

N. G. FREGA

## 6° Convegno Nazionale: “Acidi Grassi Omega 3, CLA e Antiossidanti”

Ancona, 21-23 giugno 2007

PROGRESS IN NUTRITION  
VOL. 9, N. 2, 69-70, 2007

*Carissimi Colleghi,*

siamo giunti ormai al sesto confronto scientifico, che si terrà ad Ancona sulle tematiche riguardanti gli acidi grassi polinsaturi  $\omega 3$ , gli isomeri coniugati dell'acido linoleico (CLA) e gli antiossidanti. L'appuntamento ha cadenza biennale: ciò significa che, dopo dieci anni di attività ininterrotta, l'attenzione su queste tematiche rimane sempre molto alta, da parte della comunità scientifica.

Questa edizione prevede anzi un nutrito numero di contributi: sono pervenuti trenta lavori scientifici, a cui si aggiungono sette letture magistrali.

Mi corre l'obbligo di ringraziare i colleghi che, con il loro contributo, valorizzano questa edizione del convegno. I veri protagonisti del successo di questi incontri sono infatti gli studiosi, che, grazie ai risultati delle loro ricerche, permettono il confronto su tematiche di interesse nodale non solo a livello di ricerca di base ed applicata di tipo medico, biochimico, veterinario, ma anche dal punto di vista dell'applicazione a livello produttivo e delle tecnologie alimentari.

L'incontro si articola, come di consueto, in tre giornate di lavoro, che prevedono, oltre alle comunicazioni scientifiche ed alle letture magistrali, due sessioni dedicate ad argomenti specifici: venerdì pomeriggio avrà luogo una tavola rotonda dedicata all'amico Paolo Sorbini, recentemente scomparso, grande pioniere dell'applicazione produttiva degli integratori alimentari. Sabato mattina avrà luogo una sessione dedicata ai risultati ottenuti nell'ambito di un Progetto PRIN di carattere estremamente multidisciplinare sulla filiera della carne suina, che ha visto coinvolte cinque unità di ricerca in tutta Italia.

Anche in questa edizione, come si evince dal programma, è stato posto l'accento sull'interdisciplinarietà, come del resto accade dalla prima edizione. Gli aspetti medici, fisiologici e biochimici sono in stretto rapporto con quelli della produzione animale, della tecnologia di produzione degli alimenti, del loro controllo analitico e degli aspetti di mercato. In questa cornice si colloca la collaborazione fra la Facoltà di Agraria e l'Accademia dei Georgofili di Firenze, di cui Ancona è dallo scorso anno sede della Sezione Centro-Est. I Georgofili sono la

più antica accademia italiana, europea e quindi del mondo, che si sia occupata di agricoltura nella sua definizione più ampia, che comprende anche la produzione sostenibile degli alimenti.

Infine mi fa piacere ricordare che anche quest'anno verrà assegnato, per la terza volta, il premio scientifico dedicato alla memoria del Professor Pompeo Capella, all'autore del migliore lavoro presentato nell'ambito del convegno. Vogliamo che, come nella

scorsa edizione, questo riconoscimento rappresenti un forte stimolo verso quel progresso scientifico, al quale egli si era costantemente dedicato con entusiasmo e che mi ha trasmesso.

*Prof. Natale G. Frega*

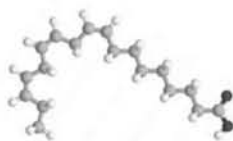


*Facoltà di Agraria*

*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 $\omega$ 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. Cornelli<sup>1</sup>, G. Belcaro<sup>2</sup>, M.R. Cesarone<sup>2</sup>, A. Di Renzo<sup>2</sup>, M. Cornelli<sup>3</sup>, F. Bamonti<sup>4</sup>, A. Ledda<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>Loyola Univ., Chicago; <sup>2</sup>Univ. Chieti; <sup>3</sup>Corcon srl, Milano; <sup>4</sup>Univ. 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  $\omega$ -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. Gianfranceschi<sup>1</sup>, V. Marsili<sup>1</sup>, I. Calzuola<sup>1</sup>, S. Perni<sup>1</sup>, D. Pacetti<sup>2</sup>, F. Curzi<sup>2</sup>, N.G. Frega<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>Univ. Perugia; <sup>2</sup>Univ. 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 **Metallotionine 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. Deiana<sup>1</sup>, A. Rosa<sup>1</sup>, G. Corona<sup>1</sup>, A. Atzeri<sup>1</sup>, A. Incani<sup>1</sup>, D. Loru<sup>1</sup>, M.P. Melis<sup>1</sup>, F. Visioli<sup>2</sup>, M.A. Dessi<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>Univ. Cagliari; <sup>2</sup>Univ. Milano)

10.10 **Effetto protettivo dell'idrossitirosoolo 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. Dessi  
(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. Trevisi<sup>1</sup>, G. Bertoni<sup>1</sup>, P. Risé<sup>2</sup>, C. Galli<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>Univ. Cattolica, Piacenza; <sup>2</sup>Univ. 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. Forcelli, 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. Dessi (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. Castagnetti<sup>1</sup>, P.L. Del Monte<sup>2</sup>, S. Melia<sup>1</sup>, A. Gori<sup>1</sup>, G. Losi<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>Univ. Bologna; <sup>2</sup>F.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. Bendini<sup>1</sup>, A.M. Gómez-Caravaca<sup>2</sup>, L. Cerretani<sup>1</sup>, M. Del Carlo<sup>3</sup>, A. Segura-Carretero<sup>2</sup>, D. Compagnone<sup>3</sup>, A. Cichelli<sup>4</sup>, G. Lercker<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>Univ. Bologna; <sup>2</sup>Univ. Granada, Spagna; <sup>3</sup>Univ. Teramo; <sup>4</sup>Univ. 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. Mineo<sup>1</sup>, D. Planeta<sup>1</sup>, C. Finoli<sup>1</sup>, S. Giuliano<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>Univ. Palermo; <sup>2</sup>Agenzia 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-Carretero<sup>1</sup>, R. García Villalba<sup>1</sup>, A. Carrasco Pancorbo<sup>1</sup>, J.A. Menéndez<sup>2,3,4</sup>, A. Vázquez-Martín<sup>2,3,4</sup>, R. Colomer, A. Fernández Gutiérrez<sup>1</sup> (<sup>1</sup>Univ. Granada; <sup>2</sup>Fundació Biomèdica, Girona; <sup>3</sup>Institut Oncologia, Girona; <sup>4</sup>Hospital 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. Mordenti<sup>1</sup>, G. Martelli<sup>1</sup>, D. Bocchicchio<sup>2</sup>, G. Della Casa<sup>2</sup>, L. Sardi<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>Univ. Bologna; <sup>2</sup>C.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. Rodríguez-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 e  
Coordinamento Scientifico degli  
Atti del Congresso**

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](mailto:n.g.frega@univpm.it), [e.boselli@univpm.it](mailto:e.boselli@univpm.it)

[www.univpm.it](http://www.univpm.it)  
[www.agr.univpm.it](http://www.agr.univpm.it)

