

N. G. FREGA

## 7° Convegno Nazionale: “Acidi Grassi $\omega$ 3, CLA e Antiossidanti”

Ancona, 24-26 giugno 2010

PROGRESS IN NUTRITION  
VOL. 12, N. 2, 93-94, 2010

Questo numero monografico di *Progress in Nutrition*, dedicato agli Atti del 7° Convegno Nazionale “Acidi Grassi Omega 3, CLA e Antiossidanti” organizzato dal Prof. Frega ad Ancona il 24-26 Giugno 2010, ha per tutta la Redazione un significato particolare.

Se, da un lato segna ufficialmente l'accesso della nostra rivista alla banca dati ISI Web of Science: prestigioso traguardo che comporta finalmente l'attribuzione alla testata di un Impact Factor, dall'altro è occasione di commiato da un Maestro, il Prof. Bruno Berra, il cui prezioso apporto alla nascita ed alla crescita di *Progress in Nutrition* non possiamo e non vogliamo dimenticare.

Al Prof Berra, e a tutti coloro che con il loro contributo hanno fin qui supportato la crescita di *Progress in Nutrition*, va il nostro ringraziamento.

L'Editore

Questa bella avventura scientifica è cominciata circa quattordici anni fa, eppure sembra ieri. Non è mia intenzione far retorica o rievocare ricordi, anche se molti di questi sono stati determinanti, non solo per il forte contributo che hanno dato alla ricerca, ma anche perché alcuni di questi sono legati a piattaforme di incontri tra ricercatori appartenenti a raggruppamenti scientifici diversi, che hanno dato vita a nuovi rapporti di collaborazione e nuovi filoni di ricerca.

Come nelle passate edizioni, si è cercato di non perdere mai di vista l'interdisciplinarietà, obiettivo perseguito attentamente già nell'organizzazione del primo Convegno. È convinzione diffusa, non solo mia, che il confronto scientifico fra ricercatori che studiano medesimi argomenti sotto aspetti diversi amplifichi gli stimoli scientifici con risultati indubbiamente superiori. Tutto ciò rappresenta la vera forza trainante della ricerca scientifica propria di studiosi che hanno orizzonti scientifici protesi all'infinito. La crescita, lo sviluppo e l'armonia dei popoli è in gran parte dovuta all'azione educativa esercitata dal sapere. È impensabile parlare di

cultura, innovazione, competizione e sviluppo senza ricerca scientifica, motore del progresso e della crescita culturale delle società avanzate.

Giunti al settimo appuntamento, è doveroso da parte mia ringraziare i colleghi italiani e stranieri che, con la loro partecipazione, hanno reso significative queste iniziative biennali. I veri artefici del successo degli incontri sono i numerosi colleghi che, con le proprie ricerche, hanno contribuito in modo determinante alla realizzazione e alla crescita degli eventi, facendo diventare questi incontri occasione di confronto su una tematica di interesse internazionale e punto di riferimento per tutti i ricercatori che operano nel campo della *scienza dei lipidi*.

Sfogliando la rivista, ci si rende conto dell'alto livello scientifico dei lavori presentati, nonostante i contributi per la ricerca a livello nazionale siano in costante e continua diminuzione.

L'incontro di quest'anno è tristemente dedicato ai Proff. Bruno Berra e Archimede Mordenti, *capiscuola* di grande levatura scientifica da tutti riconosciuta. Mi hanno onorato della loro amicizia,

dandomi la possibilità di apprezzare le loro spiccate doti umane e morali. Hanno rappresentato per me e per questi appuntamenti delle vere pietre miliari. Sono stati dei punti preziosi di riferimento e hanno dato, nel corso della loro luminosa carriera, suggerimenti determinanti, consigli e stimoli scientifici, non solo ai

propri allievi, ma anche a quanti sono venuti in contatto con loro. L'incontro di quest'anno presenta una struttura scientifica più complessa. Prevede, oltre alle numerose comunicazioni, le letture magistrali, una tavola rotonda ed una sessione di poster. La tavola rotonda dal titolo *Perché orientarsi verso il consumo di pesce azzurro* si terrà a

Senigallia nell'Auditorium di San Rocco. È un argomento di grande attualità, la cui importanza ed interesse scientifico è superfluo sottolineare.

