Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2585 del 10/09/2013

Importante scoperta dell' Università di Milano e della Fondazione Mach pubblicata su Plos One

LAMPONE E MORA, 150 GRAMMI AL GIORNO CONTRO GASTRITE ED ULCERA

C'è un motivo in più oggi per inserire nella dieta alimentare i piccoli frutti, dalle già note proprietà benefiche: centocinquanta grammi di lampone e more al giorno aiuterebbero a prevenire l'infiammazione gastrica. Lo studio pubblicato su Plos One e condotto dai ricercatori dell'Università degli Studi di Milano e della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige ha evidenziato che gli ellagitannini contenuti in mora e lampone hanno un meccanismo di azione particolare in grado di contrastare l'infiammazione gastrica e getta le basi per un'interessante applicazione di questi frutti come complemento o alternativa al farmaco nella lotta contro le ulcere e gastriti e come integratori nelle dieta quotidiana (s.c.).-

La ricerca: due anni di studi e analisi di analisi tra San Michele e Milano
La ricerca, è durata due anni e si è svolta nei laboratori del Centro Ricerca e Innovazione di San Michele all'Adige e del Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari dell'Università degli Studi di Milano. Il laboratorio di San Michele, sotto la guida di Fulvio Mattivi, ha isolato e caratterizzato i principi attivi utilizzando frutti provenienti dai campi sperimentali della Fondazione Mach presenti a Vigalzano, mentre la parte biologica è stata realizzata presso il Laboratorio di Farmacognosia dell'Università degli Studi di Milano, diretto da Mario Dell'Agli, che da anni si occupa dello studio delle attività biologiche di prodotti di origine vegetale.
Per le more è stata utilizzata la varietà Lochness e per il lampone la varietà Tulameen. I ricercatori del Dipartimento alimentazione hanno ottenuto l'estratto di lampone e mora e caratterizzato gli ellagitannini contenuti mentre i ricercatori di Milano hanno effettuato sperimentazioni in vitro ed in vivo, valutando l'effetto anti-infiammatorio ed antiossidante dell'estratto e delle principali molecole identificate nei frutti di mora e lampone.

Per la prevenzione identificata la quantità ottimale: ogni giorno 150 grammi di more e lamponi
"Abbiamo visto i primi effetti positivi contro l'infiammazione gastrica con una quantità di ellagitannini corrispondenti a 150 grammi di more e lampone freschi al giorno" spiegano i ricercatori Urska Vrhovsek e Mario Dell'Agli, che al momento stanno proseguendo la ricerca sulla fragola.

Ellagitannini sotto la lente: composti tanto preziosi per la salute
I piccoli frutti rappresentano un elemento particolarmente prezioso per la dieta umana, grazie all'elevato contenuto di composti bioattivi che li caratterizzano. Lampone, mora e fragola, in particolare, sono tra le principali fonti alimentari di ellagitannini. Si tratta di una classe di composti particolarmente complessi che interagiscono positivamente con l'organismo umano svolgendo una azione positiva antivirale, antiossidante e chemiopreventiva nei confronti di alcune patologie tumorali. Inoltre interagiscono positivamente con alcuni enzimi digestivi, ad esempio rallentando l'assimilazione dei grassi. Da oggi gli ellagitannini possiedono un'ulteriore attività benefica: quella anti-infiammatoria a livello gastrico.

Metabolomica: una marcia in più per studiare gli effetti salutistici degli alimenti
A contribuire a questo importante risultato sono state le nuove conoscenze acquisite con la piattaforma di metabolomica, dotata di strumentazione all'avanguardia che consente di analizzare nel dettaglio e con

velocità i comporti bioattivi presenti negli alimenti. "Questo importante risultato –
sottolinea Roberto Viola, dirigente del Centro Ricerca e Innovazione- è stato reso possibile grazie alla strumentazione di avanguardia e alle competenze presenti nella piattaforma di metabolomica del Centro Ricerca e Innovazione che grazie alle tecnologie più avanzate oggi disponibili consente di analizzare nel dettaglio e con velocità i comporti bioattivi presenti negli alimenti. Oggi, grazie a questi investimenti, ricerche che in precedenza impegnavano diversi anni si possono realizzare in pochi mesi e con livelli di accuratezza elevatissimi ".

-

()