



Si è svolto al Palaffari di Firenze, l'11 e 12 dicembre scorsi, il XXXIV congresso nazionale Sinu (Società italiana di nutrizione umana), presieduta dal Prof. Giovannangelo Oriani, preside della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi del Molise.

Laura Recchia, professore associato presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi del Molise, titolare della cattedra di Scienze Merceologiche del corso di laurea in Dietistica, ha presentato un interessante contributo sugli alimenti funzionali dal titolo «Food consumption and innovation: functional foods». Negli ultimi decenni l'attenzione dei consumatori, il cambiamento negli stili di vita della società, l'aumento dei costi per la salute e per le cure mediche hanno imposto il principio del «prevenire piuttosto che curare». Il concetto di cibo si è evoluto nel tempo, passando da semplice nutrimento a promotore di benessere.

Le istituzioni sanitarie promuovono inoltre, l'adozione di stili alimentari atti ad evitare o limitare alcune patologie quali obesità e

malattie cardio-vascolari. Il consumatore si trova dunque davanti ad una vasta gamma di alimenti di consumo quotidiano dotati di caratteristiche «funzionali» cioè integrati con ingredienti specifici in grado di avere effetti positivi sulla salute.

Un alimento può essere considerato funzionale se «si dimostra in modo soddisfacente che è in grado di influenzare positivamente una o più funzioni dell'organismo, contribuendo a migliorare lo stato di salute e/o benessere e a ridurre il rischio di patologie» (Diplock et al., 1999). Da qui nuove linee alimentari con etichette e packaging che sottolineano le proprietà benefiche del prodotto come, ad esempio, il latte con «omega3», gli alimenti privi di colesterolo, i cereali che migliorano la funzionalità gastrointestinale, le bevande energetiche e tanti altri prodotti per un volume d'affari che, nel 2008, ha raggiunto quasi 100 miliardi di euro pari all'incirca al 5% del mercato globale dell'industria agro-alimentare (Newsfood.com, 2008).

«Gli alimenti funzionali - spiega Laura Recchia - rappresentano dunque uno



Il tema trattato al congresso nazionale Sinu. Presente Laura Recchia dell'Unimol

# Alimenti 'funzionali'

## Ricercatori a confronto



Da sx: le prof. Graziamaria Corbi, Laura Recchia e Renata Bracale

dei più promettenti e dinamici settori di sviluppo dell'industria alimentare e le stesse imprese di trasformazione dovranno scegliere se mantenere delle linee di prodotto che rispondano ad una logica di sola concorrenza con le altre imprese oppure puntare su una nuova prospettiva di sviluppo, rappresentata dall'incontro tra ricerca scientifica domanda di benessere».

Al convegno per la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi del Molise hanno partecipato, tra gli altri, anche le professoresse Graziamaria Corbi, geriatra, e Renata Bracale, biologa della nutrizione.

C.C.