



Società Italiana di Nutraceutica

rassegna stampa  
maggio 2009 - maggio 2010

7 maggio 09

[www.sanitanews.it](http://www.sanitanews.it)

**Sanità** news



Categoria: Sanità pubblica  
Ore: 12:20

---

## NASCE SINUT, LA PRIMA SOCIETÀ ITALIANA DI NUTRACEUTICA 0001

(Sn) - Milano, 07 mag. - L'intero indotto generato nel 2008 dal mercato degli integratori e dei nutraceutici si attesta attorno ai 1.400 mil €, con un incremento del +11,2% rispetto all'anno precedente (Fonte AC/Nielsen per FederSalus). Un mercato che sembra non conoscere crisi, nel canale farmacia in primis, ma anche nel cosiddetto fuori canale (mass market e parafarmacia), dove è arrivato a pesare più del 22% in confezioni vendute. Il diffondersi del ricorso all'integrazione e a prodotti nutraceutici per l'importante ruolo che svolgono nel mantenimento della salute e nella prevenzione di numerose patologie si accompagna ad una crescente necessità di reperire informazioni corrette e aggiornate, non solo da parte degli operatori del settore, ma anche dei consumatori. In questo SINut ha individuato il suo obiettivo primario: divulgare un'informazione scientifica puntuale e rigorosa, e promuovere una corretta cultura in tema di nutraceutici. "Con il termine 'nutraceutico' vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche che offrano vantaggi per la salute. - spiega il Professor Cesare Sirtori, Preside della Facoltà di Farmacia, Professore di Farmacologia Clinica presso l'Università degli Studi di Milano e Presidente SINut - Gli effetti benefici per la salute si manifestano in particolare nella loro capacità di prevenire e trattare malattie croniche. Ricordo con emozione come, oltre 30 anni fa, ho potuto documentare, per la prima volta, la capacità delle proteine vegetali (della soia) di abbassare il colesterolo, se sostituite alle proteine animali. Allora erano esperimenti pionieristici, difficilmente ripetibili; ma è stata una prima porta aperta su un'area della terapia dalle enormi potenzialità. Dagli oli di pesce, alle miscele di batteri probiotici, ai tanti integratori per lo sport e per le patologie gastroenteriche: oggi i nutraceutici sono visti con crescente favore dal consumatore, oltre che dalla comunità scientifica". "L'utilizzo dei nutraceutici per la prevenzione delle patologie croniche dell'invecchiamento e il mantenimento delle funzioni tipiche della giovinezza (bellezza, energia, wellbeing) - aggiunge il Professor Scapagnini, professore di Biochimica Clinica presso la Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi del Molise e membro del Direttivo SINut - rappresenta una realtà medico scientifica dall'enorme potenziale in termini di ricadute sulla salute pubblica. E' quindi fondamentale arrivare a una definizione sempre più accurata delle linee guida in ambito nutraceutico. Per far questo la ricerca diventa uno strumento di fondamentale importanza. I nutraceutici, determinando effetti benefici per la salute, devono essere trattati - a livello di ricerca, ma anche di standard produttivi - al pari di un farmaco, i cui effetti devono essere rigorosamente dimostrati con appropriati studi scientifici, sperimentali e clinici. E per garantire il giusto investimento in ricerca, un altro passo fondamentale è la tutela della proprietà intellettuale". Attraverso l'istituzione e il coordinamento di programmi scientifici mirati, e mettendo in contatto studiosi di discipline diverse, SINut vuole stimolare l'attività scientifica e didattica in questo campo, a partire dai laureati in discipline nutraceutiche, al fine di valorizzarne la professionalità. Senza tralasciare programmi finalizzati alla formazione e al miglioramento della qualificazione professionale degli iscritti, e all'aggiornamento costante degli operatori del settore, attraverso attività formative ECM e eventi mirati, quali congressi organizzati a livello

regionale, nazionale e internazionale. L'iscrizione e la quota associativa per il primo anno sono gratuite. La possibilità di iscriversi alla SINut è aperta anche ai "non addetti ai lavori": chiunque sia interessato ad un approfondimento in tema di nutraceutici (purché in possesso di un titolo di laurea) può chiedere di essere iscritto alla SINut, scaricando la domanda di ammissione sul sito [www.sinut.it](http://www.sinut.it) (Sn)

7 maggio 09

[www.ansa.it](http://www.ansa.it)



## FARMACI: NASCE SINUT, OBIETTIVO INFORMARE SU NUTRACEUTICI

Documento: 20090507 04382

ZCZC0335/SX4

R CRO S04 R46 QBKN

FARMACI: NASCE SINUT, OBIETTIVO INFORMARE SU NUTRACEUTICI

(ANSA) - ROMA, 7 MAG - Promuovere la ricerca, gli studi e la diffusione di una corretta informazione scientifica in ambito nutraceutico. E' questo l'obiettivo di Sinut, la neonata Societa' Italiana di Nutraceutica.

'Il diffondersi del ricorso ai prodotti quali estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche che offrano vantaggi per la salute e nella prevenzione di numerose patologie - spiega il Cesare Sirtori, Presidente Sinut - si accompagna ad una crescente necessita' di reperire informazioni corrette e aggiornate, non solo da parte degli operatori del settore, ma anche dei consumatori'. L'intero indotto generato nel 2008 dal mercato degli integratori e dei nutraceutici si attesta, infatti, attorno ai 1.400 mio euro, con un incremento del +11,2% rispetto all'anno precedente. Un mercato che sembra non conoscere crisi sia nel canale farmacia sia nei mass market e parafarmacie, dove e' arrivato a pesare piu' del 22% in confezioni vendute. 'Dagli oli di pesce, alle miscele di batteri probiotici, ai tanti integratori per lo sport e per le patologie gastroenteriche - continua Sirtori - oggi i nutraceutici sono visti con crescente favore dal consumatore, oltre che dalla comunita' scientifica'. Di qui l'esigenza, sottolinea Scapagnini, professore di Biochimica Clinica presso la Facolta' di Medicina dell'Universita' degli Studi del Molise, di rendere i nutraceutici 'pari ai farmaci, determinandone gli effetti benefici per la salute con appropriati studi scientifici, sperimentali e clinici e garantendone gli standard produttivi'. (ANSA).

COM-VI

07-MAG-09 13:12 NNNN

## **DIETETICA: Nasce SINut, la prima Società Italiana di Nutraceutica**

***L'obiettivo di SINut è quello promuovere la ricerca, gli studi e la diffusione di una corretta informazione scientifica in ambito nutraceutico.***

Milano, 7 maggio 2009 – L'intero indotto generato nel 2008 dal mercato degli integratori e dei nutraceutici si attesta attorno ai 1.400 mio €, con un incremento del +11,2% rispetto all'anno precedente (Fonte AC/Nielsen per FederSalus).

Un mercato che sembra non conoscere crisi, nel canale farmacia in primis, ma anche nel cosiddetto fuori canale (mass market e parafarmacia), dove è arrivato a pesare più del 22% in confezioni vendute. Senza dimenticare la crescente offerta di prodotti naturali, di probiotici, di alimenti a base di soia.

Dati significativi, che confermano un trend - in atto ormai da diversi anni - caratterizzato da una crescita continua e pressoché costante. E che dice molto sull'impatto che un ridotto potere d'acquisto e l'aumento del costo della vita stanno avendo sul comportamento d'acquisto delle famiglie italiane in ambito salute e benessere.

Il diffondersi del ricorso all'integrazione e a prodotti nutraceutici per l'importante ruolo che svolgono nel mantenimento della salute e nella prevenzione di numerose patologie si accompagna ad una crescente necessità di reperire informazioni corrette e aggiornate, non solo da parte degli operatori del settore, ma anche dei consumatori.

In questo SINut ha individuato il suo obiettivo primario: divulgare un'informazione scientifica puntuale e rigorosa, e promuovere una corretta cultura in tema di nutraceutici.

"Con il termine 'nutraceutico' vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche, che offrano vantaggi per la salute. – spiega il Professor Cesare Sirtori, Preside della Facoltà di Farmacia, Professore di Farmacologia Clinica presso l'Università degli Studi di Milano e Presidente SINut – Gli effetti benefici per la salute si manifestano in particolare nella loro capacità di prevenire e trattare malattie croniche. Ricordo con emozione come, oltre 30 anni fa, ho potuto documentare, per la prima volta, la capacità delle proteine vegetali (della soia) di abbassare il colesterolo, se sostituite alle proteine animali. Allora erano esperimenti pionieristici, difficilmente ripetibili; ma è stata una prima porta aperta su un'area della terapia dalle enormi potenzialità. Dagli oli di pesce, alle miscele di batteri probiotici, ai tanti integratori per lo sport e per le patologie gastroenteriche: oggi i nutraceutici sono visti con crescente favore dal consumatore, oltre che dalla comunità scientifica".

"L'utilizzo dei nutraceutici per la prevenzione delle patologie croniche dell'invecchiamento e il mantenimento delle funzioni tipiche della giovinezza (bellezza, energia, wellbeing) - aggiunge il Professor Scapagnini, professore di Biochimica Clinica presso la Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi del Molise e membro del Direttivo SINut - rappresenta una realtà medico scientifica dall'enorme potenziale in termini di ricadute sulla salute pubblica. È quindi fondamentale arrivare a una definizione sempre più accurata delle linee guida in ambito nutraceutico. Per far questo la ricerca diventa uno strumento di fondamentale importanza. I nutraceutici, determinando effetti benefici per la salute, devono essere trattati – a livello di ricerca, ma anche di standard produttivi - al pari di un farmaco, i cui effetti devono essere rigorosamente dimostrati con appropriati studi scientifici, sperimentali e clinici.

E per garantire il giusto investimento in ricerca, un altro passo fondamentale è la tutela della proprietà intellettuale". Attraverso l'istituzione e il coordinamento di programmi scientifici mirati, e mettendo in contatto studiosi di discipline diverse, SINut vuole stimolare l'attività scientifica e didattica in questo campo, a partire dai laureati in discipline nutraceutiche, al fine di valorizzarne la professionalità. Senza tralasciare programmi finalizzati alla formazione e al

miglioramento della qualificazione professionale degli iscritti, e all'aggiornamento costante degli operatori del settore, attraverso attività formative ECM e eventi mirati, quali congressi organizzati a livello regionale, nazionale e internazionale.

