



DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE VETERINARIE
ALMA MATER STUDIORUM – UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

5^a Bando per co-finanziamenti di progetti di ricerca interuniversitari con l'Argentina 2011-2012
LETTERA D'INTERESSE

ALLEGATO 2

Al Presidente del CUIA – Rettorato

Università degli Studi, Piazza Cavour 19/f

62032 Camerino (MC) - cuia.presidenza@unicam.it

E p.c. coordinatore Consiglio Scientifico

Prof.ssa Lucia Strappini – Università Stranieri Siena - strappini@unistrasi.it

Macroarea 1: Agricoltura, sicurezza alimentare, sostenibilità e cambiamento climatico

Descrizione sommaria del progetto

Produzione di lattini funzionali naturalmente arricchiti con acido linoleico coniugato CLA

Obiettivi

Obiettivo del progetto è quello di generare attività di ricerca, sviluppo e trasferimento di tecnologie tra i due paesi, che permettano di ottenere lattini funzionali e derivati di impatto potenzialmente positivo sulla salute dei consumatori, sulla catena di lavorazione e sull'industria degli alimenti funzionali, così come un potenziale risparmio dei costi statali associate al mantenimento della salute pubblica.

Carattere originale ed innovativo rispetto alla macroarea di riferimento

Il consumo del latte è stato sottoposto a numerose critiche a causa del suo contenuto in alcuni acidi grassi saturi capaci di elevare il livello di colesterolo plasmatico associato a lipoproteine di bassa densità. Il grasso del latte contiene acidi grassi potenzialmente aterogenici se consumati in eccesso, nonché acidi grassi potenzialmente benefici come l'acido linoleico coniugato CLA che ha proprietà anti tumorali ed effetti positivi sulla composizione dei lipidi plasmatici nonché sulla funzione cardiovascolare. L'attenzione della comunità scientifica nel campo è sempre più rivolta allo studio dei CLA del latte e ai sistemi naturali di arricchimento, i risultati ottenuti dal Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di

Bologna, in accordo con altri studi a livello globale dimostrano come sia possibile ottenere latti naturali con una frazione ipercolesterolemica ridotta e naturalmente arricchiti in CLA naturali.

Eventuali collegamenti con i temi della ricerca ue (p.es. vii° programma quadro)

Questo progetto rientra ampiamente nei temi di ricerca del VII° programma quadro: salute - prodotti alimentari, agricoltura e biotecnologie - ambiente

Esporre le ragioni per cui si ritiene che possa raccogliere l'attenzione dei 2 paesi e del cuia

In Argentina il mercato degli alimenti funzionali è ancora in sviluppo e nell'area del latte si commercializzano prodotti arricchiti in vitamine, oligoelementi, prebiotici e fonti di acidi grassi benefici per vie industriali ma non per vie naturali. In Europa il mercato dei latti funzionali è ampiamente diffuso ma con dei limiti per la produzione di latte funzionale dovuto alla scarsa superficie destinata all'allevamento estensivo che è un fattore limitante per ottenere latte alto in CLA. In questo contesto l'Argentina ha superficie disponibile per raccogliere il mercato interno e generare eccedenze esportabili di latte funzionale, un altro vantaggio è che per produrre questo prodotto è necessaria la supplementazione con fonti lipidiche di origine oleaginose al cui disponibilità è molto alta in Sud America.

Indicare eventuali partner italiani ed argentini interessati

ITALIA: UNIVERSITA' di PADOVA - Dipartimento di Scienze Animali

ITALIA: UNIVERSITA' di TERAMO - Dipartimento di Scienze degli Alimenti

ARGENTINA: UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA - Facultad de Ciencias Veterinarias

ARGENTINA: INTA- INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA - EEA Balcarce

DATA 13 settembre 2011


FIRMA

Andrea Formigoni
Professore di Nutrizione e Alimentazione animale
Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie
Alma Mater Studiorum - Bologna