*Prof. Natale G. Frega  
Ancona, 24 Giugno 2010*



Facoltà di Agraria



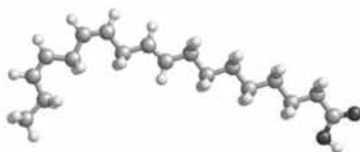
ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Sezione Centro - Est

*Accademia dei Georgofili – Sezione Centro-Est  
Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche  
Associazione Ricercatori di Nutrizione e Alimenti (A.R.N.A.)*

# *Acidi Grassi $\omega$ 3, CLA e Antiossidanti*

7° Convegno Nazionale



24-26 Giugno 2010  
Aula Magna della Facoltà di Agraria  
Ancona

---

---

# PROGRAMMA

---

---

Giovedì 24 Giugno 2010

14.30 *Registrazione dei partecipanti*

16.15 *Apertura dei lavori*

## 1° Sessione

Presiedono: M. Cocchi (Univ. Bologna), M.A. Dessì (Univ. Cagliari), N. G. Frega (Univ. Polit. Marche, Ancona)

16.30 *Lettura magistrale in memoriam Bruno Berra* **I modulatori fisiologici**

U. Cornelli (Loyola Univ., Chicago), B. Berra (Univ. Milano), N.G. Frega (Univ. Polit. Marche, Ancona)

17.00 **Bottarga di muggine come fonte di acidi grassi n-3: stabilità ossidativa e modulazione del profilo lipidico in cellule epiteliali intestinali Caco-2**

A. Rosa, A. Atzeri, M. P. Melis, A. Incani, D. Loru, B. Cabboi, M. A. Dessì (Univ. Cagliari)

17.15 **Composti bioattivi ed indici nutrizionali di uova biologiche di galline di razza Ancona**

C. Mugnai, A. Dal Bosco, C. Zamparini, C. Castellini (Univ. Perugia)

17.30 **Attività antiossidante della 1,2-dioleilfosfatidilcolina (DOPC) in emulsioni olio-in-acqua, in funzione della concentrazione e del pH**

V. Cardenia<sup>1</sup>, T. Waraho<sup>2</sup>, M.T. Rodriguez-Estrada<sup>1</sup>, G. Lercker<sup>1</sup>, E. Decker<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>Univ. Bologna; <sup>2</sup>Univ. Massachusetts-Amherst, USA)

17.45 **Le caratteristiche della frazione lipidica delle carni di cinghiali selvatici (Sus scrofa) abbattuti nella provincia di Bologna**

R. Barbani<sup>1</sup>, F. Santachiara<sup>1</sup>, V. Sabbioni<sup>2</sup>, E. Sangiorgi<sup>3</sup>, M. Simoni<sup>3</sup>, E. Pellegrini<sup>3</sup>, G. Merialdi<sup>4</sup>  
(<sup>1</sup>AUSL Bologna; <sup>2</sup>l.p.; <sup>3</sup>IZSLER, Brescia; <sup>4</sup>IZSLER, Bologna)

18.00 **Fattori di variazione della paraoxonasi nel sangue nella bovina da latte**

E. Trevisi<sup>1</sup>, P. Grossi<sup>1</sup>, T. Bacchetti<sup>2</sup>, G. Ferretti<sup>2</sup>, G. Bertoni<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>Univ. Catt., Piacenza; <sup>2</sup>Univ. Polit. Marche, Ancona)

18.15 **Composizione acidica del grasso delle carni di vitelloni podolici di 14 e 18 mesi di età**

S. Tarricone, D. Karatosidi, F. Pinto, P. Cagnetta, G. Marsico, D. Colangelo (Univ. Bari)

18.30 *Lettura magistrale*

**Attualità sulla qualità nutrizionale delle carni**

P.L. Secchiari (Univ. Pisa)

Venerdì 25 giugno 2010, mattina

## 2° Sessione

Presiedono: G. Bertoni (Univ. Cattol., Piacenza), A. Macri (Ist. Sup. Sanità, Roma)

9.30 *Lettura magistrale* **Dalla scoperta delle prostaglandine ai nuovi mediatori antiinfiammatori: prospettive terapeutiche**

G. Caramia (Ospedale G. Salesi, Ancona)

10.00 **Nutrizione e infiammazione: le basi di un alterato rapporto tra rame e zinco plasmatico nell'anziano**

M. Malavolta, R. Giacconi, F. Piacenza, C. Cipriano, L. Costarelli, S. Pierpaoli, A. Basso, F. Lattanzio, E. Mocchegiani (INRCA, Ancona)

10.15 **Selezione di uve dalla Sardegna: proprietà antiossidanti**

D. Loru, M. Deiana, A. Incani, A. Atzeri, M. P. Melis, A. Rosa, B. Cabboi, M. A. Dessì (Univ. Cagliari)

10.30 **Tra packaging e antiossidanti: due approcci sinergici per incrementare la shelf-life di cereali per prima colazione**

V. M. Paradiso, F. Caponio, C. Summo, T. Gomes (Univ. Bari)

10.45 **Parametri tecnologici ed attività antiossidante di polveri di cacao**

C. Di Mattia, G. Sacchetti, L. Neri, M. Martuscelli, D. Mastrocola, P. Pittia (Univ. Teramo)

11.00 **Estratti acquosi di semi di "Mexican chia" (Salvia hispanica L.) contengono un potente cocktail di composti antiossidanti**