7 maggio 2009

[www.sumaiweb.it](http://www.sumaiweb.it)



#### FARMACI: NASCE SINUT, OBIETTIVO INFORMARE SU NUTRACEUTICI

(ANSA) - ROMA, 7 MAG - Promuovere la ricerca, gli studi e la diffusione di una corretta informazione scientifica in ambito nutraceutico. E' questo l'obiettivo di Sinut, la neonata Società Italiana di Nutraceutica. "Il diffondersi del ricorso ai prodotti quali estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche che offrano vantaggi per la salute e nella prevenzione di numerose patologie - spiega il Cesare Sirtori, Presidente Sinut - si accompagna ad una crescente necessità di reperire informazioni corrette e aggiornate, non solo da parte degli operatori del settore, ma anche dei consumatori". L'intero indotto generato nel 2008 dal mercato degli integratori e dei nutraceutici si attesta, infatti, attorno ai 1.400 mio euro, con un incremento del +11,2% rispetto all'anno precedente. Un mercato che sembra non conoscere crisi sia nel canale farmacia sia nei mass market e parafarmacie, dove è arrivato a pesare più del 22% in confezioni vendute. "Dagli oli di pesce, alle miscele di batteri probiotici, ai tanti integratori per lo sport e per le patologie gastroenteriche - continua Sirtori - oggi i nutraceutici sono visti con crescente favore dal consumatore, oltre che dalla comunità scientifica". Di qui l'esigenza, sottolinea Scapagnini, professore di Biochimica Clinica presso la Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi del Molise, di rendere i nutraceutici "pari ai farmaci, determinandone gli effetti benefici per la salute con appropriati studi scientifici, sperimentali e clinici e garantendone gli standard produttivi". (ANSA).

08 maggio 09

[www.farmacista33.it](http://www.farmacista33.it)



### **Nasce Sinut per la nutraceutica**

Con l'obiettivo di promuovere la ricerca, gli studi e la diffusione di una corretta informazione scientifica in ambito nutraceutico nasce Sinut, Società Italiana di Nutraceutica. "Il diffondersi del ricorso ai prodotti quali estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche che offrano vantaggi per la salute e nella prevenzione di numerose patologie - spiega **Cesare Sirtori**, Presidente Sinut - si accompagna a una crescente necessità di reperire informazioni corrette e aggiornate, non solo da parte degli operatori del settore, ma anche dei consumatori". L'intero indotto generato nel 2008 dal mercato degli integratori e dei nutraceutici si attesta, infatti, attorno ai 1.400 mio euro, con un incremento del +11,2% rispetto all'anno precedente. Un mercato che sembra non conoscere crisi sia nel canale farmacia sia nei mass market e parafarmacie, dove è arrivato a pesare più del 22% in confezioni vendute.

11 maggio 2009

www.assolombarda.it



### **salute: integratori, nasce prima società italiana di 'nutraceutica'**

Roma, 11 mag. (Adnkronos Salute) - Nasce la prima Società italiana di nutraceutica (Sinut), per "studiare e divulgare un'informazione scientifica puntuale e rigorosa, e promuovere una corretta cultura in tema di nutraceutici", ovvero integratori e sostanze utilizzate come supplementi alimentari o per diete specifiche. Un mercato con un indotto complessivo di circa 1.400 milioni di euro nel 2008 e un incremento annuo di oltre l'11%. Cifre da cui sono esclusi i prodotti naturali, i probiotici e gli alimenti a base di soia. A presiedere la Sinut è Cesare Sirtori, preside della Facoltà di Farmacia e professore di Farmacologia clinica all'università degli Studi di Milano. Il 'programma' della nuova società è quello di stimolare l'attività scientifica e didattica in campo nutraceutico, con programmi finalizzati alla formazione e al miglioramento della qualificazione professionale degli iscritti, attraverso Ecm ed eventi mirati, come congressi organizzati a livello regionale, nazionale e internazionale. "Con il termine 'nutraceutico' - ricorda Sirtori - vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche, che offrano vantaggi per la salute". Gli effetti benefici, in genere, sono legati in particolare alla capacità di prevenire e trattare malattie croniche provate in diverse sostanze: "Dagli oli di pesce alle miscele di batteri probiotici, ai tanti integratori per lo sport e per le patologie gastroenteriche: oggi i nutraceutici sono visti con crescente favore dal consumatore, oltre che dalla comunità scientifica", spiega ancora Sirtori. "L'utilizzo dei nutraceutici per la prevenzione delle patologie croniche dell'invecchiamento e il mantenimento delle funzioni tipiche della giovinezza - aggiunge Giovanni Scapagnini, professore di Biochimica clinica presso la Facoltà di Medicina dell'università degli Studi del Molise e membro del direttivo Sinut - rappresenta una realtà medico scientifica dall'enorme potenziale in termini di ricadute sulla salute pubblica. E' quindi fondamentale arrivare a una definizione sempre più accurata delle linee guida in questo settore. Per far questo la ricerca diventa uno strumento di fondamentale importanza. I nutraceutici, determinando effetti benefici per la salute, devono essere trattati (a livello di ricerca, ma anche di standard produttivi) al pari di un farmaco, i cui effetti devono essere rigorosamente dimostrati con appropriati studi scientifici, sperimentali e clinici. E per garantire il giusto investimento in ricerca, un altro passo fondamentale è la tutela della proprietà intellettuale". (Com- Ram/Adnkronos Salute)

11 maggio 2009

[www.esserebenessere.it](http://www.esserebenessere.it)



## SALUTE: INTEGRATORI, NASCE PRIMA SOCIETÀ ITALIANA DI NUTRACEUTICA

Roma, 11 mag. (Adnkronos Salute) - Nasce la prima Società italiana di nutraceutica (Sinut), per "studiare e divulgare un'informazione scientifica puntuale e rigorosa, e promuovere una corretta cultura in tema di nutraceutici", ovvero integratori e sostanze utilizzate come supplementi alimentari o per diete specifiche. Un mercato con un indotto complessivo di circa 1.400 milioni di euro nel 2008 e un incremento annuo di oltre l'11%. Cifre da cui sono esclusi i prodotti naturali, i probiotici e gli alimenti a base di soia. A presiedere la Sinut è Cesare Sirtori, preside della Facoltà di Farmacia e professore di Farmacologia clinica all'università degli Studi di Milano.

Il 'programma' della nuova società è quello di stimolare l'attività scientifica e didattica in campo nutraceutico, con programmi finalizzati alla formazione e al miglioramento della qualificazione professionale degli iscritti, attraverso Ecm ed eventi mirati, come congressi organizzati a livello regionale, nazionale e internazionale. "Con il termine 'nutraceutico' - ricorda Sirtori - vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche, che offrano vantaggi per la salute". Gli effetti benefici, in genere, sono legati in particolare alla capacità di prevenire e trattare malattie croniche provate in diverse sostanze: "Dagli oli di pesce alle miscele di batteri probiotici, ai tanti integratori per lo sport e per le patologie gastroenteriche: oggi i nutraceutici sono visti con crescente favore dal consumatore, oltre che dalla comunità scientifica", spiega ancora Sirtori .

"L'utilizzo dei nutraceutici per la prevenzione delle patologie croniche dell'invecchiamento e il mantenimento delle funzioni tipiche della giovinezza - aggiunge Giovanni Scapagnini, professore di Biochimica clinica presso la Facoltà di Medicina dell'università degli Studi del Molise e membro del direttivo Sinut - rappresenta una realtà medico scientifica dall'enorme potenziale in termini di ricadute sulla salute pubblica. E' quindi fondamentale arrivare a una definizione sempre più accurata delle linee guida in questo settore. Per far questo la ricerca diventa uno strumento di fondamentale importanza. I nutraceutici, determinando effetti benefici per la salute, devono essere trattati (a livello di ricerca, ma anche di standard produttivi) al pari di un farmaco, i cui effetti devono essere rigorosamente dimostrati con appropriati studi scientifici, sperimentali e clinici. E per garantire il giusto investimento in ricerca, un altro passo fondamentale è la tutela della proprietà intellettuale".

12 maggio 2009

[www.asca.it](http://www.asca.it)

**asca** | | |  
agenzia stampa quotidiana nazionale

*Decisioni in tempo reale*

**12-05-09 SALUTE: ALIMENTAZIONE, CONSUMO NUTRACEUTICI +11% NEL 2008.  
NASCE SINUT**

(ASCA-NOEMATA) - Roma, 12 mag - Dagli oli di pesce agli yogurt con probiotici che abbassano il colesterolo, dagli integratori di vitamine e sali minerali ai lieviti al riso rosso cinese: un po' alimenti, un po' integratori, con l'aspetto dei cibi per astronauti dei vecchi film di fantascienza. I nutraceutici sono una realta' in crescita e sempre piu' consumatori li usano regolarmente. Come garanzia nei confronti di questi ultimi, ma anche per promuovere la ricerca del settore, per fare informazione e stimolare la cultura scientifica gli esperti si sono riuniti nella SINut, la prima Societa' italiana di nutraceutica (SINut). "Con il termine 'nutraceutico' vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche che offrano vantaggi per la salute - spiega il neopresidente della SINut Cesare Sirtori, - e siano utili a prevenire e trattare malattie croniche". I numeri del mercato sono in espansione: 1400 milioni di euro nel 2008, con un incremento del +11,2% rispetto all'anno precedente, il 22% del totale delle confezioni vendute in farmacia e nella grande distribuzione (Fonte AC/Nielsen - Federsalus).

12 maggio 2009

it.notizie.yahoo.com



Ultim'ora

## Salute: Alimentazione, Consumo Nutraceutici +11% Nel 2008. Nasce Sinut

Ieri - 17.07

**asca** | *Decisioni in tempo reale*

(ASCA-NOEMATA) - Roma, 12 mag - Dagli oli di pesce agli yogurt con probiotici che abbassano il colesterolo, dagli integratori di vitamine e sali minerali ai lieviti al riso rosso cinese: un po' alimenti, un po' integratori, con l'aspetto dei cibi per astronauti dei vecchi film di fantascienza. I nutraceutici sono una realta' in crescita e sempre piu' consumatori li usano regolarmente. Come garanzia nei confronti di questi ultimi, ma anche per promuovere la ricerca del settore, per fare informazione e stimolare la cultura scientifica gli esperti si sono riuniti nella SINut, la prima Societa' italiana di nutraceutica (SINut). "Con il termine 'nutraceutico' vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche che offrano vantaggi per la salute - spiega il neopresidente della SINut Cesare Sirtori, - e siano utili a prevenire e trattare malattie croniche". I numeri del mercato sono in espansione: 1400 milioni di euro nel 2008, con un incremento del +11,2% rispetto all'anno precedente, il 22% del totale delle confezioni vendute in farmacia e nella grande distribuzione (Fonte AC/Nielsen - Federsalus).

