

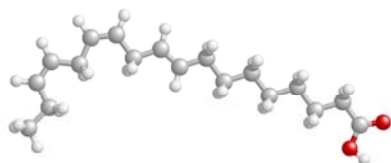


Facoltà di Agraria

*Accademia dei Georgofili – Sezione Centro-Est
Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche
Associazione Ricercatori di Nutrizione e Alimenti (A.R.N.A.)*

Acidi Grassi ω 3, CLA e Antiossidanti

7° Convegno Nazionale



24-26 Giugno 2010
Aula Magna della Facoltà di Agraria
Ancona

PROGRAMMA

Giovedì 24 Giugno 2010

14.30 *Registrazione dei partecipanti*

16.15 *Apertura dei lavori*

1° Sessione

Presiedono: M. Cocchi (Univ. Bologna), M.A. Dessì (Univ. Cagliari), N. G. Frega (Univ. Polit. Marche, Ancona)

16.30 *Lettura magistrale in memoriam Bruno Berra* **I modulatori fisiologici**
U. Cornelli (Loyola Univ., Chicago)

17.00 **Bottarga di muggine come fonte di acidi grassi n-3: stabilità ossidativa e modulazione del profilo lipidico in cellule epiteliali intestinali Caco-2**
A. Rosa, A. Atzeri, M. Deiana, M. P. Melis, A. Incani, D. Loru, B. Cabboi, M. A. Dessì (Univ. Cagliari)

17.15 **Composti bioattivi ed indici nutrizionali di uova biologiche di galline di razza Ancona**
C. Mugnai, A. Dal Bosco, C. Zamparini, C. Castellini (Univ. Perugia)

17.30 **Attività antiossidante della 1,2-dioleilfosfatidilcolina (DOPC) in emulsioni olio-in-acqua, in funzione della concentrazione e del pH**
V. Cardenia¹, T. Waraho², M.T. Rodriguez-Estrada¹, G. Lercker¹, E. Decker²
(¹Univ. Bologna; ²Univ. Massachusetts-Amherst, USA)

17.45 **Le caratteristiche della frazione lipidica delle carni di cinghiali selvatici (Sus scrofa) abbattuti nella provincia di Bologna**
R. Barbani¹, F. Santachiara¹, V. Sabbioni², E. Sangiorgi³, M. Simoni³, E. Pellegrini³, G. Meriardi⁴
(¹AUSL Bologna; ²I.p.; ³IZSLER, Brescia; ⁴IZSLER, Bologna)

18.00 **Fattori di variazione della paraoxonasi nel sangue nella bovina da latte**
E. Trevisi¹, P. Grossi¹, T. Bacchetti², G. Ferretti², G. Bertoni¹
(¹Univ. Catt., Piacenza; ²Univ. Polit. Marche, Ancona)

18.15 **Composizione acidica del grasso delle carni di vitelloni podolici di 14 e 18 mesi di età**
S. Tarricone, D. Karatosidi, F. Pinto, P. Cagnetta, G. Marsico, D. Colangelo (Univ. Bari)

18.30 *Lettura magistrale* **Attualità sulla qualità nutrizionale delle carni**
P.L. Secchiari (Univ. Pisa)

Venerdì 25 giugno 2010, mattina

2° Sessione

Presiedono: G. Bertoni (Univ. Cattol., Piacenza), A. Macri (Ist. Sup. Sanità, Roma)

10.00 *Lettura magistrale* **Dalla scoperta delle prostaglandine ai nuovi mediatori antiinfiammatori: prospettive terapeutiche**
G. Caramia (Ospedale G. Salesi, Ancona)

10.30 **Nutrizione e infiammazione: le basi di un alterato rapporto tra rame e zinco plasmatico nell'anziano**
M. Malavolta, R. Giacconi, F. Piacenza, C. Cipriano, L. Costarelli, S. Pierpaoli, A. Basso, F. Lattanzio, E. Mocchegiani
(INRCA, Ancona)

10.45 **Selezione di uve dalla Sardegna: proprietà antiossidanti**
D. Loru, M. Deiana, A. Incani, A. Atzeri, M. P. Melis, A. Rosa, B. Cabboi, M. A. Dessì
(Univ. Cagliari)

11.00 **Tra packaging e antiossidanti: due approcci sinergici per incrementare la shelf-life di cereali per prima colazione**
V. M. Paradiso, F. Caponio, C. Summo, T. Gomes (Univ. Bari)

