



PROGRAMMA

Moderatore prof. Claudio Peri – Università di Milano

La nutraceutica è un nuovo termine che deriva dalla contrazione delle parole nutrizione e farmaceutica e ha per scopo lo studio delle proprietà combinate nutritive e farmaceutiche degli alimenti. Le continue variazioni dei gusti del consumatore e la domanda diffusa di prodotti garantiti nella sicurezza e con specifici valori nutrizionali e salutistici rappresentano lo stimolo principale della ricerca nella qualità dei prodotti di origine animale. Numerosi studi hanno evidenziato che i prodotti dei ruminanti sono i più ricchi in natura in acido linoleico coniugato (CLA), cui sono state attribuite numerose proprietà benefiche in animali da laboratorio. Anche altre componenti bioattive (e.g. minerali, antiossidanti, ecc.), con azioni che vanno oltre quelle prettamente nutrizionali, possono essere aumentate nei prodotti animali e veicolate al consumatore. Gli interventi possibili di arricchimento sono molteplici ed in corso di studio; un ruolo di primo piano spetta sia alle tecniche di allevamento - e specificatamente all'alimentazione – sia al miglioramento genetico, soprattutto a quello che sarà possibile ottenere con l'utilizzazione tecnica corretta del patrimonio di informazioni che ci provengono dalla genetica molecolare.

08.30	Registrazione partecipanti	11.00	Incremento del contenuto di iodio nella catena alimentare: il ruolo dei prodotti di origine animale
09.00	Presentazione dei lavori e salute dell'Accademia prof. G. Rossi		prof. F. Aghini-Lombardi, prof.ssa L. Grasso - Università di Pisa dr.ssa M. Frigeri, dr.ssa L. Antonangeli - Università di Pisa prof. P. Vitti, prof. A. Pinchera - Università di Pisa
09.15	Saluti delle Autorità	11.30	<i>Coffee Break*</i>
09.30	Le caratteristiche chimico-nutrizionali e nutraceutiche dei prodotti di origine animale prof. P. Secchiari - Università di Pisa prof. G. Pulina - Università di Sassari prof. G. Piva - Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza prof. G. Lercker - Università di Bologna prof. B. Stefanon - Università di Udine	12.00	Recenti acquisizioni nel campo della nutrizione animale in relazione al miglioramento delle caratteristiche chimico nutrizionali e nutraceutiche del latte e della carne prof. A. Formigoni - Università di Bologna prof. A. Cannas - Università di Sassari prof. M. Antongiovanni, dr.ssa A. Buccioni - Università di Firenze dr.ssa A. Nudda - Università di Sassari
10.00	Recenti acquisizioni sul ruolo dell'acido linoleico coniugato e dell'acido vaccenico per la salute umana prof. S. Banni, dr.ssa G. Carta - Università di Cagliari dr.ssa L. Cordeddu, dr.ssa M. Melis - Università di Cagliari dr.ssa E. Murru - Università di Cagliari dr.ssa M. C. Mele, dr. G. Cannelli - Università Cattolica di Roma dr. E. Capoluogo - Università Cattolica di Roma	12.30	Recenti acquisizioni nel campo del miglioramento genetico degli animali in relazione al miglioramento delle caratteristiche chimico nutrizionali e nutraceutiche del latte e della carne dr. M. Mele, dr. G. Conte - Università di Pisa dr. A. Serra, prof. P. Secchiari - Università di Pisa prof. N. Macciotta - Università di Sassari
10.30	Recenti acquisizioni sul ruolo dei metalli nella nutrizione umana prof. G. Cairo - Università di Milano dr.ssa G. Perozzi - Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione - Roma dr. L. Marzullo - Università di Salerno	13.00	Dibattito
		13.30	Conclusione dei lavori del dr. F. Foddìs, Assessore all'Agricoltura e alla Riforma Agropastorale Regione Autonoma della Sardegna

*Il coffee break è gentilmente offerto da

