

WORKSHOP

Avanzamenti nel Campo della Nutrizione, Alimentazione & Invecchiamento Attivo

Piattaforma GoToWebinar

28-29 APRILE 2021



NutrAge è un progetto del Consiglio Nazionale delle Ricerche che, grazie ad un approccio integrato di diverse competenze scientifiche messe in campo dal DiSBA, ha obiettivi di grande rilevanza come l'ampliamento delle conoscenze sui composti bioattivi presenti in molteplici matrici alimentari, la selezione delle frazioni di maggiore interesse salutistico, lo sviluppo di alimenti biofortificati, funzionali, pre-pro-postbiotici, lo studio dell'azione protettiva in modelli in vitro e in vivo e sul microbiota intestinale, lo sviluppo di nuovi processi di trasformazione e di cottura e lo studio delle preferenze alimentari degli anziani.

Il workshop ha lo scopo di presentare alcune delle numerose attività svolte nell'ambito del progetto e vede la partecipazione di alcuni tra i maggiori esperti del settore con i quali sarà possibile confrontarsi sulle tematiche trattate.

MERCOLEDI 28/04/2021

SESSIONE 1

Sviluppo di alimenti innovativi/salutistici ed evidenze di attività biologiche

	14.30-14.45	Saluti Direttore DiSBA Sabato D'Auria Presentazione progetto: Antonio F. Logrieco; Angelo Santino CNR-ISPA
	14.45-15.15	<u>Plenary 1</u> Leveraging genetic variation of phytochemical bioavailability from fruits and vegetable as a tool to improve delivery of health benefits (Mario Ferruzzi, North Carolina State University-USA)
	15.15-15.30	Potenziale antiossidante e anti-invecchiamento di una formulazione a base di malto e luppolo (Carmela Spagnuolo, CNR-ISA)
14:30	15.30-15.45	Proprietà nutraceutiche del farro (<i>Triticum dicoccum</i>) della Garfagnana (Laura Pucci, CNR-IBBA)
17:30	15.45-16.00	Effetto ipolipemizzante, antinfiammatorio ed antiossidante di una miscela di foglie di Brassica oleracea in ratti resi iperlipidemici e steatotici (Luisa Pozzo, CNR-IBBA)
	16.00-16.15	Effetto di diete arricchite in diverse classi di polifenoli su modelli di infiammazione intestinale (Aurelia Scarano, CNR-ISPA)
	16.15-16.45	Coffee break con video Nutrage
	16.45-17.15	<u>Plenary 2</u> Dieta, inquinamento ambientale e Invecchiamento: un trilemma socio-sanitario (Stefania Maggi, CNR-IN - Fondazione Dieta Mediterranea).
	17.15-17.30	Domande & risposte

GIOVEDÌ 29/04/2021

SESSIONE 2

Biocomposti: bioattivazione ed effetto sul microbiota intestinale in condizioni normali e patologiche

9.00 10.30	9.00-9.30	<u>Plenary 3</u> Il microbiota intestinale come fabbrica metabolica per la salute umana (Luca Simone Coccolin, Università di Torino)
	9.30-9.45	Realizzazione di formulazioni liposomi in grado di incapsulare in modo efficace il resveratrolo (Cecilia Bombelli, CNR-ISB)
	9.45-10.00	Effetto della curcumina sul microbiota intestinale in un modello sperimentale di malattia di Huntington (Francesco Vitali, CNR-IBBA)
	10.00-10.15	Destino metabolico dei polifenoli durante la digestione gastro-intestinale in vitro e attività in corso su interazione polifenoli-microbiota (Isabella D'Antuono, CNR-ISPA)
	10.15-10.30	La reazione di Maillard, effetti sul microbiota intestinale (Antonio Dario Troise, CNR-ISPAAM)

SESSIONE 3

Le proprietà salutistiche degli alimenti: nuovi modelli e tecnologie di valutazione e nuove (bio)tecnologie di trasformazione

10.30 12.00	10.30-11.00	<u>Plenary 4</u> Strategie tecnologiche per il miglioramento della funzionalità nutrizionale degli alimenti (Maria Cristina Nicoli/Sonia Calligaris, Università di Udine)
	11.00-11.15	Analisi in vivo dell'effetto di composti naturali sulla prevenzione di patologie neurodegenerative mediante il modello <i>C.elegans</i> (Elia Di Schiavi, CNR-IBBR)
	11.15-11.30	Analisi proteomica quantitativa degli estratti proteici dai tessuti di animali sottoposti a differenti piani dietetici (Simona Arena, CNR-ISPAAM)
	11.30-11.45	Possibili applicazioni di enzimi estremofili e composti naturali con proprietà antiossidanti (Gianna Palmieri, CNR-IBBR)
	11.45-12.00	Efficacia in vivo di catechine da tè verde e procianidine da semi d'uva in un modello murino transgenico di celiachia (Mauro Rossi, CNR-ISA)

SESSIONE 4

Consumer test & accettabilità dei nuovi alimenti salutistici

12.00 13.00	12.00-12.15	Questionario NutrAge (Giulia Maria Daniele, CNR-IBIMET)
	12.15-12.30	Questionario NutrAge: Nutrizione, Alimentazione & Invecchiamento Attivo (Aldo Luperini, CNR-IBBA—Sonia Vivona, CNR-ISAFOM)

DISCUSSIONE PLENARIA



ISCRIVITI ORA



www.nutrage.it