



Progetto "LOMBARDIA ECCELLENTE"

Cluster di Eccellenza

PER LE SINERGIE TRA PRODUZIONE AGROALIMENTARE E RICERCA MEDICO / SCIENTIFICA

Proprietà nutrizionali del formaggio. Ruolo della frazione lipidica ed effetti sul metabolismo dell'uomo

Prof. Sebastiano Banni

Dipartimento di Scienze Biomediche, Università degli Studi di Cagliari.

email: banni@unica.it

L'assunzione di grassi da prodotti lattiero-caseari è stata a lungo considerato un fattore di rischio per le malattie cardiovascolari. Diversi studi hanno dimostrato che il pascolo e l'integrazione lipidica sono strategie affidabili nella nutrizione dei ruminanti, al fine di aumentare il contenuto di acidi alfa-linolenico (ALA), linoleico coniugato (CLA) e vaccenico (VA) e diminuire gli acidi grassi saturi (SFA) nel grasso del latte. Nel nostro studio si è cercato di verificare se il consumo di un pecorino, naturalmente arricchito in ALA, CLA e VA, è in grado di modificare i lipidi plasmatici e i livelli di endocannabinoidi in soggetti ipercolesterolemici. 42 volontari adulti (19 maschi e 23 femmine) con diagnosi di ipercolesterolemia lieve (colesterolo totale 5.68-7.49 mmol/L) sono stati assegnati dopo randomizzazione ad assumere 90g/d di un pecorino di controllo o arricchito per 3 settimane, con disegno sperimentale di crossover, inframmezzato da 3 settimane di wash out. L'assunzione del formaggio arricchito aumentava significativamente le concentrazioni plasmatiche di CLA, VA, ALA e acido eicosapentaenoico (EPA), e diminuiva i livelli dell'endocannabinoide anandamide. Il colesterolo LDL risultava significativamente diminuito del 7%. Nessun cambiamento è stato rilevato nei livelli dei marcatori dell'infiammazione, ma è stata riscontrata una diminuzione significativa di un marker di perossidazione lipidica, i lipoidperossidi, e risultava una correlazione significativa tra i livelli plasmatici di anandamide e leptina. Il formaggio di controllo non modificava nessuno dei parametri misurati. I risultati ottenuti non supportano l'opinione che l'assunzione di grassi da prodotti lattiero-caseari è dannosa per i soggetti ipercolesterolemici. Inoltre dimostrano che un formaggio naturalmente arricchito in CLA, ALA e VA possiede proprietà benefiche sul metabolismo lipidico ed energetico tramite un riequilibrio del sistema endocannabinoide.

Con il Patrocinio di:



Camera di Commercio
Bergamo



Provincia di Bergamo
Assessorato alle Attività Produttive, Turismo,
Attività Giovanili e Politiche Montane



Con il contributo di:



MINISTERO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI
Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione



MINISTERO DELLO
SVILUPPO ECONOMICO



Regione Lombardia
Istruzione, Formazione e Lavoro

Informazioni:
info@clusterdieccellenza.it
+39 0331324948



Join the
Cluster
Be the
Network

<http://www.clusterdieccellenza.it>