12 maggio 2009

www.cronaca24.org



## **Salute: Alimentazione, Consumo Nutraceutici +11% Nel 2008. Nasce Sinut**

ASCA-NOEMATA - Roma, 12 mag - Dagli oli di pesce agli yogurt con probiotici che abbassano il colesterolo, dagli integratori di vitamine e sali minerali ai lieviti al riso rosso cinese: un po' alimenti, un po' integratori, con l'aspetto dei cibi per astronauti dei vecchi film di fantascienza. I nutraceutici sono una realtà in crescita e sempre più consumatori li usano regolarmente. Come garanzia nei confronti di questi ultimi, ma anche per promuovere la ricerca del settore, per fare informazione e stimolare la cultura scientifica gli esperti si sono riuniti nella SINut, la prima Società italiana di nutraceutica SINut. "Con il termine 'nutraceutico' vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche che offrano vantaggi per la salute - spiega il neopresidente della SINut Cesare Sirtori, - e siano utili a prevenire e trattare malattie croniche". I numeri del mercato sono in espansione: 1400 milioni di euro nel 2008, con un incremento del +11,2% rispetto all'anno precedente, il 22% del totale delle confezioni vendute in farmacia e nella grande distribuzione Fonte AC/Nielsen - Federsalus.

***Di:cronaca 18 h***

12 maggio 2009	notizie.virgilio.it
----------------	---------------------

## **SALUTE: ALIMENTAZIONE, CONSUMO NUTRACEUTICI +11% NEL 2008. NASCE SINUT**

12-05-2009 17:02

Dagli oli di pesce agli yogurt con probiotici che abbassano il colesterolo, dagli integratori di vitamine e sali minerali ai lieviti al riso rosso cinese: un po' alimenti, un po' integratori, con l'aspetto dei cibi per astronauti dei vecchi film di fantascienza. I nutraceutici sono una realta' in crescita e sempre piu' consumatori li usano regolarmente. Come garanzia nei confronti di questi ultimi, ma anche per promuovere la ricerca del settore, per fare informazione e stimolare la cultura scientifica gli esperti si sono riuniti nella SINut, la prima Societa' italiana di nutraceutica (SINut). "Con il termine 'nutraceutico' vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche che offrano vantaggi per la salute - spiega il neopresidente della SINut Cesare Sirtori, - e siano utili a prevenire e trattare malattie croniche". I numeri del mercato sono in espansione: 1400 milioni di euro nel 2008, con un incremento del +11,2% rispetto all'anno precedente, il 22% del totale delle confezioni vendute in farmacia e nella grande distribuzione (Fonte AC/Nielsen - Federsalus).

13 maggio 2009

[www.puntoeffe.it](http://www.puntoeffe.it)

# puntoeffe

## **Nasce la prima Società Italiana di Nutraceutica**

Si chiama SINut e intende promuovere la ricerca, gli studi e la diffusione di una corretta informazione scientifica in ambito nutraceutico. Il diffondersi, infatti, del ricorso all'integrazione e ai prodotti nutraceutici si accompagna a una crescente necessità di reperire informazioni corrette e aggiornate, anche da parte dei consumatori. Presidente di SINut è il professor Cesare Sirtori, Preside della Facoltà di Farmacia di Milano. L'iscrizione e la quota associativa per il primo anno sono gratuite.

20 maggio 2009

salute24.ilsole24ore.com



Salute: nasce Società Italiana di nutraceutica

Dagli oli di pesce agli yogurt con probiotici che abbassano il colesterolo, dagli integratori di vitamine e sali minerali ai lieviti al riso rosso cinese: un po' alimenti, un po' integratori, con l'aspetto dei cibi per astronauti dei vecchi film di fantascienza. I nutraceutici sono una realtà in crescita e sempre più consumatori li usano regolarmente. Come garanzia nei confronti di questi ultimi, ma anche per promuovere la ricerca del settore, per fare informazione e stimolare la cultura scientifica gli esperti si sono riuniti nella SINut, la prima Società italiana di nutraceutica (SINut). "Con il termine `nutraceutico` vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche che offrano vantaggi per la salute - spiega il neopresidente della SINut Cesare Sirtori, - e siano utili a prevenire e trattare malattie croniche". I numeri del mercato sono in espansione: 1400 milioni di euro nel 2008, con un incremento del +11,2% rispetto all'anno precedente, il 22% del totale delle confezioni vendute in farmacia e nella grande distribuzione. (asca-noemata)



**SALE**

**Nemico delle gambe**

Con il caldo la circolazione rallenta e in questo periodo le donne che soffrono normalmente di gambe pesanti o di altri disturbi legati all'insufficienza venosa sono più in difficoltà. Per contrastare il problema diventa ancora più importante, dunque, controllare ciò che si porta in tavola. Secondo gli esperti, infatti, l'alimentazione è un pilastro della prevenzione e della cura della malattia. Il sale va ridotto al minimo, perché il sodio favorisce la ritenzione dei liquidi; al contrario, occorre bere in abbondanza e consumare verdura cruda e 3 frutti al giorno, ottime fonti di potassio, magnesio e calcio, minerali in grado di contrastare il ristagno. Via libera, poi, al moto, per stimolare la circolazione e tonificare i muscoli delle gambe.

**INTEGRATORI E NUTRACEUTICI**

**Sì alla ricerca per usarli al meglio**

Più che integratori: secondo gli esperti i "nutraceutici" andrebbero trattati al pari dei farmaci, perché questi prodotti a base di estratti vegetali, animali e minerali sono in grado di offrire specifici vantaggi per la salute, come la prevenzione delle malattie croniche dell'invecchiamento. Proprio per promuovere il loro corretto utilizzo, anche

attraverso la definizione di linee guida, un gruppo di esperti ha dato vita alla prima Società italiana di nutraceutica (Sinut). La società, presieduta dal preside della facoltà di Farmacia dell'università degli Studi di Milano, dottor Cesare Sirtori, intende anche favorire la ricerca, fondamentale per ottenere prodotti efficaci e sicuri.

**LINEA**

**I CHILI DI TROPPO? INQUINANO**

Per mantenersi sani a lungo, per piacersi di più oppure per rispettare l'ambiente. Adesso c'è anche un motivo "verde" - a dire il vero insospettabile - per dire addio a rotolini e pancetta. Lo sostiene uno studio compiuto dalla School of hygiene & tropical medicine di Londra, dopo aver verificato che le persone in sovrappeso mangiano di più e, dunque, fanno aumentare la produzione di gas serra legati alle coltivazioni e agli allevamenti. Un miliardo di persone magre emetterebbe, in un anno, un miliardo di tonnellate di CO2 in meno rispetto allo stesso numero di persone grasse.



**sicurezza a tavola**

**i consigli per l'acquisto**

Al convegno "Tutela dell'ambiente: garanzia della salubrità e sicurezza del nostro cibo" tenutosi recentemente a Roma, il Consiglio nazionale dei chimici ha presentato una serie di indicazioni da seguire per essere certi di fare una spesa sicura. Ecco i consigli da tenere a mente.

→ Perché la lista della spesa sia davvero utile, è bene programmare il menu settimanale, controllando tutto ciò che c'è in dispensa e, soprattutto, verificando le date di scadenza. In questo modo si evitano sia gli sprechi sia i rischi di possibili intossicazioni alimentari.

→ Al supermercato, controllare sempre la data di scadenza dei prodotti freschi, calcolando anche il loro tempo di permanenza nel frigorifero domestico.

→ Cercare di non farsi condizionare dalle promozioni e limitarsi ad acquistare ciò che è indicato nella lista: se l'offerta riguarda prodotti freschi e facilmente deperibili, il risparmio apparente potrebbe tradursi in spreco sicuro.



**FUNGHI CINESI Contaminati da nicotina**

Controllare bene la provenienza dei funghi selvatici: in quelli cinesi è stata trovata un'elevata concentrazione di nicotina. A dare l'allarme è niente meno che l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), a cui si è rivolta la Commissione europea dopo

la scoperta di una partita di funghi essiccati contaminati provenienti dal paese orientale. I rischi per la salute, ha rassicurato poi l'Efsa, dovrebbero essere limitati al medio termine: potrebbero comparire vertigini, accelerazione del battito cardiaco e/o mal di testa.

**ARACHIDI AI BAMBINI Alla larga fino a 5 anni**

Le arachidi sono ritenute uno dei più potenti agenti allergizzanti e negli ultimi quindici anni il numero di bambini colpiti da questo tipo di allergia, che provoca forti reazioni, è in continuo aumento. Per questo l'American academy of pediatrics (Aap) sta valutando l'opportunità di modificare le linee guida messe a punto qualche anno fa, estendendo il veto di introdurre le noccioline almeno fino ai cinque anni (adesso sono sconsigliate prima dei tre). Purtroppo, al momento, la malattia non è facilmente risolvibile. Tra le cure del "futuro", ancora in fase di studio, ci sono gli anticorpi monoclonali specifici, in grado di agire selettivamente bloccando l'azione dell'allergene.



**OBESITÀ Il sedere grosso protegge dal diabete?**

Una buona notizia per chi ha un "lato B" un po' forte: il grasso subcutaneo, quello che si accumula su fianchi e natiche, aiuta a migliorare la sensibilità dell'insulina, allontanando il rischio di diabete. La scoperta, che avvalorava l'ipotesi dell'esistenza di un grasso "benefico", è stata fatta all'Harvard medical school di Boston (Usa).

A cura di Letizia Sofia Comolo.

# Scienze



La cura priva di base scientifica è pericolosa perché spesso induce il malato ad abbandonare le terapie salvavita

**Umberto Veronesi**  
Medico e scienziato



L'Aids non porta per forza alla morte, specialmente se si eliminano i co-fattori che supportano la malattia

**Luc Montagnier**  
Nobel 2008 per la medicina

LE FRONTIERE DELL'INDUSTRIA/Dai pigmenti innovativi per difendere il tetto dalle radiazioni al fotovoltaico organico, tutti i nuovi prodotti del gruppo tedesco

ANDREA RUSTICHELLI

Resine "epoxy" per migliorare l'affidabilità delle pale dell'energia eolica, speciali plastiche per potenziare la resistenza costiera alle maree, materiali fotovoltaici organici per costruire flessibili celle solari di nuova concezione, pigmenti innovativi per la protezione del tetto delle case dalle radiazioni solari, prodotti isolanti per minimizzare la dispersione di calore delle abitazioni: punta tutto sull'energia e l'ambiente la nuova strategia della Basf, multinazionale tedesca diventata grande nella chimica ma ora esposta ad una congiuntura particolarmente sfavorevole nel settore. E una ulteriore novità: l'importanza della "regione Italia", che tra l'altro assorbirà quella iberica dal punto di vista gestionale, nella nuova strategia successiva alla fusione con la Ciba che si sta perfezionando. Diventa strategico, per arginare la crisi, il ruolo dell'Italia all'interno del gruppo.

