

SaronnoNews

Il cibo “nutre” la ricerca e la prevenzione

· Friday, February 28th, 2014

✖ Dalle vinacce, olive, frutti di bosco e capperi **alla prevenzione di alcune malattie metaboliche**. I dati del **Progetto Profumo**, presentati al Centro ricerche nel convegno di questa mattina, “possono far pensare all’utilizzo di queste sostanze, **polifenoli a basso peso molecolare**, nella prevenzione di diverse patologie umane legate ai disordini metabolici e all’obesità”. A credere nei risultati ottenuti durante il progetto di ricerca, **realizzato da FIIRV, Costech International e Università di Cagliari**, con il supporto della Regione Lombardia e della Regione Autonoma della Sardegna, è il professor **Sebastiano Banni**, responsabile del dipartimento di Scienze biomediche dell’Università di Cagliari, il quale nel suo intervento ha anche spiegato che «il mio compito era quello di testare queste sostanze e **i risultati ottenuti sono stati importanti oltre che entusiasmanti**».

Il convegno ha rappresentato il momento divulgativo a conclusione del **Progetto PROFUMO** (acronimo di PROPrietà FUNzionali e nutraceutiche della frazione a basso peso MOlecolare ottenuta da estratti naturali). L’attività di ricerca progettuale si colloca **nel settore delle biotecnologie destinate a produrre benefici per la salute**, in particolare in campo nutrizionale, e prevede l’implementazione di attività di ricerca e sviluppo che abbracciano i settori della chimica, della biologia e dell’ingegneria funzionale allo sviluppo di processo. I polifenoli a basso peso molecolare **sono l’oggetto del programma di ricerca che aveva come scopo l’identificazione di metodiche innovative** per il trattamento di biomasse derivanti dall’industria agroalimentare, al fine di ottenere la componente polifenolica d’interesse, la documentazione delle proprietà biologiche di detta componente e la valutazione delle potenzialità applicative nei campi della nutraceutica e dell’ecologia.

A spiegare gli obiettivi di partenza è stato il professor **Angelo Carenzi, presidente del Fiirv**: «Volevamo prima di tutto confermare che alcune sostanze presenti in alcuni frutti **potessero essere utili nella prevenzione o nella terapia di alcune patologie dell’uomo**. Il secondo obiettivo era di trovare una metodica utile per ricavare questi composti da biomasse derivanti dalla lavorazione **dell’uva o delle olive**. Infine identificare se qualcuno di questi prodotti fosse particolarmente utile e quale fosse il frutto che li contiene in quantità significative. Dagli interventi del professor Modica di Costech, del professor Banni dell’Università di Cagliari e dalla dottoressa Carrano di Fiirv **questi tre elementi sono emersi con chiarezza**».

Carenzi ha poi tracciato anche una serie di possibili sviluppi e impieghi pratici della ricerca: «Compito della fondazione è stimolare, supportare, collaborare alla ricerca scientifica. Personalmente vedo due possibili applicazioni. **La prima in campo preventivo terapeutico**. La seconda nel settore agricolo ambientale, poiché è stata definita una metodologia relativamente

semplice e poco costosa che potrebbe venir impiegata da cooperative o aziende agricole, nel processo di trattazione delle acque reflue derivanti dalla lavorazione delle olive, così da evitare che queste sostanze si possano disperdere nell'ambiente. Non solo, ma i polifenoli ad alto peso molecolare **potrebbero essere importanti anche nel settore della cosmesi**».

This entry was posted on Friday, February 28th, 2014 at 12:00 am and is filed under
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.