

MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Modalità di iscrizione

La quota di iscrizione è pari a 60.00 (+IVA) e comprende: partecipazione ai lavori, coffee break, lunch, riassunto delle relazioni ad invito, pubblicazione completa degli atti *ex-post*.

*Chi fosse interessato a partecipare attivamente al workshop presentando un poster è invitato ad inviare un Abstract (max 1 pagina A4, 550 parole, Times New Roman, carattere 12) a mara.bacchiocca@unibo.it.
Linee guida per la realizzazione dei poster: formato A1 (594x841mm)*

Deadline per iscrizioni e invio dell'Abstract : **16 Novembre 2007.**

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Bonifico bancario come segue: BBAN: CIN:N ABI: 05387 CAB: 67721 C/C:000001052782, presso la Banca Popolare dell'Emilia Romagna (filiale di Bertinoro) Intestato a Ce.U.B. Soc. Cons. a r.l., Via Frangipane, 6 – 47032 Bertinoro. **Causale:** Workshop Antiossidanti 2007

N.B.: inviare copia del bonifico effettuato via fax al 0543 446557

Carta di Credito: Visa Mastercard

Intestatario _____

Carta _____ n° _____

Data di scadenza _____

Autorizzo per un totale di _____

Data _____

Firma _____

inviare la scheda di iscrizione compilata alla
Segreteria Organizzativa - c.a. Eleonora Campori
Centro Residenziale Universitario di Bertinoro
Via Frangipane, 6 - 47032 Bertinoro (FC)
tel. 0543-446556 FAX 0543 446557
E-mail: ecampori@ceub.it

Centro di Alta Formazione "Carlo Raffaele Lerici" per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

Direttore

Elisabetta Guerzoni

Commissione scientifica

Marco Dalla Rosa

Giovanna Suzzi

Patrizia Serratore

Davide Barbanti

Enzo Bertoldi

Arnaldo Dossena

Guglielmo Bonaccorsi

Marina Fridel

Hanno collaborato:



Per ulteriori informazioni sulle attività del Centro di Alta Formazione "Carlo Raffaele Lerici" per la Qualità e la Sicurezza Alimentare si veda il sito www.centrolerici.ceub.it



WORKSHOP

ANTIOSSIDANTI NATURALI TRA INFORMAZIONE E DISINFORMAZIONE: METODI DI ANALISI. BIODISPONIBILITÀ ED EFFETTI IN-VIVO

Centro Residenziale Universitario
di Bertinoro
Via Frangipane, 6

Venerdì, 23 novembre 2007
Ore 9.00

Con il patrocinio di



“ANTIOSSIDANTI NATURALI TRA INFORMAZIONE E DISINFORMAZIONE:
METODI DI ANALISI. BIODISPONIBILITÀ ED EFFETTI IN-VIVO”

Centro "C.R. Lerici", qualità e sicurezza alimentare – Bertinoro (FC)

Presentazione

L'interesse nei riguardi degli antiossidanti alimentari e delle proprietà antiossidanti di alimenti funzionali risulta di grande rilevanza nel panorama delle ricerche nel campo della scienza alimentare e della nutrizione e di grande risalto nei *media* destinati al grande pubblico. Infatti, l'aumento della consapevolezza e della conoscenza delle possibili implicazioni della presenza di antiossidanti nella dieta sulla salute umana ha permesso la valorizzazione di alimenti aventi tali proprietà – da potersi considerare funzionali - oltre all'incentivo al recupero di composti antiossidanti da sottoprodotti della lavorazione. Ciononostante, i risultati della ricerca sono spesso contraddittori e difficilmente confrontabili.

Nell'alimento gli antiossidanti limitano l'ossidazione lipidica che determina l'irrancidimento e la formazione di composti potenzialmente tossici, ma, una volta introdotte con la dieta, svolgono anche un effetto protettivo nei confronti del danno cellulare determinato dai radicali su biomolecole tra cui lipidi, proteine e DNA.

Ogni antiossidante è in grado di espletare la sua attività secondo meccanismi diversi e con una diversa efficienza a seconda della sua struttura chimica e dell'ambiente in cui si trova. Per questo motivo una valutazione integrata del potenziale antiossidante può essere persino più importante della concentrazione dei singoli antiossidanti. Da qui l'esigenza di valutare la Capacità Antiossidante Totale di un alimento (TAC); cioè la capacità di un alimento di preservare un substrato ossidabile, inattivare un radicale o ridurre un ossidante nell'unità di tempo.

