

Indici del Volume IX (2007)

ANNO IX - NUMERO 1

EDITORIALE

- 3 *L. Arsenio*
L'alimentazione nella donna diabetica gravida
- 9 *G. Ballarini, G. Predieri*
I chelati metallici nella nutrizione. Struttura, funzioni e metodi d'analisi

LAVORI ORIGINALI

- 20 *F. Vescini, A. Buffa, R. Caudarella*
Influenza del calcio sul rischio di calcolosi renale
- 29 *F. Pinto, M. Schiavone, G. Marsico*
Effects of dietary ω -3 fatty acids content on productive performances and meat quality of Martina Franca donkey foals
- 39 *C. Beni, S. Marconi, B. Pennelli, B. Ronchi*
Xenobiotics concentration and mobility in bovine milk from Italian farms
- 46 *S. Benedetti, S. Pagliarani, F. Benvenuti, D. Marini, T. Galli, F. Oliva, P. Lazzari, F. Canestrari*
Antioxidative effects of sulphurous water from Macerata Feltria Thermal resort in patients with osteoarthritis
- 53 *V. Boschi, G. Matrone, C. Falcone, M. Siervo*
Baseline respiratory quotient predicts weight change in overweight and obese young women

NEWS

- 58 *N.G. Frega*
6° Convegno Nazionale:
"Acidi grassi polinsaturi ω -3, CLA e Antiossidanti"
Ancona, 21-23 giugno 2007

ANNO IX - NUMERO 2

EDITORIALE

- 69 *N.G. Frega*
6° Convegno Nazionale: "Acidi grassi omega-3, CLA e Antiossidanti" - Ancona, 21-23 giugno 2007
- 75 *U. Cornelli, G. Belcaro, M.R. Cesarone, A. Di Renzo, M. Cornelli, F. Bamonti, A. Ledda*
Monitoraggio della Sindrome Metabolica in Italia: studio pilota
- 88 *C. Galli, P. Risé, F. Marangoni*
Acidi grassi Omega 3. Dagli alimenti all'uomo: biodisponibilità, conversione metabolica e livelli ematici in popolazioni
- 94 *M. Cocchi, L. Tonello*
Piastrine, acidi grassi, depressione e patologia cardiovascolare ischemica
- 105 *G. Caramia*
Gli acidi grassi essenziali omega-3 ed omega-6: dalla loro scoperta alle prospettive terapeutiche
- 108 *P. Secchiari, M. Mele, A. Serra*
L'acido linoleico coniugato nella carne e nel latte dei ruminanti: principali fattori di variazione genetici ed alimentari
- 124 *B. Berra, G. Montorfano, P. Berselli, A.M. Rizzo*
Diet, exercise, long chain polyunsaturated omega-3 fatty acids and the metabolic syndrome
- 134 *G. Lercker, A. Bendini, L. Cerretani*
Qualità, composizione e tecnologia di produzione degli oli vergini di oliva

ABSTRACTS

- 149 *R. Romano, I. Borriello, L. Chianese, F. Addeo*
La Mozzarella di Bufala Campana (D.O.P.): caratterizzazione quali-quantitativa della componente trigliceridica ed acidica (CLA) nell'arco dell'anno mediante gascromatografia ad alta risoluzione (HRGC)