11.15 **Parametri tecnologici ed attività antiossidante di polveri di cacao**
C. Di Mattia, G. Sacchetti, L. Neri, M. Martuscelli, D. Mastrocola, P. Pittia (Univ. Teramo)

11.30 *Coffee break*

3° Sessione

Presiedono: G. Lercker (Univ. Bologna), L.S. Conte (Univ. Udine)

12.00 **Effetti indotti dal trattamento termico discontinuo e prolungato sugli acidi grassi di oli utilizzati nella frittura di patate surgelate**
R. Romano, A. Giordano, S. Spagna Musso (Univ. Federico II, Napoli)

12.15 **Profilo fenolico qualitativo (HPLC-DAD-MSD) di acque reflue di vegetazione dell'industria olearia a diversi stadi di conservazione e valutazione dell'idrolisi quale pretrattamento per il recupero degli antiossidanti**
A.M. Gómez-Caravaca^{1,2}, L. Cerretani¹, A. Segura-Carretero², A. Fernandez-Gutiérrez², G. Lercker¹, T. Gallina Toschi¹
(¹Univ. Bologna; ²Univ. Granada, Spagna)

12.30 **Acidi grassi omega3 nella carne dell'agnello da latte: utili nell'alimentazione infantile?**
A. Nudda, G. Battacone, M. G. Manca, R. Boe, R. Rubattu, G. Pulina (Univ. Sassari)

12.45 *Lettura magistrale* **La funzionalità del digerente e conseguenti processi infiammatori: effetti sul metabolismo e sullo stato di salute delle bovine**
G. Bertoni (Univ. Cattolica, Piacenza)

13.15 *Pausa pranzo*

Venerdì 25 Giugno 2010, pomeriggio

18.00 Tavola rotonda presso l'Auditorium di San Rocco, Senigallia

Indirizzi di saluto M. Mangialardi (Sindaco di Senigallia), F. Scaramuzzi (Presidente Accademia dei Georgofili), S. Schiavoni (Assessore Cultura, Comune di Senigallia)

Perché orientarsi verso il consumo di pesce azzurro

interventi di L. Caglioti (Univ. La Sapienza, Roma), C. Cambi (La Repubblica, Roma), M. Cocchi (Univ. Bologna), N. G. Frega (Univ. Polit. Marche), A. Macri (Ist. Sup. Sanità, Roma), U. Meconi (Regione Marche, Ancona), D. Palestini (Lega Pesca, Ancona) modera L. Sposini (RAI, Roma)

19.30 Consegna del premio Bruno Berra per la ricerca scientifica

Sabato 26 Giugno 2010

4° Sessione Presiedono: P.L. Secchiari (Univ. Pisa), U. Cornelli (Loyola Univ., Chicago)

10.00 **Lettura magistrale** **Gli acidi grassi ω 3 dall'infanzia alla vecchiaia**

C. Galli (Univ. Milano)

10.30 **Lettura magistrale** **Alimentazione delle bovine, produzione e composizione del grasso del latte**

A. Formigoni (Univ. Bologna)

11.00 **Lettura magistrale** **Il grasso del latte: membrane, composizione e struttura**

G. Lercker, M. Cocchi (Univ. Bologna)

11.30 **Discussione dei poster**

Studi su prodotti animali e sull'uomo

P01 Lipoproteine ad alta densità e paraoxonasi: quale ruolo nella Sindrome di Prader-Willi

T. Bacchetti¹, S. Masciangelo², V. Bicchiega², E. Bertoli¹, G. Ferretti¹
(¹Univ. Polit. Marche, Ancona; ²Istit. Auxol. It., Piancavallo)

P02 Influenza dell'alimentazione al pascolo sulla composizione in acidi grassi del latte

R. Romano, A. Giordano, F. Masucci, A. Di Francia; S. Spagna Musso (Univ. Federico II, Napoli)

P03 La composizione in acidi grassi del burro di caseificio

nel comprensorio di produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano

A. Gori¹, S. Melia¹, M. F. Caboni², G. Losi¹

(Univ. Bologna, ¹sede Reggio Emilia, ²sede Cesena)

P04 Profilo acidico del tessuto adiposo sottocutaneo di suini appartenenti ai tipi genetici autoctoni Casertana ed Apulo Calabrese (Calabrese). Risultati preliminari

D. Matassino¹, G. Gigante¹, M. Grasso¹, L. Rillo¹, G. Varricchio¹, A. Di Luccia²

(¹ConSDABI, Benevento; ²Univ. Foggia)