A tal fine sono state sviluppate diverse metodologie sia *in vitro* che *in vivo*, ma ognuna di esse ha dei limiti perché riduce un sistema biologico complesso ad un semplice sistema modello in provetta. Per sopperire a questo limite si suggerisce per la valutazione della TAC di un alimento di adottare più metodi, basati su diversi meccanismi di reazione.

Tema del Workshop organizzato nell'ambito del Centro "C.R. Lerici", per la qualità e sicurezza alimentare, sarà quindi la discussione e il confronto attorno al tema dei risultati della ricerca sull'attività antiossidante, spesso oggetto di notizie eclatanti con eco fin sulla stampa rivolta al grande pubblico, e sulla possibilità di trasporre tali risultati nel campo della prevenzione e della salute umana. I partecipanti al Workshop – relatori e moderatori – sono tra i più accreditati nel mondo scientifico della ricerca sugli alimenti e sulla nutrizione umana.

Comitato scientifico del workshop

Mara Bacchiocca Alessandra Bordoni
Marco Dalla Rosa Giampiero Sacchetti

PROGRAMMA

Sessione del mattino:

9.00 registrazione ed affissione poster

9.30 **Saluti e introduzione**

Chairman Marco dalla Rosa - Università di Bologna

9.45 **Saverio Mannino** – Università di Milano

Capacità antiossidante: valutazione critica delle metodologie analitiche di valutazione

10.15 **Maria Cristina Nicoli** - Università di Udine

Influenza dei processi produttivi sulle proprietà antiossidanti degli alimenti.

10.45 Coffee Break e sessione poster

11.15 **Giampiero Sacchetti** – Università di Teramo

Ruolo della temperatura nell'evoluzione dell'attività antiossidante degli alimenti durante la trasformazione.

11.45 **Vincenzo Fogliano** – Università "Federico II" Napoli

Il contributo della fibra dei cereali agli antiossidanti della dieta.

12.15 **Mauro Serafini** – Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

Modulazione nutrizionale dello stress ossidativo: il ruolo emergente del network antiossidante.

12.45 Conclusioni e considerazioni applicative (*chairman*, Marco Dalla Rosa)

13.00 Lunch e sessione poster

Sessione del pomeriggio

Chairman Carlo Cannella, Presidente Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

15.00 **Alessandra Bordoni** – Università di Bologna

La valutazione dell'effetto di molecole antiossidanti in sistemi biologici: dall'attività antiossidante al genoma, dalla cellula all'uomo.

15.30 **Patrizia Riso** – Università di Milano

Efficacia preventiva del consumo di alimenti ricchi di antiossidanti: valutazione di biomarker negli studi di intervento sull'uomo.

16.00 Coffee Break e sessione poster

16.30 **Maria Parpinel** – Università di Udine

Valutazione epidemiologica dell'effetto degli antiossidanti sulla salute: evidenze e criticità.

17.00 Conclusioni e considerazioni applicative (*chairman*, Carlo Cannella)

Sessione Poster

Chairman, Giovanni Lercker

17.15 *Mini*-Presentazioni orali poster

18.00 Termine dei lavori

SCHEDA DI ISCRIZIONE Workshop ANTIOSSIDANTI 2007

Cognome _____

Nome _____

Ente _____

Indirizzo _____ CAP _____

Città _____ Prov _____

Tel _____ Fax _____

e-mail _____

Quota di iscrizione € 60,00 + IVA

Fatturare a (parte obbligatoria)

Nome e Cognome o Ragione Sociale

Indirizzo _____

Codice Fiscale / Partita IVA/ _____

solo nel caso in cui la fattura sia intestata ad Enti pubblici (ai sensi dell'art.10 del D.P.R. 633 del 26/10/72), l'IVA non è dovuta. Si ricorda che, per usufruire dell'esenzione IVA sulla quota di iscrizione, occorre allegare una dichiarazione da parte dell'Ente pubblico di appartenenza

Pernottamento e colazione (a notte) € 57,00

Arrivo _____ Partenza _____ Tot. notti _____

L'alloggio è previsto presso il Centro Residenziale Universitario o strutture convenzionate.

Informativa ai sensi dell'art. 13 D.lgs. 196/2003 - Il trattamento dei dati personali da voi comunicati è relativo alle attività inerenti al rapporto costituito e all'espletamento da parte della ns. società delle attività di adempimento di obblighi contabili e fiscali. Per l'utilizzo dei Vs. dati personali per l'invio di materiale informativo sulle ns. iniziative, esprimere il consenso:

Data _____ Firma _____