



*Gli alimenti funzionali e i nutraceutici occupano un mercato in costante crescita, mentre l'innovazione della scienza in questo campo sta facendo passi da gigante. Alcuni componenti alimentari e principi attivi negli alimenti sembrano addirittura offrire risposte nel trattamento di patologie poco sensibili alla farmacologia tradizionale. Se ne discute venerdì 21 ottobre a Bologna in una conferenza organizzata dalla rete Nutrheff del Cnr*

Roma, 19 ottobre 2016 – Il mercato degli alimenti funzionali e dei nutraceutici, ovvero quegli alimenti che, oltre ad avere un semplice valore nutrizionale, determinano effetti positivi sul benessere e sulla salute delle persone, agendo anche nella prevenzione e nel trattamento delle malattie, è in rapido sviluppo e registra tassi di crescita superiori del 4% rispetto a quelli di altri alimenti. Questo trend positivo si rispecchia in una società civile sempre più informata e consapevole del ruolo chiave della dieta nel mantenimento della salute.

Tuttavia, mentre la ricerca scientifica sugli alimenti funzionali e sui nutraceutici sta facendo passi da gigante, manca ancora un adeguato riconoscimento normativo di questi prodotti e una legislazione in grado di definirne standard e regolamentarne lo sviluppo e la promozione.

Se ne discute nel workshop “Nutraceutici e alimenti funzionali: ricerca, produzione, sicurezza e consumo consapevole”, in programma venerdì 21 ottobre presso l'Area di ricerca del Cnr di Bologna. L'evento è organizzato dal network Nutrheff-Nutraceutical Health Enhancing Functional Food, promosso dal Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Cnr.

“La ricerca scientifica è sempre più attenta a capire i meccanismi con cui alcuni alimenti e principi attivi contenuti negli alimenti agiscono una volta che arrivano nell'organismo – spiega Vincenzo Longo, ricercatore dell'Ibba-Cnr di Pisa e membro della rete Nutrheff – I cibi fermentati, per esempio, possono svolgere un ruolo molto positivo sull'equilibrio del microbioma intestinale, con benefici effetti antiossidanti e anti-infiammatori”.

La nutraceutica apre quindi un panorama di sorprendente varietà, anche rispetto a patologie di difficile trattamento clinico, tra cui la resistenza batterica intestinale e in qualche misura l'obesità.

“Gli studi condotti dal nostro gruppo di ricerca su un fermentato di grano denominato *Lisosan G* mettono in evidenza come esso possa dare risultati migliori rispetto ad altri farmaci nel trattamento della stipsi intestinale e in malattie legate al fegato, riducendo i grassi epatici e proteggendo persino dagli effetti collaterali del *cisplatino*, utilizzato nei trattamenti chemioterapici”, conclude Longo.

Tra gli interventi attesi anche quello di Cesare Sirtori, Presidente Onorario della Società Italiana Nutraceutica e Direttore del Centro Dislipidemie ASST dell'Ospedale Niguarda di Milano sul supporto che la nutraceutica può offrire anche in patologie che rispondono poco ai farmaci tradizionali, dall'autismo ad alcuni tumori.

Alla conferenza parteciperà anche Bruno Scarpa, direttore dell'Ufficio alimenti particolari, integratori e

novel food del Ministero della Salute, il quale discuterà del quadro normativo vigente nell'Unione Europea legato al settore della nutraceutica, ancora esclusa dall'area dei farmaci e ricondotta alla categoria degli alimenti o degli integratori alimentari.

*fonte: ufficio stampa*