- 149 *R. Romano, I. Borriello, G. Lambiase, G. Adiletta, S. Spagna Musso*
Influenza del grado di stagionatura sulla composizione in acidi grassi, ω -3 e CLA del Provolone del Monaco
- 150 *G.L. Gianfranceschi, V. Marsili, I. Calzuola, S. Perni, D. Pacetti, F. Curzi, N.G. Frega*
Analisi HPLC-ESI-MS/MS delle specie molecolari fosfolipidiche dei germogli di grano e di farro (*Triticum dicoccum*). Possibile correlazione con l'attività di controllo della proliferazione in cellule normali e tumorali
- 150 *V.M. Paradiso, C. Summo, M.T. Bilancia, F. Caponio*
Impiego di tocoferoli naturali per rallentare la comparsa di off-flavours in corn flakes nel corso della conservazione
- 151 *M. Molinari, G. Selimi*
L'indice omega-3 come fattore di rischio per le patologie coronariche
- 152 *M. Malavolta, F. Piacenza, R. Giacconi, L. Costarelli, E. Muti, C. Cipriano, S. Tesi, E. Mocchegiani*
Metalloionine e omeostasi dello zinco nell'invecchiamento e in patologie età associate
- 152 *M. Deiana, A. Rosa, G. Corona, A. Atzeri, A. Incani, D. Loru, M.P. Melis, F. Visioli, M.A. Dessì*
Perossidazione lipidica nel plasma di ratti trattati con Fe-NTA: effetto protettivo della frazione fenolica dell'olio extravergine d'oliva
- 153 *A. Incani, M. Deiana, G. Corona, A. Atzeri, D. Loru, A. Rosa, M.P. Melis, A. Cabras, M.A. Dessì*
Effetto protettivo dell'idrossitirosole contro lo stress ossidativo in cellule renali
- 153 *B. Østerud, E.O. Elvevoll*
The combination of virgin olive oils and refined marine oils. Beneficial effects
- 154 *E. Trevisi, G. Bertoni, P. Risè, C. Galli*
Variazioni degli acidi grassi plasmatici in concomitanza di eventi infiammatori nelle bovine da latte
- 155 *C. Mugnai, E. Mourvaki, A. Dal Bosco, C. Castellini*
Effetto della disponibilità di pascolo sul profilo acido e sulla stabilità ossidativa della carne di coniglio
- 156 *A. Buccioni, F. Petacchi, M. Antongiovanni, M. Gualtieri, S. Minieri*
Effetti dovuti all'integrazione con acido oleico e linoleico coniugato nella dieta di polli, sulla qualità della carne
- 157 *G. Marsico, M.G. Forcelli, S. Tarricone, A. Rasulo, F. Pinto, R. Celi, P. Cagnetta*
Qualità delle carni di cinghiale allevato e selvatico
- 157 *G.B. Castagnetti, P. Delmonte, S. Melia, A. Gori, G. Losi*
L'effetto dell'integrazione nella razione di farina di lino estrusa sul contenuto in CLA (acido linoleico coniugato) nel latte. Il caso della razza Reggiana
- 158 *G. Blanda, S. Barbieri, L. Cerretani, A. Bendini, G. Lercker*
Studio delle variazioni di costituenti fenolici e polifenolici e del potere antiossidante di estratti ottenuti da frutti sottoposti a trattamenti osmotici e surgelazione
- 158 *S. Tulipani, B. Mezzetti, F. Capocasa, S. Bompadre, M. Battino*
Antiossidanti nella fragola: dal genotipo alla composizione del frutto
- 159 *A. Bendini, A.M. Gómez-Caravaca, L. Cerretani, M. Del Carlo, A. Segura-Carretero, D. Compagnone, A. Cichelli, G. Lercker*
Valutazione del contributo di micro e macro componenti alla stabilità ossidativa di oli vergini ottenuti da olive a diverso stato fitosanitario
- 160 *G. Caramia*
Omega-3: dall'olio di fegato di merluzzo alla nutrigenomica

- 162 *E. Sottocornola, B. Berra*
Modulazione dei raft lipidici di membrana da parte degli acidi grassi omega-3 e possibili implicazioni funzionali sulla attivazione di recettori tirosin-chinasici
- 162 *A.M. Rizzo, G. Montorfano, L. Adorni, P. Corsetto, P. Berselli, M. Negroni, B. Berra*
Acidi grassi omega-3 a lunga catena e wellness psicologico
- 163 *R. Pina*
Omega-3: quali?
- 164 *V. Mineo, D. Planeta, C. Finoli, S. Giuliano*
Acidi grassi, steroli e composti antiossidanti di oli di oliva vergini siciliani da cultivar minori e neglette
- 164 *A. Taticchi, S. Esposto, S. Urbani, R. Selvaggini, M. Servili, G. F. Montedoro*
I composti fenolici dell'olio vergine di oliva: attività biologiche e fattori che influenzano la loro concentrazione nel prodotto
- 165 *A. Segura Carretero, R. García Villalba, A. Carrasco Pancorbo, J.A. Menéndez, A. Vázquez-Martín, R. Colomer, A. Fernández Gutiérrez*
LC-MS (microTOF) as analytical technique to reveal molecular mechanism of polyphenols from olive oil as anticancerogenic in breast cancer
- 165 *V. Lavelli*
Cinetica di variazione del potere antiossidante dell'olio extra vergine di oliva in fase di stoccaggio
- 166 *S. Moret, G. Purcaro, L.S. Conte*
Gli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nella filiera della carne suina
- 167 *E. Boselli, D. Pacetti, G. Di Lecce, P. Lucci, N.G. Frega*
Effetti della supplementazione con olio di girasole alto-oleico e antiossidanti sui lipidi di carne suina
- 168 *F. Cumella, M. Massimini, V. Cardenia, A. Poerio, M.T. Rodriguez-Estrada, G. Lercker*
Effetti dell'alimentazione e delle condizioni di stoccaggio sulla stabilità ossidativa dei lipidi da carne di suino
- 169 *R. Petrocchi*
La filiera delle carni suine in Italia: aspetti produttivi e di mercato

