



Consiglio Nazionale delle Ricerche
Ufficio Stampa

Arriva il primo filetto di pesce probiotico

È stato realizzato da ricercatori dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Cnr un filetto di spada pronto da mangiare e in grado di veicolare nell'intestino umano probiotici selezionati senza subire alterazioni nel suo contenuto proteico. Lo studio è stato pubblicato sulla rivista Journal of Functional Foods

Potenziare l'effetto barriera della mucosa intestinale, stimolare la risposta immunitaria umorale e modulare i componenti del sistema immunitario intestinale. Queste le principali funzioni terapeutiche dei probiotici, prodotti funzionali che contengono microrganismi in grado di coadiuvare le attività delle popolazioni dei batteri lattici che risiedono nell'intestino. In virtù di questa relazione tra salute e batteri benefici, il mercato degli alimenti funzionali probiotici ha subito negli ultimi anni un forte impulso orientandosi sull'individuazione di alimenti della dieta quotidiana in grado di agire da *carrier* biologici per il trasporto di cellule vive e attive nell'intestino. In quest'ambito, un gruppo di ricercatori dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Consiglio nazionale delle ricerche (Ispa-Cnr) di Bari e Torino ha realizzato, in collaborazione con l'Azienda Copaim Spa di Albinia, un filetto di pesce spada pronto da mangiare e in grado di trasportare nell'intestino umano un'adeguata concentrazione di un microrganismo probiotico selezionato. I risultati dello studio sono stati pubblicati sul *Journal of Functional Foods*.

“Abbiamo condotto un trial nutrizionale”, spiega Paola Lavermicocca, autrice del lavoro e coordinatrice della ricerca, “su 8 soggetti sani a cui sono stati somministrati a giorni alterni 100 gr di filetto probiotico per un totale di 20 giorni. Dopo il consumo di sole 5 porzioni di pesce, l'intestino risultava già colonizzato dai microrganismi, fornendo quindi gli stessi benefici di un'assunzione quotidiana che è generalmente suggerita per gli alimenti probiotici. Inoltre, il ceppo probiotico selezionato sopravvive nel prodotto nel corso della conservazione in una marinatura a ridotto contenuto di sale ed è risultato efficace nel preservare le proprietà nutrizionali del pesce, mantenendo inalterati il contenuto di amminoacidi ed il profilo proteico”.

Il filetto di pesce probiotico amplia l'offerta di alimenti funzionali rappresentando una valida soluzione anche per consumatori che seguono un regime dietetico a basso contenuto di colesterolo e/o lactose-free. “I risultati sono stati ottenuti - aggiunge Francesca Valerio dell'Ispa-Cnr - grazie alla ricerca condotta in questi anni che ci ha portato a isolare, selezionare e caratterizzare un ceppo probiotico di *Lactobacillus paracasei* con ottime performance tecnologiche, utilizzato per realizzare olive e carciofi probiotici la cui efficacia è stata confermata da trials nutrizionali condotti in collaborazione con il Reparto di gastroenterologia dell'Ircss Saverio De Bellis di Castellana Grotte”.

La ricerca svolta dall'Ispa è una delle tematiche di interesse della rete Nutrheff – Nutraceutical Health Enhancing Functional Foods (<http://www.nutrheff.cnr.it/>), il network promosso dal

Capo ufficio stampa

Marco Ferrazzoli

tel. 06/4993.3383, cell.333.2796719

marco.ferrazzoli@cnr.it

Piazzale Aldo Moro 7 – 00185 Roma

tel. 06/4993.3383, fax 06/4993.3074, e-mail ufficiostampa@cnr.it

sito web www.stampa.cnr.it, www.almanacco.cnr.it

Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Cnr volto a favorire l'interazione, la crescita e la diffusione della ricerca scientifica e dello sviluppo tecnologico nel campo degli alimenti funzionali e dei nutraceutici.

Roma, 28 settembre 2015

La scheda

Che cosa: Realizzazione e dimostrazione dell'efficacia di un nuovo alimento probiotico a base di pesce; Journal of Functional Foods, "Probiotic *Lactobacillus paracasei* IMPC 2.1 strain delivered by ready-to-eat swordfish fillets colonizes the human gut after alternate-day supplementation" August 2015; F. Valerio, S.L. Lonigro, M. Giribaldi, M. Di Biase, P. De Bellis, L. Cavallarin, P. Lavermicocca.

Chi: Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Consiglio nazionale delle ricerche (Ispa-Cnr) di Bari e UOS Torino.

Per informazioni: Paola Lavermicocca, Ispa-Cnr; tel. 080/5929356, e-mail: paola.lavermicocca@ispa.cnr.it; Nicoletta Guaragnella, Istituto di biomembrane e bioenergetica del Consiglio nazionale delle ricerche (Ibbe-Cnr), tel. 080-5443380, e-mail: n.guaragnella@ibbe.cnr.it

Capo ufficio stampa

Marco Ferrazzoli

tel. 06/4993.3383, cell.333.2796719

marco.ferrazzoli@cnr.it

Piazzale Aldo Moro 7 – 00185 Roma

tel. 06/4993.3383, fax 06/4993.3074, e-mail ufficiostampa@cnr.it

sito web www.stampa.cnr.it, www.almanacco.cnr.it