Una riorganizzazione resa urgente dall'incalzare della recessione: nel primo trimestre 2009 il fatturato è sceso del 23% rispetto allo stesso periodo del 2008. «Attualmente non si vedono i segnali di una ripresa», commenta con preoccupazione Jürgen Hambrecht, Ceo della società. Nel secondo trimestre gli esiti potrebbero essere più vistosi. A pesare in modo particolare è la stasi nell'industria dell'auto e dell'edilizia, e quindi per Basf sono il comparto della plastica e dei prodotti chimici a soffrire di più. E sono drastiche le misure che il management del Gruppo ha varato per rilanciare le proprie ramificate attività, puntando sulle tecnologie del risparmio energetico.

Un riposizionamento che delinea nuovamente il profilo della società, dando rilevanza come si diceva all'Italia, già mercato strategico. Avrà sede a Cesano Maderno il nuovo business center per l'Europa del sud, operativo dal primo luglio sotto la guida di Erwin

Rauhe, a.d. di Basf Italia. «Questo nuovo centro rientra nel continuo sviluppo delle nostre strutture, ci aiuterà ad essere competitivi», dice Rauhe. «Nasce dall'accorpamento del precedente business center italiano con quello iberico: la nuova regione avrà 4 mila dipendenti e un fatturato di 4 miliardi e mezzo». L'Europa, con 36,6 miliardi di euro nel 2008, rappresenta il 59% del volume d'affari di Basf, ospitando quasi due terzi dell'intera forza lavoro: oltre 60 mila lavoratori sui circa 95 mila di tutto il mondo. In questa cornice, l'Italia è il terzo mercato mondiale della multinazionale, che da noi è presente con 6 società (capofila è Basf Italia) e due holding di partecipazione: un fatturato che nel 2008 ha superato i 3,8 miliardi di euro (2 dei quali nel comparto oil & gas) e un organico di 1.300 lavoratori.

**Fra le novità, anche una nuova resina per migliorare l'efficienza delle pale eoliche**

**Unsichtbarer Beitrag. Sichtbarer Erfolg.**

**BASF**  
The Chemical Company

**L'ANDAMENTO IN BORSA**  
Euro a Francoforte

**Erwin Rahue, Ceo di Basf Italia, che coordina la regione Sud**

**Jürgen F. Strube, presidente del gruppo Basf**

**Juergen Hambrecht, amministratore delegato della Basf**

50  
45  
40  
35  
30  
25  
20

Lug. Set. Nov. Gen. Mar. Mag. '08 '09

**RIPRESA**  
Dal grafico si evince la ripresa in Borsa del titolo Basf, che coincide con l'integrazione del business della Ciba nella multinazionale tedesca

## La Basf diventa "ecologica" e parla italiano

Si muove lungo due direttrici la ristrutturazione che la multinazionale intraprende in coincidenza con l'integrazione della Ciba: valorizzazione delle attività nelle energie rinnovabili e nella chimica sostenibile, e "promozione" dell'Italia che diventa la seconda 'regione' dopo la Germania

**62,3 miliardi -23%**

**IL FATTURATO**  
Totale delle vendite della Basf nel mondo nel 2008: è il 7,5% in più rispetto al 2007

**LA CADUTA TRIMESTRALE**

Diminuzione del fatturato nel primo trimestre di quest'anno sullo stesso periodo del 2008

**4.000**

**DIPENDENTI IN SUD EUROPA**  
Organico della nuova regione che comprende Spagna e altri paesi ed è coordinata dall'Italia

L'acquisizione di Ciba, un nome storico della chimica e nella farmaceutica, affina la posizione dell'Italia nei *coating additives*, nei *coating effects materials* e nei *paper chemicals*. «A livello organizzativo, l'acquisizione sarà completata nella seconda metà dell'an-

no: in Italia, Ciba porta con sé 3 stabilimenti e un terzo della nostra forza lavoro», spiega Rauhe. Leva fondamentale di Basf è dunque il risparmio energetico. «Proponiamo prodotti che aiutano a ridurre i consumi», dice Rauhe. È il caso di sofisticate plastiche uti-

lizzate nel comparto dei trasporti (auto, camion, treni), che alleggeriscono il peso dei veicoli consentendo di risparmiare carburante. Rilevante è pure la gamma degli isolanti per abitazioni, che permettono di minimizzare il dispendio di energia nella climatizzazio-

ne delle case. I futuri scenari della chimica guarderanno in queste direzioni: «I prodotti di punta devono essere ad alto contenuto tecnologico», afferma Rauhe. «Il rapporto diretto col cliente, valore italiano da esportare, dovrà permeare i settori più promettenti per Basf: le soluzioni per l'energia solare e per l'eolica, gli isolanti per la casa, le plastiche per un trasporto più efficiente». Senza tralasciare l'agricoltura: verrà rilanciata la partnership a base di biotecnologie con Monsanto: la nuova divisione Plant Health sviluppa diversi pesticidi e colture più resistenti.

**MERGER MULTIMILIARDARI**

**PFIZER-WYETH**



Jeff Kindler, Ceo Pfizer

IL 26 gennaio 2009, dopo oltre un anno di trattative, la Pfizer, maggiore casa farmaceutica del mondo fondata nel 1849, ha concluso

l'acquisto per 68 miliardi della Wyeth, operazione giustificata con la forza della società nei farmaci biotecnologici.

**ROCHE-GENENTECH**



Severin Schwan

NEL marzo scorso la svizzera Roche, il gruppo guidato da Severin Schwan, che sta salendo sempre più in alto nella top ten delle big pharma, ha acquistato la società

statunitense specializzata in biotecnologie, la Genentech, un'operazione del valore di 46,8 miliardi di dollari

**MERCK-SCHERING**



Richard Clark

SEMPRE a marzo 2009 il colosso farmaceutico statunitense Merck, fondato nel 1891 e guidato oggi da Richard Clark, sigla un accordo

d'acquisto con la concorrente Schering-Plough per 41 miliardi di dollari, dopo una lunga trattativa.

**IL CASO**

### Nasce la "nutraceutica", scienza e business degli integratori

Estratti di piante e di animali per un mercato che vale quasi un miliardo e mezzo di euro in Italia con una crescita 2008 dell'11%



**PRESIDENTE**  
Cesare Sirtori, a capo della Sinut

Nasce la Società Italiana di Nutraceutica (Sinut) con l'obiettivo di promuovere la ricerca e l'informazione scientifica nel suo ambito. «Con il termine 'nutraceutico' vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e micro-organismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche, che offrano vantaggi per la salute», spiega Cesare Sirtori, preside della Facoltà di Farmacia all'università di Milano e presidente della Sinut. «Gli effetti benefici si manifestano nella prevenzione e nel trattamento delle malattie croniche. Oltre 30 anni fa ho potuto documentare, per la prima volta, la capacità delle proteine vegetali, in particolare quelle della soia, di abbassare il colesterolo, se sostituite alle proteine animali. È stata la prima porta aperta su un'area della terapia dalle enormi potenzia-

lità».

Altri esempi sono gli oli di pesce, le miscele di batteri probiotici, gli integratori per sport e patologie gastroenteriche. L'indotto generato nel 2008 da questo mercato è stato di 1,4 miliardi, con un incremento di oltre l'11% rispetto all'anno precedente. Coinvolti farmacie, parafarmacie, supermercati e altri punti vendita. Il diffon-

dersi del ricorso all'integrazione e a prodotti nutraceutici pone la necessità di un'informazione corretta. È questo l'obiettivo di Sinut: l'informazione scientifica puntuale, una cultura rigorosa in tema di nutraceutici. I nutraceutici aspirano ad essere trattati al pari di un farmaco, con appropriati studi scientifici, sperimentali e clinici. (a.r.us.)

**COMUNE DI BARCELONA P.G. ESITO DI GARA**

Si rende noto che la gara per la gestione del Servizio Sociale Professionale, indetta con Determina Dirigenziale n° 11 del 13/01/09 Reg. Gen. n° 31 del 15/01/09, C.I.G. 0268678817, è stata aggiudicata, in data 04/05/09, alla Cooperativa "AZIONE SOCIALE", con sede in Messina, Piazza San Giovanni, Castanea n. 15. Ribasso d'asta: 100% sugli oneri di gestione. Importo finale: Euro 216.291,20. Ditte concorrenti: 9. Ammesse: 4. Escluse: 5.

IL DIRIGENTE DEL II SETTORE  
Dr. Roberto LA TORRE

## Nasce la nutraceutica, scienza e business degli integratori

Repubblica — 25 maggio 2009 pagina 23 sezione: AFFARI FINANZA

Nasce la Società Italiana di Nutraceutica (Sinut) con l'obiettivo di promuovere la ricerca e l'informazione scientifica nel suo ambito. «Con il termine 'nutraceutico' vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche, che offrano vantaggi per la salute», spiega Cesare Sirtori, preside della Facoltà di Farmacia all'università di Milano e presidente della Sinut. «Gli effetti benefici si manifestano nella prevenzione e nel trattamento delle malattie croniche. Oltre 30 anni fa ho potuto documentare, per la prima volta, la capacità delle proteine vegetali, in particolare quelle della soia, di abbassare il colesterolo, se sostituite alle proteine animali. È stata la prima porta aperta su un'area della terapia dalle enormi potenzialità». Altri esempi sono gli oli di pesce, le miscele di batteri probiotici, gli integratori per sport e patologie gastroenteriche. L'indotto generato nel 2008 da questo mercato è stato di 1,4 miliardi, con un incremento di oltre l'11% rispetto all'anno precedente. Coinvolti farmacie, parafarmacie, supermercati e altri punti vendita. Il diffondersi del ricorso all'integrazione e a prodotti nutraceutici pone la necessità di un'informazione corretta. È questo l'obiettivo di Sinut: l'informazione scientifica puntuale, una cultura rigorosa in tema di nutraceutici. I nutraceutici aspirano ad essere trattati al pari di un farmaco, con appropriati studi scientifici, sperimentali e clinici. (a.rus.)