P05 Somministrazione di lino estruso e rilievi istopatologici epatici nella pecora in lattazione

M. Sforna, F. Rueca, L. Mughetti, G. Acuti, C. Antonini, S. Capuccini, L. Mechelli, M. Tralza-Marinucci (Univ. Perugia)

P06 Effetti dell'arricchimento in acido α -linolenico ed acido linoleico coniugato sulla stabilità ossidativa di prodotti lattiero-caseari

A. Funaro, L. Cercaci, M.T. Rodriguez-Estrada, G. Lercker (Univ. Bologna)

P07 Distribuzione degli acidi grassi furanici e degli acidi grassi polinsaturi ω 3 nelle parti anatomiche della sarda (Sardina pilchardus) e dell'alice (Engraulis encrasicolus)

D. Pacetti, F. Alberti, E. Boselli, N. G. Frega (Univ. Polit. Marche, Ancona)

Studi su prodotti vegetali

P08 Anidride carbonica supercritica e olio di lino come alimento funzionale

G.F. Regnicoli, O. Marconi, G. Perretti (Univ. Perugia)

P09 Il ruolo dei gliceridi parziali sull'evoluzione dei fenomeni ossidativi in oli vegetali

G. Bruno, F. Caponio, C. Summo, V. M. Paradiso, T. Gomes (Univ. Bari)

P10 Determinazioni analitiche tradizionali ed innovative per la valutazione della qualità e dell'attività antiossidante di estratti acquosi e acque di lavaggio di olive

L. Cerretani¹, M. Bonoli-Carbognin¹, A. M. Gomes-Caravaca^{1,2}, P. Massanova¹, R.M. Maggio³ e T. Gallina Toschi¹

(¹Univ. Bologna; ²Univ. Granada, Spagna; ³Univ. Rosario, Argentina)

P11 Studio delle interazioni del citocromo C con la monoleina e delle influenze sulle mesofasi liquido-cristalline

S. Mazzoni¹, L.R.S. Barbosa², R. Itri², P. Mariani¹

(¹Univ. Polit. Marche, Ancona; ²Univ. São Paulo, Brasile)

P12 Attività antiossidante di infusi di tè: effetto della manifattura (tè bianco, verde e nero) e del metodo di infusione

P. Carloni, L. Tiano, T. Bacchetti, E. Damiani (Univ. Polit. Marche, Ancona)

P13 L'effetto della disponibilità di acqua nel processo di maturazione fenolica dell'uva Albariño

G. Di Lecce^{1,2}, A. Tresserra-Rimbau², P. Quifer-Rada², C. Andrés-Lacueva², R. Lamuela-Raventós²

(¹Univ. Polit. Marche, Ancona; ²Univ. Barcelona, Spagna)

P14 Attività radical scavenging e inibizione delle colinesterasi di bulbi di Leopoldia comosa (L.)

M. R. Loizzo¹, R. Tundis¹, F. Menichini¹, M. Bonesi¹, N. G. Frega², F. Menichini¹

(¹Univ. Calabria, Cosenza; ²Univ. Polit. Marche, Ancona)

P15 Effetto protettivo dell'idrossitirosole nel danno ossidativo in cellule renali

A. Incani, M. Deiana, A. Atzeri, D. Loru, M. P. Melis, A. Rosa, B. Cabboi, M. A. Dessi (Univ. Cagliari)

P16 Studio comparativo dei vanilloidi in colture cellulari

A. Atzeri¹, A. Rosa¹, M. Deiana¹, A. Incani¹, M.P. Melis¹, D. Loru¹, B. Cabboi¹, G. Appendino², M. A. Dessi¹

(¹Univ. Cagliari, ²Univ. Piemonte orient., Novara)

12.15 **Cerimonia di consegna dei premi Pompeo Capella ed Archimede Mordenti ai migliori lavori presentati**

12.30 **Chiusura dei lavori**

Informazioni

Sede del Convegno

Aula Magna della Facoltà di Agraria
Polo Universitario di Monte Dago
Via Brecce Bianche - Ancona

Comitato Scientifico

Consiglio Direttivo A.R.N.A.
(Associazione Ricercatori di Nutrizione ed Alimenti)

Segreteria Organizzativa

Prof. N.G. Frega, Dott. E. Boselli
Facoltà di Agraria, Università Politecnica delle Marche
Via Brecce Bianche - 60131 ANCONA
Tel. 0712204924 0712204923 – fax 0712204980
E-mail: n.g.frega@univpm.it, e.boselli@univpm.it

www.agr.univpm.it

