

Dr. Rita Agnina, Dr. Montalina De Tommaso, Lucia Ranzilli
 Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università di Salerno
 Piazza Vidone Emanuele 9 - 84084 Positano (Salerno) - Italia
 tel + 39 99 968936, fax 968910, 891902
 e-mail: pizzo@ponza.dia.unisa.it

Dr. Julio Sampaio
 Piazza Carli N. 3, 00144 - Roma
 tel + 39 6 5274921 fax 539 6 6872034



Arece Tematiche: Antropologia, Embotânica, Fitochimica, Farmacognosia, Química degli Organismi Marini, Alimentazione, Farmacognosia, Química del Mar, Alimentación, Antropología, Embotânica, Fitogimica

Facoltà di Farmacia - Università degli Studi di Salerno

Istituto Italo-Latinoamericano (ILLA) - Roma, Associazione Italo-Latinoamericana di Fitomedicina

Salerno 12 - 14 Ottobre 1998

G. B. MARINELLI (coord.)

... ..

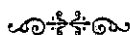
... ..

... ..

... ..

... ..

VII° CONGRESSO ITALO-LATINOAMERICANO DI ETNOMEDICINA
"G.B. MARINI BETTOLO"



VII° CONGRESO ITALO-LATINOAMERICANO DE ETNOMEDICINA
"G.B. MARINI BETTOLO"

Salerno 12 - 14 Ottobre 1998

Roma 15 - 16 Ottobre 1998

Istituto Italo-Latinoamericano (IILA) - Roma

Associazione Italo-Latinoamericana di Etnomedicina

Facoltà di Farmacia - Università degli Studi di Salerno

Aree Tematiche:

Antropologia
Etnobotanica
Fitochimica
Farmacognosia
Chimica degli Organismi Marini
Alimentazione

Temas:

Antropologia
Etnobotanica
Fitoquímica
Farmacognosia
Química del Mar
Alimentación

LIVELLI DI ATTIVITA' ANTIOSSIDANTE TOTALE IN ALCUNI PRODOTTI AGRICOLI DELLA REGIONE CAMPANIA CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE PATATE E MELE

De Prisco R. (Laboratorio molecole interesse biologico, Centro Internazionale Spettrometria di Massa, Na), D'Antonio I. (ASL Sa 1), Armenante C. (Dott.ssa in Scienze delle Preparazioni Alimentari, Na) e Attianese P. (Medico chirurgo-Specialista in scienza dell'Alimentazione, Na).

L'influenza esercitata dai radicali liberi e dagli antiossidanti sulla salute umana ha cominciato ad interessare il mondo scientifico internazionale solo in tempi relativamente recenti.

All'inizio di questo secolo si ignorava l'esistenza dei radicali liberi e solamente negli anni cinquanta si cominciava a comprendere in modo scientifico il collegamento tra i radicali liberi e gli antiossidanti.

Già dagli anni settanta alcuni scienziati hanno dimostrato che i radicali liberi costituiscono una grave minaccia per la salute umana e che la loro azione dannosa è contrastata dalla presenza degli antiossidanti, il cui fondamentale scopo è quello di mantenere i radicali liberi entro limiti accettabili.

In effetti la rivalutazione del ruolo degli antiossidanti e delle correlazioni esistenti tra loro e le malattie degenerative costituisce un campo di studio estremamente interessante specie se riferito alle valutazioni internazionali di differenti alimenti.

Un'alimentazione di origine prevalentemente vegetale viene indicata sempre più fortemente dalla letteratura nutrizionale come profilassi nella genesi delle neoplasie e malattie da stress cardiovascolari.

Studi epidemiologici condotti in tutto il mondo confermano la stretta correlazione esistente tra alimentazione e rischio statistico di avere delle patologie tumorali.

Un'alimentazione ricca di antiossidanti, quindi, deve rimanere la pietra miliare degli elementi nutritivi che assumiamo dall'esterno.

La determinazione della loro attività è importante per capire i rapporti tra antiossidanti negli alimenti e stato di salute nell'uomo.

EDUCAZIONE ALIMENTARE E SALUTE UMANA: IL RUOLO DEGLI ANTIOSSIDANTI NELLA PREVENZIONE DI ALCUNE PATOLOGIE NEGLI ADOLESCENTI

Attianese P. (Medico chirurgo-Specialista in Scienza dell'Alimentazione, Na),
D'Antonio I. (ASL Sa 1), Armenante C. (Dott.ssa in Scienze delle
Preparazioni Alimentari, Na) e De Prisco R. (Laboratorio molecole interesse
biologico, Centro Internazionale Spettrometria di Massa, Na).

