

SEMINARIO

ALIMENTI FUNZIONALI: LA NOCCIOLA COME MODELLO DI STUDIO

Dott.ssa Loretta Bacchetta – ENEA, UTAGRI-INN
***Importanza economica e potenzialità
nutraceutica del germoplasma
europeo di nocciolo***

Dott.ssa Chiara Santi – ENEA, UTAGRI-INN
***Effetti metabolici di una dieta
arricchita con nocciole***

Il rapido incremento di conoscenze in scienze dell'alimentazione, medicina e biotecnologie agrarie ha modificato il concetto di alimento, conferendogli una valenza nutritiva e coadiuvante dello stato di salute del consumatore. Numerosi studi epidemiologici mostrano l'evidente effetto cardio-protettivo associato a un aumento nel consumo di frutta a guscio, attribuito all'alto contenuto in grassi mono- e polinsaturi, fibre, tocoferoli, arginine e polifenoli. Tra le specie a frutta a guscio, la nocciola, che ha una rilevante valenza economica a livello europeo e nazionale, è caratterizzata un alto rapporto tra acidi insaturi e saturi e da un elevato livello di acidi grassi monoinsaturi, vitamina E e L-arginina che rendono particolarmente efficace l'azione cardio-protettiva. Nel presente seminario verranno presentati i risultati di una recente sperimentazione su un campione di volontari umani sani che hanno adottato uno schema dietetico arricchito in nocciole. La sperimentazione ha dimostrato come la nocciola abbia tutti i requisiti per essere definita un alimento funzionale, in quanto contiene sostanze in grado di influenzare processi fisiologici, interagendo direttamente con lo stato di salute del consumatore finale.