ANNO IX - NUMERO 3

EDITORIALE

- 175 *M. Cocchi, M. Tassinari*
Il concetto di qualità e sicurezza nutrizionale in una moderna ed avanzata visione del rapporto fra produzione agro alimentare e salute

LAVORI ORIGINALI

- 183 *C. Mugnai, E. Mourvaki, A. Dal Bosco, C. Castellini*
Effetto della disponibilità di pascolo sul profilo acido e sulla stabilità ossidativa della carne di coniglio
- 189 *L. Lambertini, G. Vignola, E. Dainese, I. Cipollini*
Effects of feed particle size on caecal activity and growth performances in fattening rabbits
- 198 *A. Incani, M. Deiana, G. Corona, A. Atzeri, D. Loru, A. Rosa, M.P. Melis, A. Cabras, M.A. Dessì*
Protective effect of hydroxytyrosol against oxidative stress in kidney cells
- 204 *V. Lavelli*
Cinetica di variazione del potere antiossidante dell'olio extra vergine di oliva in fase di stoccaggio

ABSTRACTS - PRESENTAZIONE DEI RISULTATI DEL
PROGETTO PRIN: VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ E
TRACCIABILITÀ DI FILIERA DELLE CARNI SUINE

- 166 *A.L. Mordenti, G. Martelli, D. Bocchicchio, G. Della Casa, L. Sardi*
Olio di girasole ad alto tenore in acido oleico nell'alimentazione del suino pesante: effetti su parametri di accrescimento e qualità della carne

- 210 *A. Bendini, A.M. Gómez-Caravaca, L. Cerretani, M. Del Carlo, A. Segura-Carretero, D. Compagnone, A. Cichelli, G. Lercker*
Evaluation of contribution of micro and macro components to oxidative stability on virgin oils obtained from olives characterized by different health quality
- 216 *R. Sciarrone, S. Tessari, M. Elia*
Indagine epidemiologica relativa a Diete Speciali su bambini delle scuole del comune di Padova negli anni scolastici 2001-2006

BIOTERAPIE NUTRIZIONALI

- 222 *L. Ferrara*
Acido citrico: un prodotto naturale per il controllo dell'obesità

NEWS

- 229 Enrico Arcelli, giugno 2007: sessione su Paolo Sorbini ad Ancona

ANNO IX - NUMERO 4

EDITORIALE

- 239 *G. Zicari, E. Carraro, S. Bonetta*
Messaggi nutrizionali: opportunità ed incertezze

LAVORI ORIGINALI

- 248 *G. Marsico, M.G. Forcelli, S. Tarricone, A. Rasulo, F. Pinto, R. Celi, P. Cagnetta*
Qualità delle carni di cinghiale allevato e selvatico
- 253 *M. Deiana, A. Rosa, G. Corona, A. Atzeri, A. Incani, D. Loru, M.P. Melis, F. Visioli, M.A. Dessì*
Lipid peroxidation in plasma of rats treated with Fe-NTA: protective effect of the phenolic fraction of extra virgin olive oil
- 259 *V. Mineo, D. Planeta, C. Finoli, S. Giuliano*
Fatty acids, Sterols and Antioxidant compounds of minor and neglected cultivar of Sicilian virgin olive oils

REVIEW

- 264 *G. Zicari, E. Carraro, S. Bonetta*
Il regolamento CE N. 1924/2006
- 275 *Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea*
Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari

INDICI

- 290 Indici generali del 2007 (Volume IX)

