

 Contenuto archiviato il 2023-03-01

## Sfruttare i cereali integrali per migliorare la salute

Il progetto di ricerca finanziato dall'Unione europea HEALTHGRAIN è volto a individuare nuove fonti di cereali ad alto contenuto nutrizionale, nonché a sviluppare metodi per produrre alimenti nuovi e competitivi a base di cereali che giovino alla salute e risultino più appetib...



Il progetto di ricerca finanziato dall'Unione europea HEALTHGRAIN è volto a individuare nuove fonti di cereali ad alto contenuto nutrizionale, nonché a sviluppare metodi per produrre alimenti nuovi e competitivi a base di cereali che giovino alla salute e risultino più

appetibili ai consumatori.

Il progetto si basa sui risultati emersi da studi recenti, che hanno rivelato come gli alimenti a base di cereali possano avere un effetto protettivo contro le cardiopatie, gli ictus e il diabete. Purtroppo, però, oggi il pane viene prodotto essenzialmente dalla farina raffinata, priva dei nutrienti e dei fattori protettivi che sono presenti negli strati esterni dei cereali. HEALTHGRAIN fa parte di una strategia comunitaria volta ad accrescere la qualità e la sicurezza alimentare, al fine di migliorare le condizioni di benessere e di ridurre il rischio delle patologie correlate alla sindrome metabolica in Europa. Questo obiettivo va raggiunto aumentando il consumo di alimenti protettivi a base di cereali da parte del cittadino medio europeo.

HEALTHGRAIN, che si prefigge di "sfruttare la bioattività dei grani di cereali europei per migliorare la nutrizione e i benefici per la salute", è un progetto integrato (IP) a titolo della priorità "Qualità e sicurezza alimentare" del Sesto programma quadro (6PQ) dell'Unione europea. Con la ricerca, che sarà realizzata da 43 organizzazioni partner di 15 paesi europei specializzate in diverse discipline e coordinate dal professor Kaisa Poutanen del Centro di ricerca tecnica finlandese (VTT), si dovranno rilevare variazioni, mutamenti indotti dal processo e il metabolismo umano dei composti bioattivi dei principali cereali panificabili europei e individuare i meccanismi

fisiologici che rivestono importanza nella prevenzione della sindrome metabolica e delle patologie ad essa correlate. HEALTHGRAIN, un progetto quinquennale avviato nel giugno 2005, ha una dotazione finanziaria complessiva di 16 milioni di euro, di cui 10,8 milioni a carico del 6PQ.

Il professor Poutanen spiega: "Lavoreremo per riuscire a capire meglio i vari livelli dei composti nei cereali e la loro localizzazione. Questo ci permetterà di sviluppare tecniche di macinazione che eliminano solo taluni strati dal cereale per mantenere le parti che apportano i maggiori benefici per la salute".

HEALTHGRAIN esaminerà variazioni, mutamenti indotti dal processo e il metabolismo umano dei composti bioattivi nel frumento e nella segale, i due principali cereali panificabili europei. Il progetto è volto a rivelare i meccanismi fisiologici che determinano l'importanza dei composti bioattivi nella prevenzione della sindrome metabolica e delle patologie ad essa correlate. I composti bioattivi oggetto della ricerca sono vitamine (folato, tocoli, colina, eccetera), fitochimici (lignani, steroli, alchilresorcinoli, acidi fenolici) e carboidrati indigeribili. La struttura degli alimenti a base di cereali verrà studiata in relazione alla digeribilità.

Il progetto condurrà inoltre studi sui consumatori per capire quali aspettative nutrano nei confronti di alimenti sani a base di cereali. Obiettivo del progetto è produrre nuove varietà di frumento e segale ad alto livello nutrizionale con un contenuto bioattivo ottimale: gli esperti individueranno nuove fonti di cereali ad elevato contenuto nutrizionale e le genereranno nell'ambito della biotecnologia vegetale, creando uno strumentario di tecnologie "omiche" per le colture.

I partner del progetto intendono anche sviluppare tecnologie di trasformazione utilizzando enzimi e colture starter per combattere la ruvidità e la durezza del pane integrale nel tentativo di renderlo più appetibile al consumatore. Si determinerà la biodisponibilità dei composti bioattivi e ne verrà studiato il ruolo, nonché la risposta glicemica fornita dagli alimenti nel ridurre i fattori di rischio metabolici.

Per quanto riguarda la diffusione, è stato sviluppato un ampio programma di trasferimento tecnologico e divulgazione che prevede un piano completo di pubblicazioni, conferenze, workshop e corsi di formazione. Per favorire l'interattività della comunicazione, il progetto ha anche istituito una piattaforma industriale e una rete per l'informazione nutrizionale. La piattaforma industriale, di cui fanno già parte 25 imprese, garantisce l'efficacia della comunicazione tra il progetto HEALTHGRAIN e gli operatori della catena alimentare dei cereali.

L'Europa produce circa il 36 per cento del frumento mondiale e il 94 per cento della segale, ma a costi superiori a quelli di molti dei suoi concorrenti. Secondo i coordinatori dell'iniziativa, "il progetto doterà i produttori europei di cereali di nuove tecnologie volte a sviluppare varietà di cereali più sane e competitive a livello

globale". HEALTHGRAIN offrirà al settore della trasformazione, comprendente anche un vasto numero di piccole e medie imprese, la possibilità di sviluppare alimenti nuovi e competitivi a base di cereali che giovano alla salute, tra cui alimenti destinati a persone sensibili a particolari componenti dei cereali, ad esempio prodotti privi di glutine.

## Articoli correlati



### Nuovi cereali: un valore aggiunto per la salute

21 Maggio 2010

**Ultimo aggiornamento:** 29 Settembre 2005

**Permalink:** <https://cordis.europa.eu/article/id/24517-exploiting-whole-grain-to-improve-health/it>

European Union, 2025