

Nutraceutica : Una scienza giovane, con radici millenarie

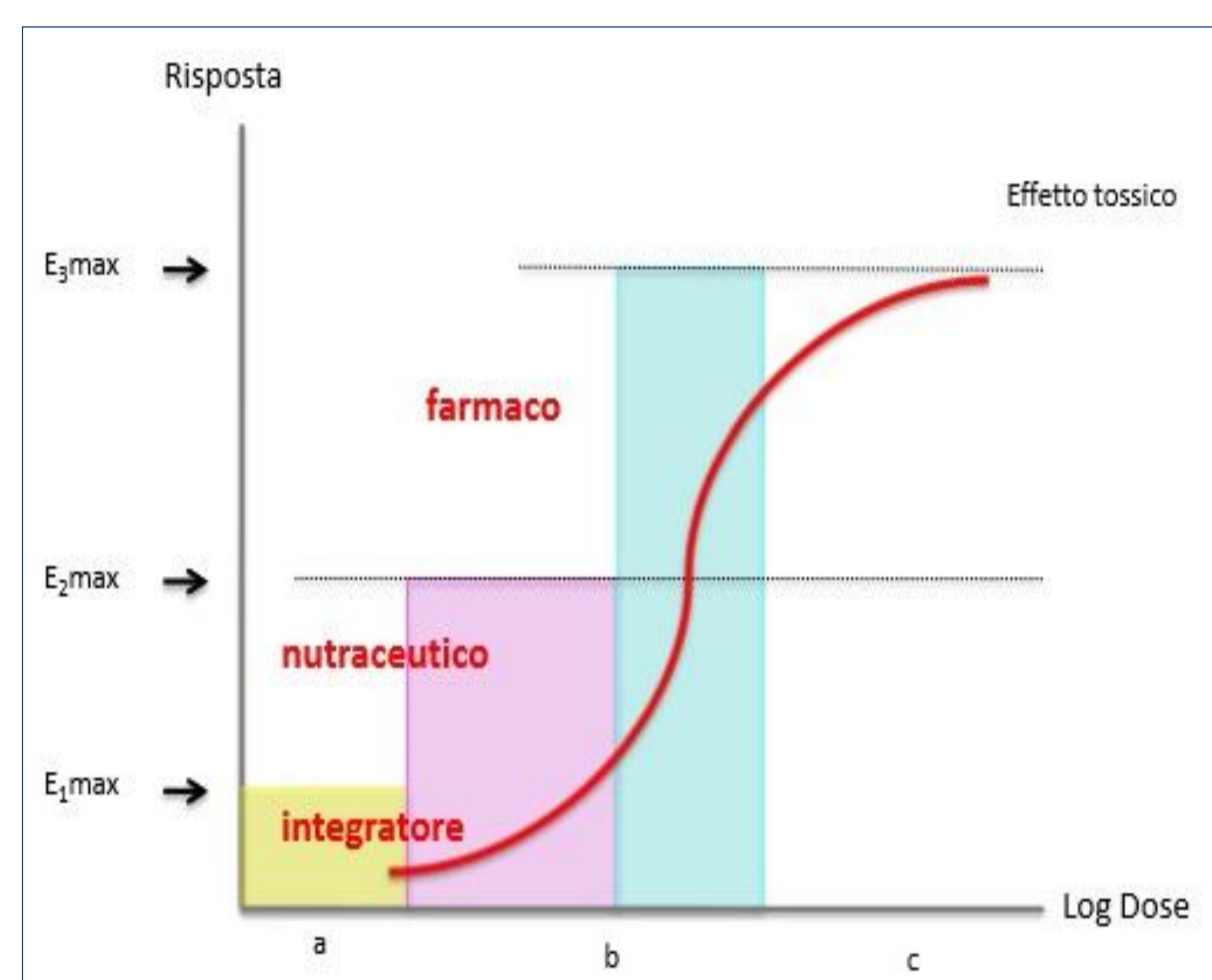
Il termine Nutraceutica deriva dal neologismo sincratico delle parole Nutrizione e Farmaceutica. Coniato nel 1989 dal dr. Stephen Defelice, identifica un alimento con proprietà benefiche accertate, di facile digeribilità ed ipoallergenico. Già conosciuti in epoca antica, Egiziani e Sumeri, fornirono la prova che determinati cibi avessero poteri medicinali. Nel corso della storia, tramandato di generazioni, l'effetto salutare degli alimenti segue

l'evoluzione e si affianca, ai giorni nostri, al concetto di Farmalimento. In Italia si registra un incremento sul mercato di oltre il 7%, dal 2014 al 2016. Segnale che l'argomento è di assoluta attenzione per i consumatori. Ippocrate, riconosciuto a livello mondiale, come padre della medicina occidentale, dichiarò : Lasciate che il cibo sia la vostra medicina e la vostra medicina sia il cibo.

Alimenti funzionali, ASI e FUFOSSE

La nutraceutica basa i suoi principi su alimenti definiti funzionali, freschi o trasformati, che favoriscono importanti benefici per la salute dell'uomo, non solo in termini conservativi, ma soprattutto preventivi. Le azioni che svolgono si dividono in primarie, secondarie e terziarie per l'apporto di nutrienti, la soddisfazione sensoriale e ciò che cercano di sviluppare.