La url di questa pagina è <http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2009/05/25/nasce-la-nutraceutica-scienza-business-degli-integratori.html>

Abbonati a Repubblica a questo indirizzo

[http://www.servizioclienti.repubblica.it/index.php?page=abbonamenti\\_page](http://www.servizioclienti.repubblica.it/index.php?page=abbonamenti_page)



IL PORTALE DI INFORMAZIONE PER IL FARMACISTA

**farma** network

→ REGISTRATI

USERNAME

PASSWORD



### Politica farmaceutica

Farmaci

Ricerca

Farmainternazionale

Farmacia

Aziende

Parafarmacia

Legislazione

Salute



### RICERCA

data 27/05/2009  
Ansa

**Il Cnr scopre nuovi farmaci contro il melanoma**  
*Famiglia di molecole raggiunge le cellule malate*

Nuovi potenziali farmaci contro il melanoma sono stati scoperti da scienziati del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR). Una famiglia di molecole, derivati della porfirina, e' in grado di raggiungere in modo selettivo le cellule malate ed attivare al loro interno il processo di morte programmata inducendole a suicidarsi. Lo ha dimostrato uno studio condotto da Giovanna Barbieri e Maria Assunta Costa dell'Istituto di Biomedicina e Immunologia Molecolare del CNR di Palermo.

data 25/05/2009  
La Repubblica

**Nasce Sinut, Società Italiana di Nutraceutica**  
*L'obiettivo: promuovere la ricerca e l'informazione scientifica*

Nasce a Milano la Società Italiana di Nutraceutica, Sinut, presieduta da Cesare Sirtori, Preside della Facoltà di Farmacia all'Università di Milano, con

### EDITORIALE

#### CONOSCERE IL NUOVO FARMANETWORK

Gentili Farmacisti il nuovo Farmanetwork è finalmente online. Abbiamo dedicato molto impegno e dedizione alla realizzazione di questo portale coinvolgendo nel nostro team di lavoro farmacisti, medici, esperti grafici e programmatori allo scopo di creare un "prodotto di eccellenza" destinato alla Farmacia.  
([continua](#))

#### Sondaggio

Quanto la crisi interessa

l'obiettivo di promuovere la ricerca e l'informazione scientifica in questo ambito.

Per "nutraceutico" si intendono gli estratti di piante, animali, minerali e microrganismi impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche che offrono vantaggi alla salute. L'indotto generato nel 2008 da questo settore è stato di 1,4 mld di euro, +11% rispetto al 2007.

**data 19/05/2009**

**Cordis**

### La ricerca europea è viva

*Pubblicati i dati relativi ai primi progetti IMI*

La Commissione europea ha rilasciato i dati riguardanti i primi progetti finanziati attraverso l'Iniziativa tecnologica congiunta (ITC) sui farmaci innovativi (IMI). I 15 progetti si divideranno un finanziamento complessivo di 246 milioni di euro. 110 milioni di euro deriveranno dal Settimo programma quadro (7°PQ), mentre l'industria farmaceutica fornirà i rimanenti 136 milioni di euro attraverso contributi in natura (ad esempio, personale, laboratori, materiali e ricerca clinica).

L'iniziativa è stata pensata come non competitiva, nel senso che nessuna azienda singola guadagnerà un vantaggio dal suo lavoro. La speranza piuttosto di aiutare l'Europa a ridurre la differenza esistente in materia con gli Usa e l'Asia: fino a 10 anni fa, sette su 10 nuovi medicinali provenivano dal vecchio continente, oggi solo tre. Le aree di lavoro dei progetti riguardano il diabete, il dolore, l'asma, i disturbi psichiatrici, con un occhio puntato a nuovi metodi per predire la sicurezza e l'efficacia di un prodotto.

**data 13/05/2009**

**Agi Salute**

### L'uomo è più esposto a malattie, donne più resistenti

*Studio rivela, le donne hanno sistema difensivo più forte*

Una nuova ricerca canadese rivela: il maschio è il vero "sesso debole", più esposto alle infezioni e alle malattie rispetto alle donne. Queste infatti possono vantare un formidabile sistema difensivo grazie ai propri ormoni.

Lo studio, condotto dalla McGill University di Montreal e pubblicato dalla rivista "Proceedings of the National Academy of Sciences", ha scoperto attraverso test condotti su topi che le femmine sono protette dagli estrogeni, che stimolano il sistema immunitario in prima linea contro l'attacco dei batteri. La scoperta potrebbe in futuro portare alla realizzazione di farmaci a base di estrogeni per puntellare la fragile difesa del corpo maschile. Le ricerche si sono concentrate su un enzima chiamato Caspase-12, che ci

anche il canale farmacia?

Molto  
Mediamente  
Poco  
Per nulla

Per altri sondaggi clicchi  
qui



BELLEZZA E BENESSERE

MEDICINA ESTETICA

MEDICINA GENERALE

PSICOLOGIA

ALIMENTAZIONE

CURE ALTERNATIVE

SPORT

INFO

Redazione

Contattaci

cerca nel sito



Iscriviti alla  
newsletter

## Nasce SINut, la prima Società Italiana di Nutraceutica con l'obiettivo di promuovere la ricerca, gli studi e la diffusione di una corretta informazione scientifica in ambito nutraceutico.

*L'intero indotto generato nel 2008 dal mercato degli integratori e dei nutraceutici si attesta attorno ai 1.400 mila €, con un incremento del +11,2% rispetto all'anno precedente (Fonte AC/Nielsen per FederSalus).*



Un mercato che sembra non conoscere crisi, nel canale farmacia in primis, ma anche nel cosiddetto fuori canale (mass market e parafarmacia), dove è arrivato a pesare più del 22% in confezioni vendute. Senza dimenticare la crescente offerta di prodotti naturali, di probiotici, di alimenti a base di soia. Dati significativi, che confermano un trend - in atto ormai da diversi anni - caratterizzato da una crescita continua e pressoché costante. E che dice molto sull'impatto che un ridotto

potere d'acquisto e l'aumento del costo della vita stanno avendo sul comportamento d'acquisto delle famiglie italiane in ambito salute e benessere. Il diffondersi del ricorso all'integrazione e a prodotti nutraceutici per l'importante ruolo che svolgono nel mantenimento della salute e nella prevenzione di numerose patologie si accompagna ad una crescente necessità di reperire informazioni corrette e aggiornate, non solo da parte degli operatori del settore, ma anche dei consumatori. In questo SINut ha individuato il suo obiettivo primario: divulgare un'informazione scientifica puntuale e rigorosa, e promuovere una corretta cultura in tema di nutraceutici. "Con il termine 'nutraceutico' vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come

nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche. che offrano vantaggi per la salute. - spiega il Professor Cesare Sirtori, Preside della Facoltà di Farmacia, Professore di Farmacologia Clinica presso l'Università degli Studi di Milano e Presidente SINut - Gli effetti benefici per la salute si manifestano in particolare nella loro capacità di prevenire e trattare malattie croniche. Ricordo con emozione come, oltre 30 anni fa, ho potuto documentare, per la prima volta, la capacità delle proteine vegetali (della soia) di abbassare il colesterolo, se sostituite alle proteine animali. Allora erano esperimenti pionieristici, difficilmente ripetibili; ma è stata una prima porta aperta su un'area della terapia dalle enormi potenzialità. Dagli oli di pesce, alle miscele di batteri probiotici, ai tanti integratori per lo sport e per le patologie gastroenteriche: oggi i nutraceutici sono visti con crescente favore dal consumatore, oltre che dalla comunità scientifica". "L'utilizzo dei nutraceutici per la prevenzione delle patologie croniche dell'invecchiamento e il mantenimento delle funzioni tipiche della giovinezza (bellezza, energia, wellbeing) - aggiunge il Professor Scapagnini, professore di Biochimica Clinica presso la Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi del Molise e membro del Direttivo SINut - rappresenta una realtà medico scientifica dall'enorme potenziale in termini di ricadute sulla salute pubblica. E' quindi fondamentale arrivare a una definizione sempre più accurata delle linee comunicate stampa guide in ambito nutraceutico. Per far questo la ricerca diventa uno strumento di fondamentale importanza. I nutraceutici, determinando effetti benefici per la salute, devono essere trattati - a livello di ricerca, ma anche di standard produttivi - al pari di un farmaco, i cui effetti devono essere rigorosamente dimostrati con appropriati studi scientifici, sperimentali e clinici. E per garantire il giusto investimento in ricerca, un altro passo fondamentale è la tutela della proprietà intellettuale" Attraverso l'istituzione e il coordinamento di programmi scientifici mirati, e mettendo in contatto studiosi di discipline diverse, SINut vuole stimolare l'attività scientifica e didattica in questo campo, a partire dai laureati in discipline nutraceutiche, al fine di valorizzarne la professionalità. Senza tralasciare programmi finalizzati alla formazione e al miglioramento della qualificazione professionale degli iscritti, e all'aggiornamento costante degli operatori del settore, attraverso attività formative ECM e eventi mirati, quali congressi organizzati a livello regionale, nazionale e internazionale. La possibilità di iscriversi alla SINut è aperta anche ai "non addetti ai lavori": chiunque sia interessato ad un approfondimento in tema di nutraceutici (purché in possesso di un titolo di laurea) può chiedere di essere iscritto alla SINut, scaricando la domanda di ammissione sul sito [www.sinut.it](http://www.sinut.it). L'iscrizione e la



quota associativa per il primo anno sono gratuite.

### **Direttivo SINut**

Prof Cesare Sirtori

Preside Facoltà di Farmacia

Professore di Farmacologia Clinica

Università degli Studi di Milano

Prof Giovanni Scapagnini

Professore di Biochimica Clinica

Facoltà di Medicina e Chirurgia

Università degli Studi del Molise

Dr Bruno Scarpa

Direttore Ufficio IV (alimenti dietetici e funzionali)

Direzione generale sicurezza alimenti e nutrizione

Ministero lavoro, salute e politiche sociali

Prof Lucio Capurso

Primario Gastroenterologo

Ospedale San Filippo Neri

### **Roma**

D.ssa Annarosa Racca

Presidente Federfarma

Prof.ssa Anna Arnoldi

Professore di Chimica degli Alimenti

Università degli Studi di Milano

Prof Ettore Novellino

Professore Ordinario di Chimica Farmaceutica e Tossicologica

Facoltà di Farmacia

Università degli Studi di Napoli

SINut Società Italiana di Nutraceutica Palazzo Visconti

Via Cino del Duca, 8 20122 - Milano [www.sinut.it](http://www.sinut.it) [Info@sinut.it](mailto:Info@sinut.it)

**10 giugno 2009**



## Hey there! **colesterolo** is using Twitter.

Twitter is a free service that lets you keep in touch with people through the exchange of quick, frequent answers to one simple question: What are you doing? **Join today** to start receiving **colesterolo's** updates.

