



Roma, 7 gennaio 2019 - L'idrossitirosolo, una sostanza contenuta nell'olio di oliva, migliora lo stress ossidativo, l'insulino resistenza e la steatosi epatica nei bambini obesi e affetti da fegato grasso. Lo dimostra uno studio condotto da medici e ricercatori dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù e pubblicato sulla più importante rivista scientifica del settore, *Antioxidant and Redox Signaling*.

L'obesità è uno dei principali problemi mondiali sia nei bambini che negli adolescenti. L'aumento del numero dei bambini con sovrappeso e obesità nei Paesi industrializzati ha portato al parallelo aumento di casi di fegato grasso o steatosi epatica non alcolica (NAFLD). Negli ultimi vent'anni infatti la steatosi ha raggiunto proporzioni epidemiche anche tra i più piccoli diventando la patologia cronica del fegato di più frequente riscontro nel mondo occidentale. In Italia si stima che ne sia affetto circa il 15% dei bambini, ma si arriva fino all'80% tra i bambini obesi.

Tra le cause del fegato grasso c'è l'aumento dello stress ossidativo che le cellule subiscono come conseguenza dell'obesità. Per stress ossidativo si intende qualsiasi condizione patologica causata dalla rottura dell'equilibrio fisiologico fra la produzione e l'eliminazione, da parte dei sistemi di difesa antiossidanti, di sostanze chimiche ossidanti. Queste sostanze possono essere misurate nel sangue dei bambini e in questo studio ci si è avvalsi dell'esperienza del dipartimento di chimica biologia e farmacologia dell'Università di Messina.

Quello condotto dai medici del Bambino Gesù è il primo trial pediatrico con l'uso dell'idrossitirosolo, un fenolo dell'olio di oliva con elevato potere antiossidante. I fenoli sono infatti dei composti chimici presenti in diversi alimenti e bevande (olio, vino, ecc.) capaci di inibire i processi ossidanti.



Prof. Valerio Nobili

L'olio d'oliva è l'ingrediente principale della dieta mediterranea, un regime alimentare i cui benefici sono stati più volte dimostrati. Il problema è che per avere il desiderato effetto antiossidante sarebbe necessario usare grosse quantità di olio d'oliva col serio rischio di diventare obesi, poiché l'olio d'oliva è molto calorico. Ma fortunatamente oggi è possibile usare, grazie ai progressi della tecnologia farmaceutica, solo le sostanze antiossidanti dell'olio d'oliva (come appunto l'idrossitirosole) senza avere l'effetto calorico ma solo gli effetti benefici.

“Questi prodotti assolutamente naturali - spiega il prof. Valerio Nobili, responsabile di epatologia, gastroenterologia e nutrizione del bambino Gesù - possono essere integrati nella dieta dei bambini obesi per combattere le complicanze dell'obesità come lo stress ossidativo (invecchiamento cellulare, danno delle pareti delle arterie e vene) l'insulino resistenza e la steatosi epatica”.

Lo studio ha coinvolto 80 bambini obesi e con fegato grasso e suddivisi in due gruppi da 4. A un gruppo è stato somministrato l'idrossitirosole (in dosi da 7 mg al giorno), all'altro un placebo. A 4 mesi di distanza e senza modificare il regime alimentare è stato possibile osservare 3 importanti risultati nel gruppo trattato: il grande miglioramento dei parametri di stress ossidativo (problema risolto in 3 bambini su 4); il miglioramento dell'insulino resistenza; il miglioramento della steatosi epatica che nel 60% dei casi si è risolta.

“Lo studio ha evidenziato le ottime capacità antiossidanti e antisteatosiche dell'idrossitirosole - continua Nobili - Sostanza che se usata nei dosaggi testati riduce l'insulino resistenza (primo step verso il diabete tipo II) senza causare aumenti di peso al contrario dell'olio di oliva 'intero' che è molto calorico. L'idrossitirosole viene assunto in perle facilmente assumibili dai bambini e non presenta problemi di palatabilità o di effetti collaterali (essendo una sostanza naturale). Può essere prescritto da tutti i pediatri che curano bambini con obesità e fegato grasso”.