

Tabella 13. Azione 3 – Parametri microbiologici (espressi in log ufc/g di prodotto fresco) dei capolini della varietà ‘Violetto’ e ‘Romanesco C3’ immediatamente dopo il lavaggio.

Trattamento di condizionamento post-raccolta	Carica batterica mesofila aerobia totale	Lieviti e muffe
<u>Violetto</u>		
Nessuno	6,66	4,30
Lavaggio in acqua ozonizzata (sotto-azione 3-B)	6,60	3,84
Lavaggio in acqua potabile (sotto-azione 3-D)	6,78	5,21
<u>Romanesco C3</u>		
Nessuno	6,30	3,95
Lavaggio in acqua ozonizzata (sotto-azione 3-B)	4,60	3,84
Lavaggio in acqua potabile (sotto-azione 3-D)	4,84	4,04