



Progetto "LOMBARDIA ECCELLENTE" Cluster di Eccellenza

PER LE SINERGIE TRA PRODUZIONE AGROALIMENTARE E RICERCA MEDICO / SCIENTIFICA

Risultati della ricerca: colesterolo e riserve antiossidanti

Prof. Umberto Cornelli
Loyola University Chicago

In campo umano, quando si ritiene necessario ridurre i livelli di colesterolo per fare la prevenzione delle malattie cardiovascolari, la prima cosa suggerita dal medico è la riduzione del peso corporeo e il controllo dei grassi alimentari limitando in particolare i formaggi.

Con la presente ricerca si è dimostrato che, perlomeno nel campo sperimentale, la correlazione formaggi/colesterolo non è affatto scontata ma, nel contesto di diverse tipologie di formaggi ce ne sono alcuni che in realtà riducono i livelli di colesterolo.

Il progetto

La ricerca, è stata suddivisa in 2 Fasi e ha fissato la sua attenzione su 3 punti fondamentali: **formaggio, colesterolo, ossidazione.**

Per la ricerca sono stati analizzati 176 animali (ratti ceppo Wisatr Charles River) che sono stati alimentati per un periodo di 12 giorni con una combinazione di mangime e di diverse tipologie di formaggio.

In una prima fase sono stati analizzati 30 formaggi di produzione della Val Brembana (10 formai de mut, 10 caprini, 10 stracchini) mentre, **in una seconda fase** sono stati analizzati 3 formaggi selezionati dai 30, uno per ciascuna tipologia, confrontandoli con un parmigiano Reggiano.

Nella prima fase si è osservato come nell'ambito di ciascuna categoria di formaggi esistono dei prodotti capaci di ridurre i livelli di colesterolo e di modificare favorevolmente il bilancio ossidativo.

Questi risultati sono stati confermati anche nella seconda fase.

Al di là dei dati sorprendenti che alcuni formaggi riducono i livelli di colesterolo, sono anche emersi degli indici di diagnostica di laboratorio.

Infatti, il progetto ha consentito di definire degli indici che potranno essere applicati all'uomo per valutare in modo più corretto il suo stato di salute. I dati sono così sorprendenti che sarà depositato un brevetto sulle modalità di determinazione di questi indici. Tale brevetto darà un contributo alla stato dell'arte in materia di bilancia ossidativa..

Sviluppi futuri

Si è aperta la strada alla valutazione sperimentale di quanto concerne la relazione tra alimenti/colesterolo/produzione/ossidazione. Questo non solo sul piano sperimentale, ma anche su quello clinico, pratico, dell'operatività diagnostica.

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>