

MULLERONE

Ne consegue una alta valorizzazione del prodotto estratto, nell'ottica anche di uno sviluppo dei consumi conseguenti. Un altro importante beneficio dell'utilizzo dell'ozono è l'immediata sanificazione dell'estratto attraverso l'eliminazione di buona parte dei microorganismi degenerativi, delle muffe e dei batteri presenti sul corpo e sull'epidermide della lumaca.

La bava così estratta presenta una conservabilità molto alta (nella media 18 mesi fuori dal frigorifero) e non va più incontro a veloci processi degenerativi. Sarà comunque deciso caso per caso il miglior metodo di conservazione e gli eventuali preservanti da utilizzarsi.

Un dato molto importante: le lumache utilizzate per l'estrazione non subiscono danni biologici o sofferenze. Possono essere quindi rimesse nei recinti o in vendita appena uscite dalla macchina.

Le prove effettuate nella trascorsa stagione confermano che i molluschi di allevamento, se ben alimentati e validamente irrigati nei recinti, possono essere sottoposti ad almeno tre estrazioni ogni anno, senza registrare danni biologici.



PROCESSO DI ESTRAZIONE DELLA BAVA

L'intero progetto MullerOne con l'utilizzo dell'ozono è totalmente innovativo perché propone e realizza un'estrazione di bava in totale benessere dei molluschi, ottenendo un prodotto di alta qualità chimica e organolettica, ben lontano da quello di bave estratte con stimolatori invasivi e stressanti (aceto, sale...) usati fin ora. Le percentuali di mucopolissacaridi e di proteine riscontrate nella bava da MullerOne sono molto alti e quindi di maggiore efficacia nel compito antinfiammatorio, lenitivo, ristrutturante delle cellule



BAVA DI LUMACA

La quantità di bava estratta e vendibile, ha caratteristiche reali di bava del tutto diverse dai tanti prodotti attuali sul mercato, in questo momento di grande confusione e di disordine per l'attività di soggetti senza esperienza e senza scrupoli che pur di fare business, utilizzano per la secrezione lumache non certificate, con origini incerte e con metodi traumatici che portano alla morte dei soggetti.

La produzione di 1,00/1,30 litri per ogni 1000 soggetti è quella corretta e adeguata per una bava eccellente e derivante dalla nuova macchina.

L'operazione di estrazione di detta quantità, secondo i tempi controllati del macchinario è di circa 30 minuti.

È chiaro che tutto il processo MullerOne può essere assegnato ad un'azienda che gestisce l'allevamento a ciclo biologico completo, di un'adeguata dimensione almeno da un anno, con allevamento di *Helix Aspersa* certificata.



ESTRAZIONE

L'allevamento deve garantire un'alimentazione corretta a base prevalentemente vegetale al fine di una produzione di secreto di qualità e avente caratteristiche specifiche qual è la necessità e la richiesta del mercato.

L'intera filiera produttiva MullerOne comporterà, nell'ambito dell'azienda elicicola, un incremento di lavoro manuale per la raccolta di prodotto in allevamento e il suo ricollocamento tra la vegetazione dei recinti dopo l'estrazione.

Il prodotto estratto sarà sottoposto ad analisi per lotto giornaliero. La stessa si occupa, di volta in volta, di testare e controllare i parametri per una "bava certificabile" in grado di ottenere le caratteristiche migliori e più significative per l'estratto.



**I S T I T U T O
I N T E R N A Z I O N A L E
D I E L I C I C O L T U R A
C H E R A S C O**