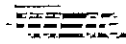




ADI

Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica - ONI AUS - Federazione IASD



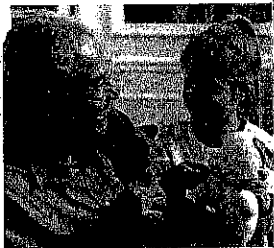
XI CORSO NAZIONALE ADI

la **NutriClinica**:

dall'EBM alla Pratica Diagnostico-Dietoterapeutica



VitalAire



**VitalAire e Medicasa
offrono i più completi
servizi nelle
Cure a Domicilio**

- Ossigenoterapia
- Ventiloterapia
- Nutrizione Enterale Domiciliare
- Nutrizione Parenterale Domiciliare
- Diagnosi e Trattamento dei Disturbi del sonno
- Ospedalizzazione Domiciliare
- Assistenza Domiciliare Integrata
- Telemedicina



**i pazienti
abile.**

Numero Verde
800-863062

 **AIR LIQUIDE**



ADI

Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica - ONLUS - federata FeSIN

XII CORSO NAZIONALE ADI

La **N**utri**C**linica:

dall'EBM alla Pratica Diagnostico-Dietoterapeutica

Giardini Naxos 24-27 ottobre 2007

Effetti dei processi di trasformazione sul profilo nutrizionale degli alimenti

P. Attianese, A. A. Barba, M. d'Amore, L. Rastrelli

Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università degli Studi di Salerno

Sinergie tra tecnica e competenze bio-medicali possono costituire un valido *tool* per lo sviluppo di processi innovativi finalizzati non solo a applicazioni in operazioni unitarie classiche per prodotti dell'industria alimentare (essiccamento, concentrazione, distillazione, etc...) ma anche per la messa a punto di protocolli di lavorazione per l'ottenimento di cibi ad elevato profilo nutrizionale. La spinta allo sviluppo di tecnologie innovative e sostenibili sotto il profilo energetico nell'industria alimentare nasce, di fatto, dall'esigenza di ottenere prodotti edibili, sicuri sotto il profilo microbiologico e con una elevata *shelf-life* ma non depauperati dei componenti facilmente degradabili come aromi, vitamine, proteine.

La conoscenza della composizione degli alimenti, con particolare riferimento ai componenti che svolgono un ruolo biochimico rilevante nel metabolismo umano, nonché le trasformazioni indotte durante la loro lavorazione e lo stoccaggio possono costituire un punto chiave per la selezione delle metodologie di processo più idonee. Ad esempio, l'uso del calore nelle operazioni di trattamento degli alimenti, soprattutto dei prodotti agro-alimentari, è senz'altro la metodologia più diffusa per la sanitizzazione (sterilizzazione, pastorizzazione, scottatura) e rappresenta, attraverso la cottura, anche la metodologia più comune per rendere commestibili molti alimenti. Le diverse fenomenologie di propagazione del calore e cinetiche di riscaldamento possono avere un ruolo fondamentale nel trattamento di cibi e bevande poiché possono essere sia causa di azioni denaturanti (distruzione termica) che promotrici di processi che inducono una maggiore biodisponibilità di fattori nutrizionali (isomerizzazioni) o che rallentano la naturale degradazione bio-chimica degli alimenti (inibizione enzimatica).

Lo scopo del lavoro è quello di presentare risultati di ricerche sui trattamenti a caldo di prodotti agro-alimentari da cui si evince il ruolo che i parametri di processo hanno in relazione a preservazione e trasformazioni antiossidanti naturali e vitamine. Le ricerche condotte sottolineano l'interesse scientifico per l'attribuzione al consumo di frutta e verdura di azione preventiva per malattie croniche, cardiovascolari, cancro e diabete.

Etichettatura: percezione terminologia

*M. Capellupo *A. Cerchiaro **
Direzione Medica di Presidio, Azienda
**Dietista. **Dirigente Medico*

Premessa

Ricevere informazioni chiare e fare l'etichettatura alimentare ha un diritto del consumatore ad essere senza delle informazioni contenute ingannevole, può assumere nelle te psico-fisica dell'individuo un'acceca all'acquisizione intelligente de

Obiettivo

Lo scopo della ricerca è stato quello di valutare la percezione della etichettatura alimentare in una popolazione di campo sanitario. Si è voluto, anche attraverso l'uso di bolli e delle sigle che spesso sostituiscono la chetna.

Materiali e metodi

L'indagine è stata condotta su un campione di 1000 persone, attraverso un questionario anonimo ed è stato anche utilizzato quale veicolo per la valutazione passiva delle esperienze e per mettere in evidenza l'importanza della correzione.

Risultati

Lo studio ha evidenziato che l'età, il sesso, il livello socio-economico, il grado di istruzione, pur con un grado di istruzione medio-alto, esigente, ha mostrato scarsa conoscenza della qualità e sicurezza dei prodotti, e una scarsa attenzione alle "date di scadenza".

Conclusioni

Nel campione è emerso, in particolare nei confronti dei quesiti a risposta incerta, che il 40% delle persone non sa, è stata probabilmente potesse rientrare tra le ris