

RISeT – Rete Informativa Scienza e Tecnologia

<i>Mittente</i>	Ambasciata d'Italia a Seoul (Corea) Ufficio Addetto Scientifico e Tecnologico – A.Tata
Titolo: Corea – Nuovo Centro di Ricerca sui prodotti alimentari fermentati tipici coreani	
<i>Parole chiave</i>	Alimentazione, cibi fermentati, kimchi, centro ricerca, Corea
<i>Settori/sottosettori</i>	03, 05, 12
<i>Tipo di informazione</i>	Progressi di S&T
<i>Redazione</i>	Antonino Tata
<i>E-mail/Tel./fax</i>	<u>scitec.ambseoul@esteri.it</u> – <u>sciencekor@yahoo.it</u> tel. +82-2-796-0491 / fax +82-2-793-5311
<i>Sito web</i>	www.ambseoul.esteri.it/ambasciata_seoul

Testo:

Un nuovo Centro di Ricerca, prioritariamente finalizzato alla R&S sui prodotti alimentari tipici coreani, e sul "Kimchi" in particolare, è stato inaugurato il 10.03.2010. Il Centro è temporaneamente localizzato presso il "Korea Food Research Institute" (KFRI) di Seoul, per poi trasferirsi, nel 2011, a Gwangju nel sud del Paese.

Le finalità del Centro risiedono nello studio dei cibi fermentati tipici tradizionali coreani, tra i quali in particolare il "Kimchi", ma anche il "Makgeolli" (bevanda derivata dal riso), la pasta di soya e altri. In particolare il Centro studierà i processi di fermentazione e l'acido lattico derivante che, per le sue proprietà antibatteriche, risulta anche di potenziale utilizzo terapeutico per malattie di degenerazione mentale.

Il Centro si occuperà anche, standardizzando i prodotti, di meglio definire le basi per una diffusione globale dei prodotti alimentari tipici coreani.

Si ricorda che il "kimchi" è il piatto nazionale coreano e rappresenta per il popolo coreano un insostituibile elemento della vita quotidiana. Il "kimchi" è composto da vegetali salati e fermentati, sostanzialmente a base di cavolo cinese, verdure marinate (rape, cipolle), abbondante aglio e peperoncino (è quest'ultimo in particolare a dare il carattere piccante e l'intenso colore rosso alla varietà più nota e diffusa). La rivista statunitense "Health Magazine" nel 2006, senza alcuna sorpresa in Corea, ha indicato il "kimchi" coreano come uno dei cinque cibi di maggiore salubrità a livello mondiale (gli altri sono le olive spagnole, la soya giapponese, lo yogurth greco e le lenticchie indiane), per i suoi lactobacilli e per gli elevati contenuti di vitamina A, B e C.

Già dal 2001 il Kimchi ha ricevuto una formale certificazione da parte della "Codex Alimentarius Commission" (WHO-FAO), ricevendo così un'investitura mondiale quale "cibo globale" ed inoltre, previo trattamento decontaminante ("radurizzazione") con radiazioni ionizzanti, il kimchi (insieme ad altre 3 tipologie di cibi coreani) è stato autorizzato all'utilizzo nella missione spaziale del primo astronauta coreano nell'aprile 2008. Con soddisfazione la Corea ha successivamente ottenuto che il Kimchi venisse incluso nel "Mars Exploration Feasibility Experiment", in corso a Mosca dal settembre 2009 sulla base di una cooperazione Russia-ESA, in preparazione della possibile prima missione umana su Marte nel 2012.

<i>Fonte dell'informazione</i>	KFRI: http://www.kfri.re.kr/ MAF (Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries): http://english.maf.go.kr
<i>Contatto locale</i>	-
<i>Data</i>	11.03.2010