Nei paesi più industrializzati un'alimentazione non corretta è la concausa della maggior parte delle malattie croniche degenerative (patologie metaboliche, cardiovascolari ed alcune neoplasie).

Spesso l'eccessiva assunzione di alimenti è dovuta a vari fattori di ordine economico, sociale, culturale ed individuale.

Il prevalere di motivazioni "commerciali" nelle scelte alimentari ha determinato nuove problematiche nei rapporti tra alimentazione e salute.

In particolare, si vuole ricordare che la proposta commerciale di alimenti gradevoli di basso contenuto calorico (in particolare di grassi saturi e zuccheri semplici o di colesterolo) richiede la verifica dell'efficacia e sicurezza degli stessi, il loro effetto sul senso di sazietà a breve e lungo termine sia nella popolazione "sana" che in quella a rischio di patologia degenerativa.

Non è infatti del tutto chiaro se questi alimenti possono condizionare effettivamente queste funzioni regolatorie con benefiche ricadute sullo stato di salute.

L'assunzione di questi alimenti, in genere di sintesi industriale o prodotti delle nuove tecnologie alimentari, ha richiesto lo studio della regolazione della fame e della sazietà che coinvolge meccanismi sia centrali che periferici.

Anoressia, bulimia ed altri disturbi del comportamento alimentare sono anch'essi diventati più frequenti soprattutto nella fascia di età giovanile.

Si rendono pertanto necessari programmi di educazione alimentare nelle scuole elementari, medie, inferiori e superiori per sviluppare e divulgare il concetto che un'inadeguata alimentazione, povera di alcuni nutrienti, predispone la popolazione ad alcune malattie croniche degenerative mentre, un maggior consumo di frutta e verdura, ricchi di sostanze antiossidanti, riduce sicuramente il rischio di malattie cardiovascolari e lo sviluppo di diversi tipi di cancro.

LIVELLI DI ATTIVITA' ANTIOSSIDANTE TOTALE IN ALCUNE VARIETA' DI POMODORO UTILIZZATE DALL'INDUSTRIA CONSERVIERA.

De Prisco R. (Laboratorio molecole interesse biologico, Centro Internazionale Spettrometria di Massa, Na), D'Antonio I. (ASL Sa 1), Lione D. (Laboratorio molecole interesse biologico, Centro Internazionale Spettrometria di Massa, Na) e Attianese P. (Medico chirurgo- Specialista in Scienza dell'Alimentazione, Na).

Nel mondo ci sono almeno cinquemila varietà di pomodori e gli agricoltori, soprattutto, in America effettuano in continuazione nuove ibridazione per ottenere piante più produttive, robuste e sane. L'uso di pomodori delle migliori varietà, integri, di giusto calibro ed all'optimum di maturazione, è il primo requisito per garantire la qualità dei pelati e dei concentrati.

Da molto tempo i ricercatori di tutto il mondo hanno puntato l'attenzione sui fattori alimentari associati all'invecchiamento e alle malattie collegate ad esso. Tra i tanti alimenti studiati sembra che il pomodoro abbia un ruolo di primo piano nella prevenzione di molte malattie e di alcuni tipi di cancro.

Infatti uno studio condotto a Boston dal prof. Edward Giovannucci su di un campione di 48.000 individui ha riscontrato una correlazione statisticamente significativa tra consumo di pomodori e riduzione della percentuale di tumori alla prostata e all'apparato digerente.

Analogo studio condotto in Italia dal Canger Group di Aviano su 2.800 pazienti affetti da cancro all'apparato digerente e 2.900 soggetti sani ha potuto dimostrare che i soggetti che consumano almeno sette porzioni alla settimana di pomodori riportano un'incidenza di tumori inferiore al 60%.

Gli effetti benefici sono dovuti in gran parte al principale antiossidante presente nei pomodori e cioè il licopene che esplica la sua attività interagendo con le altre sostanze presenti, come la vitamina C, il potassio, l'acido folico, il β e il γ carotene ed altri nutrienti.

In questi ultimi anni il nostro gruppo di ricerca ha concentrato la sua attenzione sul contenuto di licopene e delle altre sostanze antiossidanti presenti in diversi campioni di pomodoro provenienti dalla Campania e dalla Puglia.