I. Calzuola, S. Perni, G.L. Gianfranceschi, V. Marsili (Univ. Perugia)

11.15 *Coffee break*

## 3° Sessione

Presiedono: G. Lercker (Univ. Bologna), L.S. Conte (Univ. Udine)

12.00 **Effetti indotti dal trattamento termico discontinuo e prolungato sugli acidi grassi di oli utilizzati nella frittura di patate surgelate**

R. Romano, A. Giordano, S. Spagna Musso (Univ. Federico II, Napoli)

12.15 **Profilo fenolico qualitativo (HPLC-DAD-MSD) di acque reflue di vegetazione dell'industria olearia a diversi stadi di conservazione e valutazione dell'idrolisi quale pretrattamento per il recupero degli antiossidanti**

A.M. Gómez-Caravaca<sup>1,2</sup>, L. Cerretani<sup>1</sup>, A. Segura-Carretero<sup>2</sup>, A. Fernandez-Gutiérrez<sup>2</sup>, G. Lercker<sup>1</sup>, T. Gallina Toschi<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>Univ. Bologna; <sup>2</sup>Univ. Granada, Spagna)

12.30 **Acidi grassi omega3 nella carne dell'agnello da latte: utili nell'alimentazione infantile?**

A. Nudda, G. Battacone, M. G. Manca, R. Boe, R. Rubattu, G. Pulina (Univ. Sassari)

12.45 *Lettura magistrale* **La funzionalità del digerente e conseguenti processi infiammatori: effetti sul metabolismo e sullo stato di salute delle bovine**

G. Bertoni (Univ. Cattolica, Piacenza)

13.15 *Pausa pranzo*

Venerdì 25 Giugno 2010, pomeriggio

18.00 Tavola rotonda presso l'Auditorium di San Rocco, Senigallia

Indirizzi di saluto M. Mangialardi (Sindaco di Senigallia), F. Scaramuzzi (Presidente Accademia dei Georgofili), S. Schiavoni (Assessore Cultura, Comune di Senigallia)

**Perché orientarsi verso il consumo di pesce azzurro**

interventi di L. Caglioti (Univ. La Sapienza, Roma), C. Cambi (La Repubblica, Roma), G. Caramia (Ospedale Salesi, Ancona), M. Cocchi (Univ. Bologna), N. G. Frega (Univ. Polit. Marche), A. Macri (Ist. Sup. Sanità, Roma), U. Meconi (Regione Marche, Ancona), D. Palestini (Lega Pesca, Ancona); modera L. Sposini (RAI, Roma)

19.30 Consegna del premio Bruno Berra per la ricerca scientifica

Sabato 26 Giugno 2010

4° Sessione Presiedono: P.L. Secchiari (Univ. Pisa), U. Cornelli (Loyola Univ., Chicago)

10.00 Lettura magistrale

**Gli acidi grassi  $\omega$ 3 dall'infanzia alla vecchiaia**

C. Galli (Univ. Milano), P. Risè (Univ. Milano), M. Scavini (Ist. San Raffaele, Milano)

10.30 Lettura magistrale

**Alimentazione delle bovine, produzione e composizione del grasso del latte**

A. Formigoni, N. Brogna, A. Palmonari, N. Panciroli, M. Faustini (Univ. Bologna)

11.00 Lettura magistrale

**Il grasso del latte: membrane, composizione e struttura**

G. Lercker, M. Cocchi (Univ. Bologna)

11.30 Discussione dei poster

**Studi su prodotti animali e sull'uomo**

P01

**Lipoproteine ad alta densità e paraoxonasi: quale ruolo nella Sindrome di Prader-Willi**

T. Bacchetti<sup>1</sup>, S. Masciangelo<sup>2</sup>, V. Bicchiega<sup>2</sup>, E. Bertoli<sup>1</sup>, G. Ferretti<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>Univ. Polit. Marche, Ancona; <sup>2</sup>Istit. Auxol. It., Piancavallo)

P02

**Influenza dell'alimentazione al pascolo sulla composizione in acidi grassi del latte**

R. Romano, A. Giordano, F. Masucci, A. Di Francia; S. Spagna Musso (Univ. Federico II, Napoli)

P03

**La composizione in acidi grassi del burro di caseificio**

**nel comprensorio di produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano**

A. Gori<sup>1</sup>, S. Melia<sup>1</sup>, M. F. Caboni<sup>2</sup>, G. Losi<sup>1</sup>

(Univ. Bologna, <sup>1</sup>sede Reggio Emilia, <sup>2</sup>sede Cesena)

P04

**Profilo acido del tessuto adiposo sottocutaneo di suini appartenenti ai tipi genetici autoctoni Casertana ed Apulo Calabrese (Calabrese). Risultati preliminari**