Already using Twitter

from your phone? [Click here.](#)



# colesterolo

1. Ciacci Magazine » Blog Archive  
» Notiziario di Naturopatia  
<http://tinyurl.com/nlozcw>

*about 3 hours ago from web*

2. Un caffè al giorno toglie il medico di turno | La Pagina  
<http://tinyurl.com/mb6qq7>

*about 5 hours ago from web*

3. Benefici e proprietà nutrizionali del tofu - Meglio Sapere  
<http://tinyurl.com/lo6dld>

*about 7 hours ago from web*

4. La dieta vegetariana Atkins: dimagrire in salute -  
healthnews <http://tinyurl.com/l6jtmy>

*about 7 hours ago from web*

5. Forma di colesterolo poco nota causa infarto -  
Paginemediche <http://tinyurl.com/mgyetg>

*about 7 hours ago from web*

6. INDOVINA LA CITAZIONE DEL FILM - page 10 <http://tinyurl.com/kpuhdp>  
*about 8 hours ago from web*
7. - page 52 <http://tinyurl.com/m5tq5b>  
*about 8 hours ago from web*
8. Diete - 5 concetti erronei comuni <http://tinyurl.com/lyey3q>  
*about 8 hours ago from web*
9. Mondovicino: iniziativa, camminare bene per stare bene - targatocn <http://tinyurl.com/km4xkx>  
*about 9 hours ago from web*
10. IL VINO AIUTA A PREVENIRE I CALCOLI ALLA CISTIFELLEA - Farmacia.it <http://tinyurl.com/l398ru>  
*about 9 hours ago from web*
11. Nasce SINut, la prima Società Italiana di Nutraceutica con l ... - Dossier Medicina <http://tinyurl.com/lhe3ud>  
*about 9 hours ago from web*
12. FORMA DI COLESTEROLO POCO NOTA CAUSA INFARTO - AGI - Agenzia Giornalistica Italia <http://tinyurl.com/lyxpkv>  
*about 9 hours ago from web*
13. Salute - i rimedi e consigli della nonna <http://tinyurl.com/n9clej>  
*about 10 hours ago from web*

## News &amp; eventi

Federsalus

## La scalata degli integratori

Fermenti lattici, multivitaminici e dimagranti sono attualmente i principali attori del mercato degli integratori alimentari, che per il 2009 è previsto produrranno in farmacia un fatturato di 1.242 milioni di euro.

La crescita, secondo i dati della Federazione dei produttori di prodotti salutistici (Federsalus), rilevati da Nielsen, che si è registrata in farmacia a marzo 2009, rispetto allo stesso mese del 2008, è dell'8,7 per cento in valore.

Ma qual è, in un periodo di

recessione generalizzata, il segreto di questo successo?

"I settori che non hanno evidenziato flessioni dei consumi, mostrando addirittura degli incrementi - afferma Germano Scarpa, presidente di Federsalus -, hanno in comune almeno uno dei seguenti punti: innovazione, rapporto qualità/prezzo e risultato, tre caratteristiche proprie del settore degli integratori alimentari che investe molte risorse nella ricerca per sviluppare prodotti sempre più sicuri e rispondenti alle esigenze del consumatore".

Uniservices

## Un anno di cure termali e terapie domiciliari

Giunto alla sua ventiquattresima edizione, il Calendario della Salute affronterà nei dodici mesi del prossimo anno il tema "Farmacia e Terme: sinergia tra cure termali e terapie domiciliari". Un traguardo decisamente importante quello dell'iniziativa editoriale di Uniservices, che si avvale anche quest'anno della collaborazione di Federfarma, Assofarm, Utifar, Fenagifar, Federfarma Servizi e Banco Farmaceutico. Sulla scia di questa ormai consolidata tradizione, iniziata nel 1986, Uniservices con la nuova edizione del calendario, grazie anche alla collaborazione di Federterme, si propone di fornire ai cittadini le basilari e corrette



informazioni su come curare determinate patologie, oltre che con le normali terapie domiciliari e i classici ausili elettromedicali, anche con le cure termali.

SINut

## Nutraceutici: l'esigenza di informazioni corrette

Il diffondersi del ricorso all'integrazione e a prodotti nutraceutici, si accompagna a una crescente necessità di reperire informazioni corrette e aggiornate da parte sia degli operatori del settore sia dei consumatori. In quest'ottica nasce a Milano la Società italiana di nutraceutica (SINut), volta a promuovere la ricerca, gli studi e la diffusione di un'adeguata informazione scientifica in ambito nutraceutico. "Con il termine 'nutraceutico' vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche, che offrano vantaggi per la salute. Gli effetti benefici per la salute si manifestano in particolare nella loro capacità di prevenire e trattare malattie croniche" spiega Cesare Sirtori, preside della Facoltà di Farmacia di Milano e presidente SINut. Attraverso l'istituzione e il coordinamento di programmi scientifici mirati, e mettendo in contatto studiosi di discipline diverse, SINut desidera stimolare l'attività scientifica e didattica in questo campo. Tra le numerose iniziative della società rientrano programmi finalizzati alla formazione e al miglioramento della qualificazione professionale degli iscritti e l'aggiornamento costante degli operatori del settore, attraverso attività formative ECM ed eventi mirati, come congressi organizzati a livello regionale, nazionale e internazionale. La domanda di ammissione è disponibile sul sito internet della società [www.sinut.it](http://www.sinut.it). Per il primo anno l'iscrizione e la quota associativa sono gratuite.

# SINut

Società Italiana di Nutraceutica

## Costruire una sanità europea: la sfida futura

» Un nuovo piano strategico per la sanità del futuro, che integri prevenzione, diagnostica, terapia, riabilitazione e ricerca, assicurando a tutti i cittadini dei 27 Paesi facenti parte della UE gli stessi diritti e i medesimi doveri. Questa è una delle sfide che i parlamentari europei dovranno affrontare, secondo quanto scaturito dalla tavola rotonda "Schengen per la salute. Innovazione, sicurezza e accesso per un cittadino europeo", svoltasi di recente a Milano e realizzata con il contributo di Sanofi-Aventis. A quasi 25 anni dalla firma del trattato di Schengen, risulta essere sempre più auspicabile la realizzazione di accordi specifici anche in ambito sanitario, per stabilire percorsi verso una destinazione comune e condivisa che possano poi divenire una traccia efficace per le nazioni. Secondo Angelo Zanibelli, direttore Comunicazione e Relazioni Istituzionali Sanofi-Aventis Italia, il nostro Paese potrebbe avere un ruolo guida in questo processo, attraverso l'impegno dei nostri rappresentanti al Parlamento di Bruxelles.

## Prospettive future per la sclerosi multipla

» Il 27 maggio in 50 Paesi del mondo si è celebrato il "World MS Day", la prima giornata mondiale della sclerosi multipla (SM). L'evento è stato promosso dalla Federazione Internazionale della Sclerosi Multipla (FISM) insieme alle associazioni di SM nel mondo e, per l'Italia, dall'Associazione Italiana Sclerosi Multipla. All'interno dell'iniziativa italiana si è svolto un convegno volto a fare il punto sull'attività svolta dalla FISM nel campo della ricerca scientifica e per presentare e discutere sulle prospettive future. Nell'ultimo decennio infatti la ricerca ha compiuto importanti progressi e

gli studiosi italiani sono tra i primi al mondo nel campo dello studio sulle cellule staminali, sulle neuroimmagini, sui meccanismi della malattia e sulla terapia. Nonostante la disponibilità di nuovi trattamenti, sono però necessarie terapie sempre più efficaci e con minori effetti collaterali. A tale proposito viene segnalato che sono oltre trenta le molecole innovative in fase di sperimentazione e di studio.

## Utilizzo responsabile dei farmaci da banco

» Promuovere la riconoscibilità e l'utilizzo responsabile dei farmaci da banco. Questi gli obiettivi della campagna "Automedicazione: l'unica ricetta è l'attenzione", realizzata da Anifa (Associazione nazionale dell'industria farmaceutica dell'automedicazione) in collaborazione con il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali e con il patrocinio della presidenza del Consiglio dei ministri. L'iniziativa è visibile sulle emittenti televisive e a partire dall'autunno apparirà anche sugli organi di stampa. Per un corretto utilizzo dei prodotti da banco il sito [www.anifa.it](http://www.anifa.it) contiene pratiche informazioni per i cittadini. D'altro canto, una recente ricerca Eurisko "Automedicazione: cosa ne pensano gli italiani", conferma che essa si configura come una pratica appropriata e consapevole e che il 67% degli italiani è ricorso all'automedicazione nell'ultimo anno e oltre la metà ha assunto un farmaco Otc negli ultimi tre mesi.

## La prima Società Italiana di Nutraceutica

» Promuovere la ricerca, gli studi e la diffusione di una puntuale e rigorosa informazione scientifica in ambito nutraceutico: sono gli scopi nella neonata Società Italiana di Nutraceutica (SINut). Secondo il Prof. Cesare Sirtori, Preside della Facoltà di

Farmacia, professore di Farmacologia Clinica all'Università degli Studi di Milano e Presidente SINut, gli effetti benefici dei nutraceutici per la salute si manifestano in particolare per la loro possibile capacità di prevenire e trattare le malattie croniche.

Per gli esperti è fondamentale però arrivare a una definizione sempre più accurata di linee guida sulla nutraceutica, in quanto tale ambito rappresenta una realtà medico-scientifica dall'enorme potenziale, anche in termini di ricadute sulla salute pubblica.

Scaricando la domanda di ammissione su [www.sinut.it](http://www.sinut.it) è possibile iscriversi gratuitamente, anche la quota associativa per il primo anno è gratuita.

## Rilanciare la ricerca per la lotta contro l'HIV

» Offrire alla comunità scientifica un ambito di confronto sull'infezione da HIV e delle patologie correlate. Questo è stato l'obiettivo della prima edizione di ICAR - Italian Conference on AIDS and Retroviruses - promossa dalla Società Italiana di Malattie Infettive e Tropicali con la partecipazione delle maggiori associazioni dei pazienti, svoltasi a Milano a maggio. Il congresso ha unito virologi, immunologi e infettivologi, creando una stretta collaborazione scientifica tra le diverse competenze per rispondere alle domande ancora aperte. Nei Paesi industrializzati, grazie ai nuovi farmaci e agli schemi di trattamento, il 90% dei pazienti ottiene una soppressione della viremia, un buon recupero immunologico, senza però eradicare il virus dall'organismo. Ci si trova, quindi, di fronte a un trattamento cronico non sapendo quali potranno essere gli esiti a lungo termine, la durata dell'efficacia e la tollerabilità delle terapie. L'imperativo è andare oltre la normalizzazione del paziente sieropositivo, rilanciando la ricerca in tutti i campi.



Farmazoom

### Omeopatia disciplinata

Occorre in Italia una disciplina dell'omeopatia, dicevano da tempo le imprese del settore e ribadiva fermamente Luigi d'Ambrosio Lettieri, segretario della Commissione Igiene e Sanità del Senato: «È uno stato di cose ai limiti della decenza, che permette zone d'ombra dove trovano spazio gli operatori poco qualificati e addirittura i ciarlatani».

A fine marzo l'AIFA ha annunciato che i farmaci omeopatici hanno acquisito lo stato di medicinale, disposto dalla direttiva comunitaria che abbiamo recepito col Decreto 219/06.

Di conseguenza, per la registrazione, sono sottoposti in Italia alle stesse regole in vigore per tutti gli altri medicinali. Una registrazione semplificata è prevista per formulazioni per via orale, o esterna, prive di specifiche indicazioni terapeutiche e con un grado di diluizione tale da garantirne la sicurezza. Una linea guida per tutelare la salute dei cittadini è già stata approntata da AIFA, Ministero, ISS e aziende.