INDICE PAROLE CHIAVE 2007	Fenoli	210	Steroli	259
$\omega 3$	Fenoli polari	259	Strategie analitiche innovative	88
Acidi grassi	Fenoli totali	259	Stress ossidativo	46
Acidi grassi omega-3	Feto	105	Taggiasca	204
Acidi grassi omega-3 a lunga catena	Funzionali	239, 264	Tocoferoli	259
Acidi grassi omega-6	<i>Garcinia cambogia</i>	222	Umeboshi	222
Acidi grassi polinsaturi	Granulometria mangime	189	Vitamine	264
Acidi grassi volatili	Health claims	239, 264	Xenobiotici	39
Acido arachidonico (AA)	Idrossitirosolo	198		
Acido citrico	Incremento ponderale	53	KEY WORDS INDEX 2007	
Acido linoleico (AL)	Interventi dietetici	124	$\omega 3$	29
Acido oleico (AO)	Intolleranza	216	Acidic composition	259
Acido palmitico (AP)	Ipocitraturia	20	Analysis of metal chelates	9
Acqua sulfurea	Latte bovino	39	Antioxidant activity	204
Alimentazione	Limiti di legge	39	Antioxidant effects	46
Allergia	Limone	222	Arachidonic acid (AA)	94
Alterazioni metaboliche	LLC-PK1	198	Artificial neural network	94
Analisi dei chelati metallici	Membrane	94	Atherosclerosis	105
Asino	Metalli	39	Bioavailability of omega 3 FA	88
Aterosclerosi	Minerali in tracce	9	Bovine milk	39
Attività antiossidante	Nitrilotriacetato ferrico	253	Brain	105
Biodisponibilità degli omega 3	Nutrizione	9, 264	Caecal content	189
Bioterapia nutrizionale	Oli vergini di oliva	210	Calcium	20
Calcio	Olio di oliva	259	Calcium stone disease	20
Calcolosi renale	Olio extra vergine di oliva	204	Cholesterol	198
Calorimetria indiretta	Olio vergine d'oliva	134	Citric acid	222
Carne di coniglio	Omega 3 in alimenti nicchia	88	<i>Citrus lemon</i>	222
Carni	Omologhi vitamina E	183	Composition	134
Cervello	Osteoartrosi	46	Coronary heart disease	105
Chelati metallici	Patologie cardiovascolari	105	Definition	124
Cinetica di degradazione	Perossidazione lipidica	198, 253	Degradation kinetics	204
Cinghiali	Piastrine	94	Diagnostic criteria	124
Colesterolo	Prestazioni produttive	189	Diet	20
Composizione	Processo di produzione	134	Diet countermeasures	124
Composti fenolici	PUFA	29	Donkey	29
Coniglio	Qualità	34	Extra virgin olive oil	204
Conservazione	Qualità della carne	29	Fatty acids	94, 198, 248
Contenuto ciecale	Quoziente respiratorio	53	Feed particle size	189
Contenuto d'acqua	Reg. CE 1924/2006	239, 264	Ferric-nitrilotriacetate	253
Criteri diagnostici	Regolamentazione	239, 264	Foetus	105
Definizione	Rete neurale artificiale	94	Food allergies	216
Dieta mediterranea	Ristorazione scolastica	216	Food intolerances	216
Diete speciali	Sindrome metabolica	75, 124	Food labelling	239, 264
Effetti antiossidanti	Spesa energetica a riposo	53	Functionals	239, 264
Etichettatura nutrizionale	Stabilità ossidativa	10		
	Stato fitosanitario delle olive	210		
	Status in omega 3 in popolazioni	88		