Le macro categorie che ne conseguono differenziano in alimenti che migliorano una specifica azione biologica (I° Classe) ed alimenti con effetti specifici sul rischio di malattia (II° Classe). La ricerca prosegue nella dieta, creando l'acronimo ASI, che identifica cibi ipocalorici, appetibili e sazianti, cucinati in modo salutare, tipici del modello mediterraneo. Il termine FUFOSSE (Functional Food Science in Europe), adottato dalla UE, getta le basi per stabilire e sviluppare un approccio scientifico a sostegno dello sviluppo degli alimenti con effetti benefici.



Efficacia del trattamento correlato a dose ed effetto tossico

Cadir Lab e SATA : risultati raggiunti e nuove frontiere

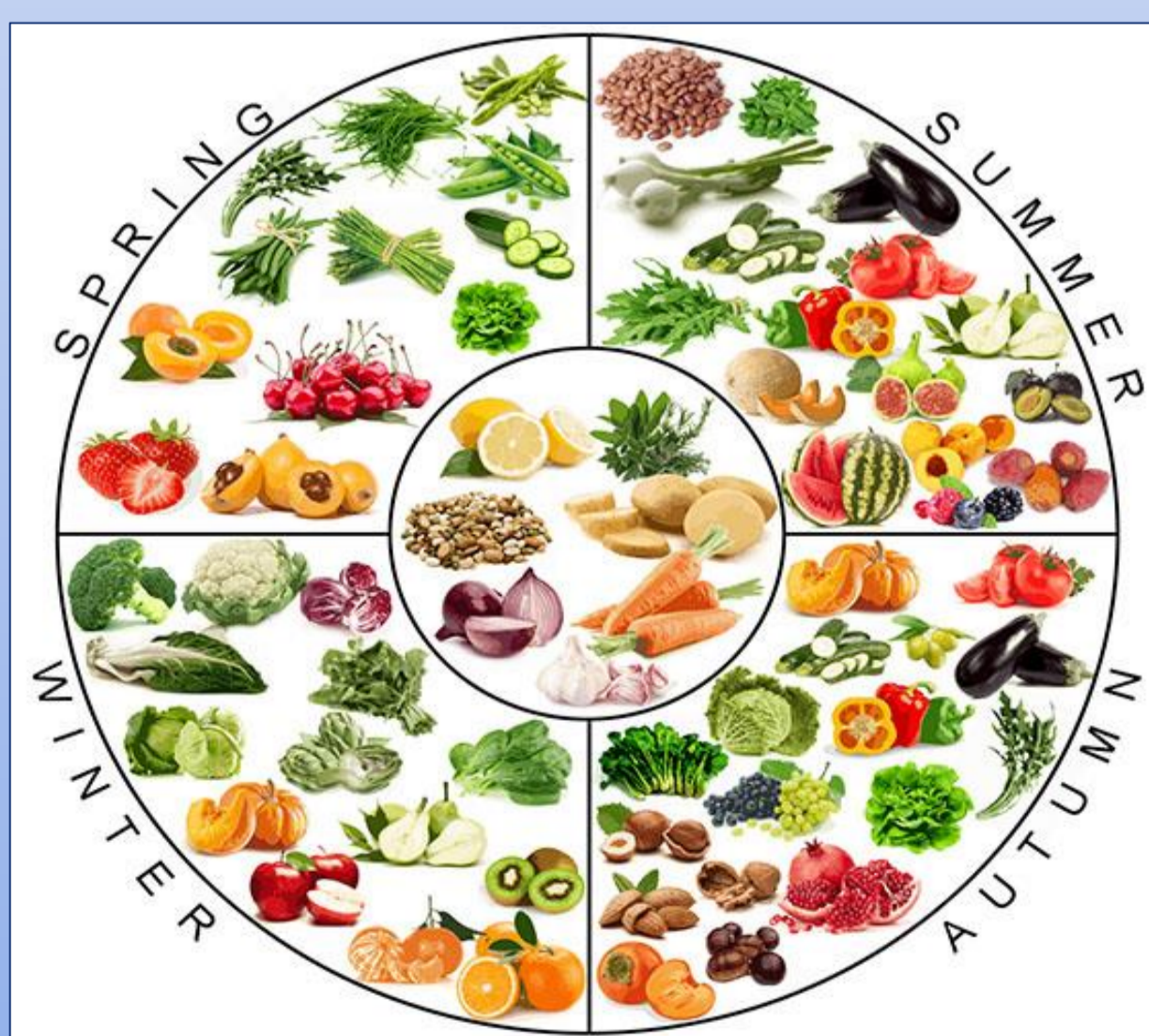
I nuovi recenti studi introducono diversi alimenti dalle proprietà terapeutiche considerati benefici, integratori naturali di elementi essenziali e integrabili in un regime dietetico equilibrato. Cadirlab, in costante sinergia con SATA, ha sviluppato metodiche per la quantificazione di sostanze salutari nei vegetali.

Alcuni esempi comprendono il falcarinolo, composto antitumorale, l'acido gallico, potente antiossidante, la quercetina, flavonoide inibitore di enzimi intracellulari

e ulteriori composti ad azione benefica.



Antociani : flavonoidi dalle potenti proprietà antiossidanti



Stagionalità : una scelta salutare per un pieno di vitamine



Cadir Lab : sicurezza e salute, al servizio dei consumatori