isolati da acqua di mare o da frutti di mare crudi o poco cotti.

Le proprietà antibatteriche sono state valutate sia rispetto ai microorganismi in quanto tali che alla capacità di disgregare o di impedire la formazione di un biofilm batterico che una volta sviluppatosi rende il microorganismo più virulento e più difficilmente aggredibile dagli antibiotici.

"Entrambi gli oli essenziali si sono dimostrati capaci di inibire la crescita dei microorganismi coltivati in vitro, con il basilico che ha mostrato un'attività leggermente maggiore – ha spiegato il professore Guido Flamini del Dipartimento di Farmacia dell'Ateneo pisano – ma non solo, nel caso di 18 ceppi di Vibrio su 41 abbiamo verificato la capacità degli oli di inibire o di provocare la disgregazione del biofilm".

Nell'ambito dello studio, il professore Flamini si è occupato in particolare delle analisi chimiche per caratterizzare la composizione dei due oli essenziali, identificando 26 composti (corrispondenti al 98.3% sul totale) in quello di prezzemolo e 48 (corrispondenti al 99.1% sul totale) in quello di basilico.

"Ovviamente le proprietà antibatteriche si riferiscono ad oli che abbiano una composizione chimica come quella riportata nell'articolo – ha concluso Guido Flamini – per cercare di ottenere in futuro oli simili sarà necessario stabilire un protocollo colturale e, per le specie che lo permettono, partire da piante propagate vegetativamente".

Link all'articolo scientifico:

http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S088240101500176X .