<i>Garcinia cambogia</i>	222	Rabbit	183, 189	Bompadre S	158
Growth performances	189	Reg. CE 1924/2006	264	Bonetta S	239, 264
Health claims	239, 264	Respiratory quotient	53	Borriello I	149
Hydroxytyrosol	198	Resting energy expenditure	53	Boschi V	53
Hypocitraturia	20	School lunch	216	Boselli E	167
Indirect calorimetry	53	Special diets	216	Buccioni A	156
Innovative analytical strategies	88	Sterols	259	Buffa A	20
Law	239, 264	Storage	204	Cabras A	153, 198
Law limits	39	Sulphurous mineral water	46	Cagnetta P	157, 248
Linoleico acid (AL)	94	Taggiasca	204	Calzuola I	150
Lipid peroxidation	198, 253	Tocopherols	259	Canestrari F	46
LLC-PK1	198	Total phenols	259	Capocasa F	158
Meat quality	29	Umeboshi	22	Caponio F	150
Meats	248	Virgin olive oils	134, 210	Caramia G	105, 160
Mediterranean diet	75	Vitamins	264	Cardenia V	168
Membrane	94	Vitamin E homologues	183	Carraro E	239, 264
Metabolic alterations	20	Volatile fatty acids	189	Carrasco Pancorbo A	165
Metabolic syndrome	75, 124	Water content	134	Castagnetti GB	157
Metal	39	Weight gain	53	Castellini C	155, 183
Metal chelates	9	Wild boar	248	Caudarella R	20
Nutrition	9, 264	Xenobiotic	39	Celi R	157, 248
Nutritional biotherapy	222			Cerretani L	134, 158, 159, 210
Oleico acid (AO)	94			Cesarone MR	75
Olive oil	259	INDICE AUTORI 2007		Chianese L	149
Olive quality	210			Cichelli A	159, 210
Omega 3 FA in "niche foods"	88	Addeo F	149	Cipollini I	189
Omega 3 FA status in large populations and population groups	88	Adiletta P	149	Cipriano C	152
Omega-3 fatty acids	105	Adorni L	162	Cocchi M	94, 175
Omega-3 LCPUFA fatty acids	124	Antongiovanni M	156	Colomer R	165
Omega-6 fatty acids	105	Arsenio L	3	Compagnone D	159, 210
Organic housing system	183	Atzeri A	152, 153, 198, 253	Conte LS	166
Organic trace mineral	9	Ballarini G	9	Cornelli M	75
Osteoarthritis	46	Bamonti F	75	Cornelli U	75
Oxidative stability	210	Barbieri S	158	Corona G	152, 153, 198, 253
Oxidative stress	46	Battino M	158	Corsetto P	162
Palmitico acid (AP)	94	Belcaro G	75	Costarelli L	152
Phenolic compounds	253	Bendini A	134, 158, 159, 210	Cumella F	168
Phenols	210	Benedetti S	46	Curzi F	150
Platelets	94	Beni C	39	Dainese E	189
Polar phenols	259	Benvenuti F	46	Dal Bosco A	155, 183
Polyunsaturated fatty acids	183	Berra B	124, 162	Deiana M	152, 153, 198, 253
Production process	134	Berselli P	124, 162	Del Carlo M	159, 210
PUFA	29	Bertoni G	154	Del Monte PL	157
Quality	134	Bilancia MT	150	Della Casa G	166
		Blanda G	158	Dessi MA	152, 153, 198, 253
		Bocchicchio D	166	Di Lecce G	167

Di Renzo A	75	Martelli G	166	Purcaro G	166
Elia M	216	Massimini M	168	Rasulo A	157, 248
Elvevoll EO	153	Matrone G	53	Risé P	88, 154
Esposito S	164	Mele M	108	Rizzo AM	124, 162
Falcone C	53	Melia S	157	Rodriguez-Estrada MT	168
Fernández Gutiérrez A	165	Melis MP	152, 153, 198, 253	Romano R	149
Ferrara L	222	Menéndez JA	165	Ronchi B	39
Finoli C	164, 259	Mezzetti B	158	Rosa A	152, 153, 198, 253
Forcelli MG	157, 248	Mineo V	164, 259	Sardi L	166
Frega NG	58, 69, 150, 167	Minieri S	156	Schiavone M	29
Galli C	88, 154	Mocchegiani E	152	Sciarrone R	216
Galli T	46	Molinari M	151	Secchiari P	108
García Villalba R	165	Montedoro GF	164	Segura-Carretero A	159, 165, 210
Giacconi R	152	Montorfano G	124, 162	Selimi G	151
Gianfranceschi GL	150	Mordenti AL	166	Selvaggini R	164
Giuliano S	164, 259	Moret S 1	66	Serra A	108
Gómez-Caravaca AM	159, 210	Mourvaki E	155, 183	Servili M	164
Gori A	157	Mugnai C	155, 183	Siervo M	53
Gualtieri M	156	Muti E	152	Sottocornola E	162
Incani A	152, 153, 198, 253	Negroni M	162	Spagna Musso S	149
Lambertini L	189	Oliva F	46	Summo C	150
Lambiase G	149	Østerud B	153	Tarricone S	157, 248
Lavelli V	165, 204	Pacetti D	150, 167	Tassinari M	175
Lazzari P	46	Pagliarani S	46	Taticchi A	164
Ledda A	75	Paradiso VM	150	Tesei S	152
Lercker G	134, 158, 159, 168, 210	Pennelli B	39	Tessari	216
Loru D	152, 153, 198, 253	Perni S	150	Tonello L	94
Losi G	157	Petacchi F	156	Trevisi E	154
Lucci P	167	Petrocchi R	169	Tulipani S	158
Malavolta M	152	Piacenza F	152	Urbani S	164
Marangoni F	88	Pina R	163	Vázquez-Martín A	165
Marconi S	39	Pinto F	29, 157, 248	Vescini F	20
Marini D	46	Planeta D	164, 259	Vignola G	189
Marsico G	29, 157, 248	Poerio A	168	Visioli F	152, 253
Marsili V	150	Predieri G	9	Zicari G	239, 264