

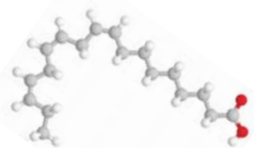


Facoltà di Agraria

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

Acidi Grassi ω 3, CLA e Antiossidanti

6° Convegno Nazionale



21-23 Giugno 2007
Aula Magna della Facoltà di Agraria
Ancona

PROGRAMMA

Giovedì 21 giugno 2007

- 14.30 *Registrazione dei partecipanti*
- 16.15 *Indirizzi di saluto*
- 16.30 *Apertura dei lavori*
- 1° Sessione Presiedono: B. Berra (Univ. Milano), N.G. Frega (Univ. Politec. Marche), L. Caglioti (Univ. La Sapienza)
- 16.50 *Lettura magistrale* **Monitoraggio della Sindrome Metabolica in Italia: studio pilota**
U. Cornelli¹, G. Belcaro², M.R. Cesarone², A. Di Renzo², M. Cornelli³, F. Bamont⁴, A. Ledda²
(¹Loyola Univ., Chicago; ²Univ. Chieti; ³Corcon srl, Milano; ⁴Univ. Milano)
- 17.20 **La Mozzarella di Bufala Campana (D.O.P.): caratterizzazione quali-quantitativa della componente trigliceridica ed acidica (CLA) in funzione della stagionalità mediante gascromatografia ad alta risoluzione (HRGC)**
R. Romano, I. Borriello, L. Chianese, F. Addeo
(Univ. Napoli)
- 17.40 **Influenza del grado di stagionatura sulla composizione in acidi grassi ω -3 e CLA del Provolone del Monaco**
R. Romano, I. Borriello, G. Lambiase, P. Adiletta, S.R. Spagna Musso
(Univ. Napoli)
- 18.00 **Analisi HPLC-ESI-MS/MS delle specie molecolari fosfolipidiche dei germogli di grano e di farro (*Triticum dicoccon*). Possibile correlazione con l'attività di controllo della proliferazione in cellule normali e tumorali**
G.L. Gianfranceschi¹, V. Marsili¹, I. Calzuola¹, S. Perni¹, D. Pacetti², F. Curzi², N.G. Frega²
(¹Univ. Perugia; ²Univ. Polit. Marche, Ancona)
- 18.20 **Impiego di tocoferoli naturali per rallentare la comparsa di off-flavours in corn flakes nel corso della conservazione**
V.M. Paradiso, C. Summo, M.T. Bilancia, F. Caponio
(Univ. Bari)
- 18.40 **L'Indice Omega-3 come fattore di rischio per le patologie coronariche**
M. Molinari, G. Selimi
(U.G.A. Nutraceuticals, Gubbio)
- 19.00 *Lettura magistrale* **Acidi grassi Omega 3. Dagli alimenti all'uomo: biodisponibilità, conversione metabolica e livelli ematici in popolazioni**
C. Galli, P. Risé, F. Marangoni
(Univ. Milano)

