

Nutraceutici e alimenti funzionali per una *Dieta Funzionale*.

Paola Lavermicocca¹

¹Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR-ISPA).

Il ruolo riconosciuto degli alimenti funzionali e prodotti nutraceutici nel fornire benefici per la salute umana offre nuove opportunità per l'industria agroalimentare. Lo sviluppo degli alimenti funzionali richiede l'applicazione di un rigoroso approccio tecnico-scientifico per la loro realizzazione e per dimostrarne l'efficacia. Pertanto, uno degli obiettivi dei gruppi di ricerca è fornire supporto per la valorizzazione nutrizionale e funzionale degli alimenti, favorendone la percezione di utilità per il benessere e sostenendo l'impegno delle aziende nello sviluppo di alimenti efficaci ma anche di elevata qualità organolettica. Con una panoramica di studi svolti anche da ricercatori della rete NUTRHEFF (<http://www.nutrheff.cnr.it/>) - il network del Consiglio Nazionale delle Ricerche coinvolto in azioni di ricerca e sviluppo tecnologico nel campo degli alimenti funzionali e nutraceutici - si intende presentare ricerche e risultati che possano contribuire a comprendere se gli alimenti funzionali, probiotici e i componenti bioattivi possano contribuire ad una "*dieta funzionale*". Saranno affrontati gli aspetti di bioaccessibilità/biodisponibilità delle componenti bioattive in relazione al processo, agli altri componenti della dieta, al microbiota intestinale, e riportati alcuni esempi di trial nutrizionali che dimostrano l'efficacia dell'introduzione nella dieta di alimenti funzionali.

Referenze

1. Garbetta A., D'Antuono I., Sisto A., Minervini F., Cardinali A. and Lavermicocca P. Effect of artichoke fermentation by probiotic strain *Lactobacillus paracasei* LMG P-22043 and of digestion process on polyphenols and antioxidant activity. *Journal of Functional Foods*. 2018; 45: 523-529.
2. Angelo Sisto, Diomira Luongo, Lucia Treppiccione, Palmira De Bellis, Donato Di Venere, Paola Lavermicocca, Mauro Rossi. Effect of *Lactobacillus paracasei* culture filtrates and artichoke polyphenols on cytokine production by dendritic cells. *Nutrients*. 2016; 8:635.
3. Lavermicocca P, Dekker M, Russo F, Valerio F, Di Venere D and Sisto A. *Lactobacillus paracasei*-enriched vegetables containing health promoting molecules. In: Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics: Bioactive Foods in Health Promotion. (2016) Eds Ronald Ross Watson & Victor R. Preedy, Elsevier San Diego CA, ISBN: 978-0-12-802189-7
4. Valerio F, Lonigro SL, Giribaldi M, Di Biase M, De Bellis P, Cavallarin L and Lavermicocca P. Probiotic *Lactobacillus paracasei* IMPC 2.1 strain delivered by ready-to-eat swordfish fillets colonizes the human gut after alternate-day supplementation. *Journal of Functional Foods*. 2015; 17:468–475.
5. Riezzo G, Orlando A, D'Attoma B, Guerra V, Valerio F, Lavermicocca P, De Candia S and Russo F. Randomised clinical trial: efficacy of the *Lactobacillus paracasei* enriched artichokes in the treatment of patients with functional constipation – a double-blind, controlled, crossover study. *Alimentary Pharmacology & Therapeutics*. 2012; 35:441-450.