A breve vengono definiti i requisiti per la registrazione semplificata. Soddisfatte le aziende.

Il presidente Fausto Panni vede nella pubblicazione delle linee guida un'occasione per proporre nuove possibilità terapeutiche. Sono 8 milioni gli italiani che utilizzano l'omeopatia e 20.000 i medici che ne prescrivono i medicinali. Nel 2008 il mercato è cresciuto del 2%.



### Nasce SINut, la prima Società Italiana di Nutraceutica

L'intero indotto generato nel 2008 dal mercato degli integratori e dei nutraceutici si attesta attorno ai 1.400 milioni di euro, con un incremento del +11,2% rispetto all'anno precedente (Fonte AC/Nielsen per FederSalus). Il diffondersi

del ricorso all'integrazione e a prodotti nutraceutici e a prodotti nutraceutici per l'importante ruolo che svolgono nel mantenimento della salute e nella prevenzione di numerose patologie si accompagna a una crescente necessità di reperire informazioni corrette e aggiornate, non solo da parte degli operatori del settore, ma

### Parole che vanno (Generici Plus) parole che tornano (SuperGenerici)

Già recentemente colpiti dal rinnovato interesse mediatico, forse negativamente strumentale e peraltro confusamente articolato, verso i Generici, ritroviamo proposto in misura massiva anche il "quasi" neologismo: SuperGenerici.

La cosa può essere meritevole di una qualche riflessione. In che modo i SuperGenerici stanno (si rapportano) ai Generici? Oppure, dicendola alla Di Pietro, non ci azzeccano proprio?

Termini di moda, come specchio per qualche sprovveduto (chi?), portatori di significati improbabili o, peggio, fuorvianti?

I Generici, come molti (quasi tutti?) sanno, per definizione non possono risultare, dal punto di vista della performance biofarmaceutica/terapeutica, peggiori ma neanche migliori dei medicinali che si intendono imitare. E allora perché tutto questo fervore? Per immettere sul mercato i SuperGenerici ci vorranno forse un SuperManagement, una SuperOfficina Farmaceutica, una SuperOrganizzazione? O sarà sufficiente avere buone idee e operare secondo standard propri di tutte le aziende farmaceutiche degne di questo nome?

I cosiddetti Supergenerici, in passato già conosciuti o misconosciuti come Generici Plus, altro non sarebbero che nuovi medicinali, contenenti principi attivi off-patent, diversamente formulati per ottenere un migliorato profilo farmaceutico/terapeutico, alternativamente in termini di dose, regime posologico, via di somministrazione, velocità, durata e sito di assorbimento, e così via. La relativa richiesta di AIC in nessun modo può essere quella abbreviata applicabile nel caso dei Medicinali Generici, con tutto quel che ne consegue in termini di tempi e costi.

Di certo, in attesa dei SuperGenerici, dobbiamo al momento accontentarci di una sicura, e non benvenuta, IperConfusione mediatica.

Andrea Gazzaniga

anche dei consumatori.

In questo SINut, la neonata Società Italiana di Nutraceutica, ha individuato il suo obiettivo primario: divulgare un'informazione scientifica puntuale e rigorosa, e promuovere una corretta cultura in tema di nutraceutici.

La possibilità di iscriversi alla SINut è aperta anche

ai "non addetti ai lavori": chiunque sia interessato a un approfondimento in tema di nutraceutici (purché in possesso di un titolo di laurea) può chiedere di essere iscritto alla SINut, scaricando la domanda di ammissione sul sito [www.sinut.it](http://www.sinut.it). L'iscrizione e la quota associativa per il primo anno sono gratuite.



DAL MONDO SCIENTIFICO

# Nel nome della nutraceutica

NASCE SINUT, UN NUOVO PUNTO DI RIFERIMENTO PER OPERATORI, AZIENDE ED ESPERTI CHE VOGLIONO FAR CRESCERE UN NUOVO COMPARTO E CHE VEDE NELLA FARMACIA IL CANALE DISTRIBUTIVO PRIVILEGIATO

**È** stata fondata lo scorso aprile la Società Italiana di Nutraceutica, SINut. Prima nel suo genere, a livello mondiale, SINut ha l'obiettivo primario di promuovere la ricerca e gli studi e di divulgare un'informazione scientifica puntuale e rigorosa in tema di nutraceutici.

"Parliamo di una categoria di prodotti molto ampia e intorno alla quale ruotano

ingenti interessi economici" spiega il **Professor Cesare Sirtori**, Presidente SINut e Preside della Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Milano.

Com'è noto, i nutraceutici sono alimenti o parti di alimenti che offrono particolari benefici per la salute e che i consumatori stanno accogliendo con crescente favore. La categoria spazia dalle erbe medicinali e dagli integratori, o supplementi alimentari, ai cosiddetti alimenti funzionali - per esempio, le proteine vegetali, gli oli di pesce, ecc. - e giunge a comprendere dei prodotti con caratteristiche singolari, quali i probiotici e i prebiotici o quelli ingegnerizzati a partire da piante geneticamente modificate.

"In questo settore l'Europa è più avanzata degli Stati Uniti - spiega Sirtori, che è considerato un padre della nutraceutica, da quando, circa 30 anni fa, dimostrò la capacità delle proteine vegetali di abbassare il colesterolo -. I nostri sistemi regolamentari sono decisamente superiori. L'Europa ha istituito la European Food Safety Agency, con sede



Professor Cesare Sirtori

a Parma, che ha il compito di esaminare tutti i dossier nutraceutici ed esprimere un giudizio di validità sul piano terapeutico in senso lato".

La nascita di una società scientifica, quale è SINut, che aggrega tutti i soggetti che hanno un interesse scientifico all'argomento, non può che essere di grande vantaggio per gli operatori del settore.

"SINut vuole portare a definire meglio questo tipo di prodotti - afferma il Presidente -, sostenerne l'uso nelle indicazioni migliori, stimolare la ricerca e la proprietà intellettuale e, quindi, la tutela dei brevetti per garantire il giusto ritorno degli investimenti".

## Programmi scientifici e ricerca

"Da quando l'industria farmaceutica non è più in grado di produrre sostanziali innovazioni, dato che solo colossi di calibro internazionale possono affrontare le ingenti spese di ricerca, la nutraceutica si è rivelata un segmento più percorribile e più remunerativo - specifica il Presidente di SINut, che ricorda come le multinazionali dell'alimentare siano anch'esse impegnate nella ricerca di alimenti con particolari valenze dal punto di vista della salute -.

Società Italiana di Nutraceutica

In Italia il comparto comprende oltre 900 aziende, che spaziano dalla produzione di integratori di vario tipo a quella di alimenti funzionali. Rispetto alla concorrenza estera, i nostri imprenditori hanno la capacità di creare prodotti con caratteristiche organolettiche e di gusto molto graditi al cliente.

La nutraceutica, insomma, potrebbe diventare un ambito produttivo di eccellenza per l'imprenditorialità italiana, che sa sempre abbinare funzionalità e gusto.

Con l'autorevolezza del Presidente e del suo Direttivo, SINut si impegnerà a evidenziare la necessità di una specifica legislazione sulle sperimentazioni cliniche.

“Per ora si seguono le direttive scientifiche sui farmaci - è la tesi di Sirtori -. Si renderanno sicuramente indispensabili anche delle specifiche normative per quanto riguarda gli aspetti registrativi e quelli promozionali”.

Attraverso l'istituzione e il coordinamento di programmi scientifici mirati e mettendo in contatto studiosi di discipline diverse, SINut stimolerà l'attività di studio e ricerca e, verosimilmente, la sua presenza faciliterà l'attrazione di investimenti e finanziamenti nell'ambito della Ricerca Europea, che sappiamo destinare importanti capitoli di spesa a questo segmento.

“Grazie al suo sistema di filtro rigorosamente scientifico, SINut offre una garanzia di autorevolezza a chi partecipa

alle sue attività convegnistiche e congressuali; aspetto, questo, che è di sicuro interesse anche per le industrie di settore” afferma Sirtori.

## Consiglio e distribuzione

L'interesse dei Farmacisti per la nutraceutica è racchiuso in una cifra: oltre il 20% del business della Farmacia si forma proprio in questo comparto, ed è il comparto a maggiore crescita negli ultimi anni.

Non a caso la Presidente di Federfarma, Annarosa Racca, fa parte del Direttivo SINut.

“Riteniamo che la Farmacia debba essere il luogo preferenziale per il consiglio e la vendita di questi prodotti e nel nostro primo congresso, nel 2010, proporremo una tavola rotonda proprio su questo argomento - annuncia il Presidente -. Oltre a ciò organizzeremo varie iniziative di aggiornamento e corsi ECM rivolti proprio ai Farmacisti”.

I primi appuntamenti della neonata Società scientifica sono previsti dopo l'estate. Dal 13 al 15 settembre SINut sarà presente a Roma al convegno 'Probiotici, prebiotici e new foods'. Nella primavera 2010 è invece previsto il Primo Congresso Nazionale SINut che, nel frattempo, raccoglie adesioni anche da 'non addetti ai lavori'. Infatti, chiunque sia interessato a un approfondimento in tema di nutraceutici - purché in possesso di titolo di laurea - può chiedere di essere iscritto alla SINut scaricando la domanda di ammis-

sione sul sito [www.sinut.it](http://www.sinut.it). L'iscrizione e la quota associativa sono gratuite.

Ma quali saranno i più promettenti ambiti di ricerca e sviluppo per questo settore?

“A mio parere, i probiotici in funzione antiobesità - risponde Sirtori - e poi le proteine della dieta. Il Dottor Gordon di St. Louis ha dimostrato che se un animale non ha germi nell'intestino, dimagrisce. La flora intestinale dell'uomo ha fortissime capacità digestive e, per questo, è sopravvissuto alla selezione nella notte dei tempi. Ma quello che fu un vantaggio dell'uomo delle caverne è diventato uno svantaggio per l'uomo moderno.

Un obiettivo sarebbe quindi alterare la flora intestinale per renderla meno idonea a digerire. Per quanto riguarda le proteine, invece, abbiamo una serie di bersagli proteici che servono per ridurre la pressione, piuttosto che il colesterolo.

La ricerca dovrebbe puntare a selezionare le componenti più attive ma sempre senza toccare la struttura di base dell'alimento, la sua catena proteica o cambiarne drasticamente il contenuto in carboidrati”.

Francesca Prandi

**SINut**  
Società Italiana di Nutraceutica

home contatti mappa del sito

La società	<b>SINut</b> - Società Italiana di Nutraceutica - nasce nell'aprile 2009 come associazione senza fini di lucro, con lo scopo di promuovere ricerche e studi in ambito nutraceutico.
Iscrizioni on line	
Congresso Nazionale	La nutraceutica - nuova disciplina, in grande sviluppo a livello mondiale - studia gli estratti di piante, animali, minerali e microrganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche.
Ufficio stampa	La nutraceutica determinano effetti benefici per la salute, in particolare per la prevenzione e il trattamento delle malattie croniche: questi effetti devono essere rigorosamente dimostrati con appropriati studi, sperimentali e clinici.