Venerdì 22 giugno 2007

- 2° Sessione Presiedono: C. Galli (Univ. Milano), U. Cornelli (Loyola Univ., Chicago)
- 9.00 *Lettura magistrale* **Piastrine, Acidi Grassi, Depressione e Patologia Cardiovascolare Ischemica**
M. Cocchi (Univ. Bologna)
- 9.30 **Metalloproteine e omeostasi dello zinco nell'invecchiamento e in patologie età associate**
M. Malavolta, F. Piacenza, R. Giacconi, L. Costarelli, E. Muti, C. Cipriano, S. Tesei, E. Mocchegiani
(INRCA, Ancona)
- 9.50 **Perossidazione lipidica nel plasma di ratti trattati con Fe-NTA: effetto protettivo della frazione fenolica dell'olio extravergine d'oliva**
M. Deiana¹, A. Rosa¹, G. Corona¹, A. Atzeri¹, A. Incani¹, D. Loru¹, M.P. Melis¹, F. Visiol², M.A. Dessì¹
(¹Univ. Cagliari; ²Univ. Milano)
- 10.10 **Effetto protettivo dell'idrossitirosole contro lo stress ossidativo in cellule renali**
A. Incani, M. Deiana, G. Corona, A. Atzeri, D. Loru, A. Rosa, M.P. Melis, A. Cabras, M.A. Dessì
(Univ. Cagliari)
- 10.30 **The combination of virgin olive oils and refined marine oils – beneficial effects**
B. Østerud, E.O. Elvevoll
(Univ. Tromsø, Norvegia)
- 10.50 *Lettura magistrale* **Gli acidi grassi essenziali omega-3 ed omega-6: dalla loro scoperta alle prospettive terapeutiche**
G. Caramia (Ospedale G. Salesi, Ancona)
- 11.20 *Coffee break*
- 3° Sessione Presiedono: G. Lercker (Univ. Bologna), M. Cocchi (Univ. Bologna)
- 11.40 *Lettura magistrale* **L'acido linoleico coniugato nella carne e nel latte dei ruminanti: principali fattori di variazione genetici ed alimentari**
P. Secchiari, M. Mele, A. Serra
(Univ. Pisa)
- 12.10 **Variazioni degli acidi grassi plasmatici in concomitanza di eventi infiammatori nelle bovine da latte**
E. Trevisi¹, G. Bertoni¹, P. Risé², C. Gall²
(¹Univ. Cattolica, Piacenza; ²Univ. Milano)
- 12.30 **Effetto della disponibilità di pascolo sul profilo acidico e sulla stabilità ossidativa della carne di coniglio**
C. Mugnai, E. Mourvaki, A. Dal Bosco, C. Castellini
(Univ. Perugia)
- 12.50 **Effetti dovuti all'integrazione con acido oleico e linoleico coniugato nella dieta dei polli, sulla qualità della carne**
A. Buccioni, F. Petacchi, M. Antongiovanni, M. Gualtieri, S. Minieri
(Univ. Firenze)
- 13.10 **Qualità delle carni di cinghiale allevato e selvatico**
G. Marsico, M.G. Forcellì, S. Tarricone, A. Rasulo, F. Pinto, R. Celi, P. Cagnetta
(Univ. Bari)
- 13.30 *Pausa pranzo*

Venerdì 22 giugno 2007

4° Sessione

Presiedono: M.A. Dessì (Univ. Cagliari), G.L. Gianfranceschi (Univ. Perugia)

15.30 *Lettura magistrale*

Omega-3 e sindrome metabolica

B. Berra (Univ. Milano)

16.00 **L'effetto dell'integrazione nella razione di farina di lino estrusa sul contenuto in CLA (acido linoleico coniugato) nel latte-II caso della razza Reggiana**

G.B. Castagnetti¹, P.L. Del Monte², S. Melia¹, A. Gori¹, G. Losi¹
(¹Univ. Bologna; ²F.D.A., College Park, USA)

16.20 **Studio delle variazioni di costituenti fenolici e polifenolici e del potere antiossidante di estratti ottenuti da frutti sottoposti a trattamenti osmotici e surgelazione**

G. Blanda, S. Barbieri, L. Cerretani, A. Bendini, G. Lercker
(Univ. Bologna)

16.40 **Antiossidanti nella fragola: dal genotipo alla composizione del frutto**

S. Tulipani, B. Mezzetti, F. Capocasa, S. Bompadre, M. Battino
(Univ. Polit. Marche, Ancona)

17.00 **Valutazione del contributo di micro e macro componenti alla stabilità ossidativa di oli vergini ottenuti da olive a diverso stato fitosanitario**

A. Bendini¹, A.M. Gómez-Caravaca², L. Cerretani¹, M. Del Carlo³, A. Segura-Carretero², D. Compagnone³, A. Cichelli⁴, G. Lercker¹
(¹Univ. Bologna; ²Univ. Granada, Spagna; ³Univ. Teramo; ⁴Univ. Pescara/Chieti)

17.20 *Coffee break*

5° Sessione, dedicata al Dott. Paolo Sorbini

Presiedono: B. Berra (Univ. Milano), N.G. Frega (Univ. Polit. Marche)

17.50 *Tavola rotonda*

Omega-3: dall'olio di fegato di merluzzo alla nutrigenomica

G. Caramia (Ospedale G. Salesi, Ancona)

18.10 **Modulazione dei raft lipidici di membrana da parte degli acidi grassi omega-3 e possibili implicazioni funzionali sull'attivazione di recettori tirosin-chinasici**