D. Matassino<sup>1</sup>, G. Gigante<sup>1</sup>, M. Grasso<sup>1</sup>, L. Rillo<sup>1</sup>, G. Varricchio<sup>1</sup>, A. Di Luccia<sup>2</sup>

(<sup>1</sup>ConSDABI, Benevento; <sup>2</sup>Univ. Foggia)

P05

**Somministrazione di lino estruso e rilievi istopatologici epatici nella pecora in lattazione**

M. Sforna, F. Rueca, L. Mughetti, G. Acuti, C. Antonini, S. Capuccini, L. Mechelli, M. Trabalza-Marinucci (Univ. Perugia)

P06

**Effetti dell'arricchimento in acido  $\alpha$ -linolenico ed acido linoleico coniugato sulla stabilità ossidativa di prodotti lattiero-caseari**

A. Funaro, L. Cercaci, M.T. Rodriguez-Estrada, G. Lercker (Univ. Bologna)

P07

**Distribuzione degli acidi grassi furanici e degli acidi grassi polinsaturi  $\omega$ 3 nelle parti anatomiche della sarda (Sardina pilchardus) e dell'alice (Engraulis encrasicolus)**

D. Pacetti, F. Alberti, E. Boselli, N. G. Frega (Univ. Polit. Marche, Ancona)

P08

**Anidride carbonica supercritica e olio di lino come alimento funzionale**

G.F. Regnicoli, O. Marconi, G. Perretti (Univ. Perugia)

P09

**Il ruolo dei gliceridi parziali sull'evoluzione dei fenomeni ossidativi in oli vegetali**

G. Bruno, F. Caponio, C. Summo, V. M. Paradiso, T. Gomes (Univ. Bari)

**P10 Determinazioni analitiche tradizionali ed innovative per la valutazione della qualità e dell'attività antiossidante di estratti acquosi e acque di lavaggio di olive**

L. Cerretani<sup>1</sup>, M. Bonoli-Carbognin<sup>1</sup>, A. M. Gómez-Caravaca<sup>1,2</sup>, P. Massanova<sup>1</sup>, R.M. Maggio<sup>3</sup> e T. Gallina Toschi<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>Univ. Bologna; <sup>2</sup>Univ. Granada, Spagna; <sup>3</sup>Univ. Rosario, Argentina)

P11

**Studio delle interazioni del citocromo C con la monoleina e delle influenze sulle mesofasi liquido-cristalline**

S. Mazzoni<sup>1</sup>, L.R.S. Barbosa<sup>2</sup>, R. Itri<sup>2</sup>, P. Mariani<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>Univ. Polit. Marche, Ancona; <sup>2</sup>Univ. São Paulo, Brasile)

P12

**Attività antiossidante di infusi di tè: effetto della manifattura (tè bianco, verde e nero) e del metodo di infusione**

P. Carloni, P. Astolfi, L. Tiano, T. Bacchetti, E. Damiani (Univ. Polit. Marche, Ancona)

P13

**L'effetto della disponibilità di acqua nel processo di maturazione fenolica dell'uva Albariño**

G. Di Lecce<sup>1,2</sup>, A. Tresserra-Rimbau<sup>2</sup>, P. Quifer-Rada<sup>2</sup>, C. Andrés-Lacueva<sup>2</sup>, R. Lamuela-Raventós<sup>2</sup>

(<sup>1</sup>Univ. Polit. Marche, Ancona; <sup>2</sup>Univ. Barcelona, Spagna)

P14

**Attività radical scavenging e inibizione delle colinesterasi di bulbi di Leopoldia comosa (L.)**

M. R. Loizzo<sup>1</sup>, R. Tundis<sup>1</sup>, F. Menichini<sup>1</sup>, M. Bonesi<sup>1</sup>, N. G. Frega<sup>2</sup>, F. Menichini<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>Univ. Calabria, Cosenza; <sup>2</sup>Univ. Polit. Marche, Ancona)

P15

**Azione ossidante del H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>: effetto modulatore dell'idrossitiroso**

A. Incani, M. Deiana, A. Atzeri, D. Loru, M. P. Melis, A. Rosa, B. Cabboi, M. A. Dessi (Univ. Cagliari)

P16

**Studio comparativo dei vanilloidi in colture cellulari**

A. Atzeri<sup>1</sup>, A. Rosa<sup>1</sup>, M. Deiana<sup>1</sup>, A. Incani<sup>1</sup>, M.P. Melis<sup>1</sup>, D. Loru<sup>1</sup>, B. Cabboi<sup>1</sup>, G. Appendino<sup>2</sup>, M. A. Dessi<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>Univ. Cagliari, <sup>2</sup>Univ. Piemonte orient., Novara)

12.15

Cerimonia di consegna dei premi Pompeo Capella ed Archimede Mordenti ai migliori lavori presentati

12.30 Chiusura dei lavori

**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**

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

