

Convegno Nazionale
Qualità Nutrizionale, Organolettica e Sicurezza
Roma, 5, giugno 2014

Prof. Nicolò Merendino Università della Tuscia
Laboratorio di Nutrizione Cellulare e Molecolare

Nuovi ingredienti funzionali Gluten-Free

La dieta Gluten-Free, l'unico trattamento disponibile per il Morbo Celiaco (CD), se non seguita con attenzione, può paradossalmente portare, specialmente in età pediatrica, a dei disquilibri nutrizionali. Per questo la scelta di adeguati ingredienti per la formulazione di nuovi alimenti destinati ai CD diventa un punto sostanziale per trasformare un'intolleranza in una condizione ottimale per seguire una corretta e controllata alimentazione. In particolare alcuni pseudocerali come il grano saraceno e i semi di chia si stanno dimostrando un'ottima fonte di proteine, fibra, omega-3 e antiossidanti dimostrandosi così ottimi ingredienti per la formulazione di nuovi alimenti per celiaci. Recenti lavori hanno inoltre dimostrato che questi pseudocerali, oltre ad essere privi di glutine, mostrano anche delle attività preventive nei confronti di patologie cardiovascolari e più in generale di patologie cronico-degenerative. Questi risultati potrebbero trasformare alcuni alimenti per celiaci in "alimenti per celiaci funzionali".