E. Sottocornola, B. Berra
(Univ. Milano)

18.30 **Acidi grassi omega-3 a lunga catena e wellness psicologico**

A.M. Rizzo, G. Montorfano, L. Adorni, P. Corsetto, P. Berselli, M. Negroni, B. Berra
(Univ. Milano)

18.50 **Omega 3: quali?**

R. Pina

(Direttore tecnico scientifico, Also Enervit)

19.10 *Conclusioni*

E. Arcelli (Univ. Milano)

Sabato 23 giugno 2007

6° Sessione

Presiedono: G. Caramia (Ospedale Salesi, Ancona), P.L. Secchiari (Univ. Pisa)

9.00 *Lettura magistrale* **Qualità, composizione e tecnologia di produzione degli oli vergini di oliva**

G. Lercker, A. Bendini, L. Cerretani
(Univ. Bologna)

9.30 **Acidi grassi, steroli e composti antiossidanti di oli di oliva vergini siciliani da cultivar minori e neglette**

V. Mineo¹, D. Planeta¹, C. Finoli¹, S. Giuliano²
(¹Univ. Palermo; ²Agenzia Dogane, Palermo)

9.50 **I composti fenolici dell'olio vergine di oliva: attività biologiche e fattori che influenzano la loro concentrazione nel prodotto**

A. Taticchi, S. Esposto, S. Urbani, R. Selvaggini, M. Servili, G.F. Montedoro
(Univ. Perugia)

10.10 **LC-MS(microTOF) as analytical technique to reveal molecular mechanism of polyphenols from olive oil as anticarcinogenic in breast cancer**

A. Segura-Carretero¹, R. García Villalba¹, A. Carrasco Pancorbo¹, J.A. Menéndez^{2,3,4}, A. Vázquez-Martín^{2,3,4}, R. Colomer, A. Fernández Gutiérrez¹ (¹Univ. Granada; ²Fundació Biomèdica, Girona; ³Institut Oncologia, Girona; ⁴Hospital Universitari, Girona)

10.30 **Cinetica di variazione del potere antiossidante dell'olio extra vergine di oliva in fase di stoccaggio**

V. Lavelli
(Univ. Milano)

10.50 *Coffee break*

11.20 *Tavola rotonda*

Presiede: N.G. Frega (Univ. Polit. Marche)

Presentazione dei risultati del progetto PRIN 'Valorizzazione della qualità e tracciabilità di filiera delle carni suine'

Olio di girasole ad alto tenore in acido oleico nell'alimentazione del suino pesante: effetti su parametri di accrescimento e qualità della carne

A.L. Mordenti¹, G. Martelli¹, D. Bocchicchio², G. Della Casa², L. Sardi¹
(¹Univ. Bologna; ²C.R.A., Modena)

Gli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nella filiera della carne suina

S. Moret, G. Purcaro, L.S. Conte
(Univ. Udine)

Effetti della supplementazione con olio di girasole alto-oleico e antiossidanti sui lipidi di carne suina

E. Boselli, D. Pacetti, G. Di Lecce, P. Lucci, N.G. Frega
(Univ. Polit. Marche, Ancona)

Effetti dell'alimentazione e delle condizioni di stoccaggio sulla stabilità ossidativa dei lipidi da carne di suino

F. Cumella, M. Massimini, V. Cardenia, A. Poerio, M.T. Rodriguez-Estrada, G. Lercker
(Univ. Bologna)

La filiera delle carni suine in Italia: aspetti produttivi e di mercato

R. Petrocchi
(Univ. Polit. Marche, Ancona)

12.40

Cerimonia di consegna del premio Pompeo Capella

12.50 *Chiusura*

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.univpm.it
www.agr.univpm.it

Sistemazione Alberghiera:
si prega di provvedere direttamente
Hotel consigliati:

Grand Hotel Passetto****	Tel. 071/ 31307
Grand Hotel Palace****	Tel. 071/ 201813
Jolly Hotel****	Tel. 071/201171
Hotel Sporting****	Tel. 071/888813
Roma & Pace ***	Tel. 071/ 202007
Albergo City***	Tel. 071/2070949
Hotel Della Rosa***	Tel. 071/41388
Hotel Fortuna***	Tel. 071/42663
Hotel Italia **	Tel. 071/42607