**I Congresso Nazionale SINut 2010**

SINut si impegna a promuovere corsi e congressi, a livello regionale, nazionale e internazionale. Ogni anno si fa organizzatrice del Congresso Nazionale di Nutraceutica.

[www.sinut.it](http://www.sinut.it)

# I Nutraceutici

**Nasce la prima Società Italiana di Nutraceutica, SINut. L'obiettivo: promuovere ricerca, studi e diffusione di una corretta informazione scientifica in ambito nutraceutico.**

## Cosa sono i "Nutraceutici"?

"Con il termine Nutraceutico vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e micro-organismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche che offrano vantaggi per la salute" - spiega il Professor Cesare Sirtori, Preside della Facoltà di Farmacia, Professore di Farmacologia Clinica presso l'Università degli Studi di Milano e Presidente SINut. "Gli effetti benefici per la salute si manifestano in particolare nella loro capacità di prevenire e trattare malattie croniche. Ricordo con emozione come, oltre 30 anni fa, ho potuto documentare, per la prima volta, la capacità delle proteine vegetali (della soia) di abbassare il colesterolo, se sostituite alle proteine animali. Allora erano esperimenti pionieristici, difficilmente ripetibili; ma è stata una prima porta aperta su un'area della terapia dalle enormi potenzialità. Dagli oli di pesce, alle miscele di batteri probiotici, ai tanti integratori per lo sport e per le patologie gastroenteriche: oggi i Nutraceutici sono visti con crescente favore dal consumatore, oltre che dalla comunità scientifica".

"L'utilizzo dei Nutraceutici per la prevenzione delle patologie croniche dell'invecchiamento e il mantenimento delle funzioni tipiche della giovinezza (bellezza, energia, wellbeing) - aggiunge il Professor Scapagnini, professore di Biochimica Clinica presso la Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi del Molise e membro del Direttivo SINut - rappresenta una realtà medico scientifica dall'enorme potenziale in termini di ricadute sulla salute pubblica. E' quindi fondamentale arrivare a una definizione sempre più accurata delle linee, di cui al comunicato stampa SINut, in ambito nutraceutico. Per far questo la ricerca diventa uno strumento di fondamentale importanza. I Nutraceutici, determinando effetti benefici per la salute, devono essere trattati - a livello di ricerca, ma anche di standard produttivi - al pari di un farmaco, i cui effetti devono essere rigorosamente dimostrati con appropriati studi scientifici, sperimentali e clinici. E per garantire il giusto investimento in ricerca, un altro passo fondamentale è la tutela della proprietà intellettuale".

Il diffondersi del ricorso all'integrazione e a prodotti Nutraceutici per l'importante ruolo che svolgono nel mantenimento della salute e nella prevenzione di numerose patologie si accompagna ad una crescente necessità di reperire informazioni corrette e aggiornate, non solo da parte



degli operatori del settore, ma anche dei consumatori. In questo SINut ha individuato il suo obiettivo primario: divulgare un'informazione scientifica puntuale e rigorosa, e promuovere una corretta cultura in tema di Nutraceutici.

Attraverso l'istituzione e il coordinamento di programmi scientifici mirati, e mettendo in contatto studiosi di discipline diverse, SINut vuole stimolare l'attività scientifica e didattica in questo campo, a partire dai laureati in discipline nu-

traceutiche, al fine di valorizzarne la professionalità. Senza tralasciare programmi finalizzati alla formazione e al miglioramento della qualificazione professionale degli iscritti, e all'aggiornamento costante degli operatori del settore, attraverso attività formative ECM ed eventi mirati, quali congressi organizzati a livello regionale, nazionale e internazionale. La possibilità di iscriversi alla SINut è aperta anche ai "non addetti ai lavori": chiunque sia interessato ad un approfondimento in tema di Nutraceutici (purché in possesso di un titolo di laurea) può chiedere di essere iscritto alla SINut, scaricando la domanda di ammissione sul sito [www.sinut.it](http://www.sinut.it). L'iscrizione e la quota associativa per il primo anno sono gratuite.

## Direttivo SINut

*Prof. Cesare Sirtori - Preside Facoltà di Farmacia - Professore di Farmacologia Clinica - Università degli Studi di Milano.*

*Prof. Giovanni Scapagnini - Professore di Biochimica Clinica - Facoltà di Medicina e Chirurgia - Università degli Studi del Molise.*

*Dr. Bruno Scarpa Direttore Ufficio IV (alimenti dietetici e funzionali) - Direzione generale sicurezza alimenti e nutrizione - Ministero lavoro, salute e politiche sociali.*

*Prof. Lucio Capurso Primario Gastroenterologo - Ospedale San Filippo Neri Roma.*

*D.ssa Annarosa Racca - Presidente Federfarma.*

*Prof.ssa Anna Arnoldi - Professore di Chimica degli Alimenti - Università degli Studi di Milano.*

*Prof. Ettore Novellino - Professore Ordinario di Chimica Farmaceutica e Tossicologica Facoltà di Farmacia - Università degli Studi di Napoli.*

Per info: [www.sinut.it](http://www.sinut.it) ■

## NUTRACEUTICI

### L'informazione scientifica

Il mercato degli integratori e dei nutraceutici pare non conoscere crisi.

Da diversi anni il settore è infatti caratterizzato da una crescita continua e pressoché costante sia in farmacia sia in altri canali di vendita. Il diffondersi del ricorso all'integrazione e a prodotti nutraceutici, si accompagna tuttavia anche a una crescente esigenza, da parte degli operatori del settore e dei consumatori, di informazioni corrette e aggiornate.

Nasce così SINut, la prima Società italiana di nutraceutica il cui obiettivo primario è per l'appunto la diffusione di una corretta informazione scientifica in ambito nutraceutico.

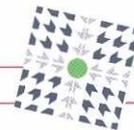
"Con il termine nutraceutico

# SINut

Società Italiana di Nutraceutica

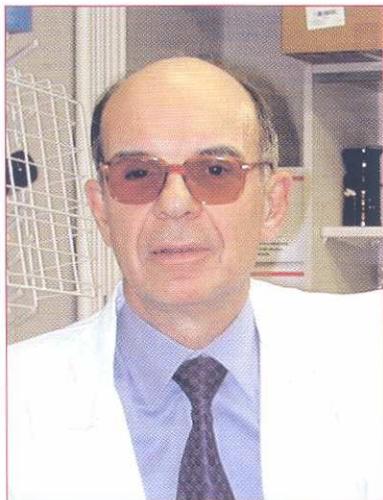
vengono identificati estratti di piante, animali, minerali e microorganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche, che offrano vantaggi per la salute" spiega Cesare Sirtori, preside della Facoltà di Farmacia e presidente SINut.

Attraverso l'istituzione e il coordinamento di programmi scientifici mirati, e mettendo in contatto studiosi di discipline diverse, SINut vuole stimolare l'attività scientifica e didattica in questo campo, a partire dai laureati in discipline nutraceutiche, al fine di valorizzarne la professionalità. Per maggiori informazioni è possibile visitare il sito [www.sinut.it](http://www.sinut.it)



## Cesare Sirtori

**Presidente della Facoltà di Farmacia dell'Università Statale di Milano,  
Ordinario di farmacologia clinica  
Presidente della Società Italiana di Nutraceutica**



### Preside, posso farle una domanda?

La Lombardia ha solo due Facoltà di Farmacia. Ciò conferisce maggiore prestigio al prof. Cesare Sirtori che, Preside alla Statale di Milano, presiede... metà delle Facoltà di Farmacia di tutta la Lombardia. Non sembra strano che *il Quaderno* dei farma-distributori vada ad interloquire a così alto livello accademico.

Il Presidente dell'ADF dr. Carmelo Riccobono gli ha scritto e lui è stato subito disponibile per una conversazione e anche per un rapporto più duraturo.

*Professore, nella sua Facoltà come fate a far conoscere agli studenti le aziende di distribuzione farmaceutica?*

...Sta parlando dei grossisti, vero? Avete fatto bene ad usare questo nuovo termine di distributori o farma-distributori, è più qualificante. Gli studenti vi "incontrano" nei Corsi di Legislazione farmaceutica, ma non escludo si possa fare di più. Partirei però dalla farmacia e dal progetto, che è un po' mio, di difendere la redditività della farmacia nel segmento del farmaco da prescrizione, redditività in discesa costante. Il valore-ricetta è sceso a 13 euro, da 19 che era, e tra un paio d'anni sarà a 9 o ad 8 euro. Che fare? La soluzione sarebbe quella di sostituire la perduta redditività sui farmaci in "prontuario" con l'acquisizione al canale-farmacia dei farmaci di alto valore tera-

peutico ed economico attualmente somministrati dalle farmacie ospedaliere... anche perchè proprio la spesa farmaceutica lasciata agli ospedali ha fatto un buco di oltre il 40%, un'enormità. Dovrebbero passare per la farmacia (e attraverso il grossista, ndr) i farmaci per l'HIV, gli altri prodotti attualmente in PHT e infine quei biologici/biotecnologici che non richiedano somministrazioni complesse come l'endovena; ovviamente con un compenso non più in percentuale che sarebbe improponibile dato l'alto costo di quei farmaci, ma per prestazione, una fee for service. Il futuro appartiene a questi farmaci di fascia alta, come l'Enbrel della Wyeth contro l'artrite reumatoide, che tra due anni sarà il farmaco a più alto fatturato.

*E se questo progetto si arenasse al Ministero dell'Economia, professor*



*Sirtori, lei vede qualche altro segmento in grande sviluppo tra i prodotti del canale-farmacia?*

Speriamo che non si areni, ma in ogni caso una categoria di prodotti di grande avvenire è quella della nutraceutica... Negli USA il fatturato ha già superato quello della farmaceutica! Tutti, dico tutti, ricorreremo presto o tardi alle bustine (a queste parole l'intervistatore improvvi-

samente si ricorda di mettersi sotto lingua la polverina di papaya fermentata che già da qualche giorno dimenticava di prendere, ndr) o alle compresse di integratori alimentari... So bene che ci sono degli studi - vengono fatti anche in questa mia Facoltà - che provano il migliore assorbimento se, per esempio, gli omega 3 si ingeriscono direttamente dal salmone anziché dalla capsula, ma chi è che si mette a mangiare salmone con costanza e regolarità?!

*Giacché ci siamo, professore, approfitto: cosa debbo chiedere in farmacia per integrare la mia alimentazione, povera di pesce, con questi benedetti omega 3?*

Io direi Enerzona di Enervit...non è caro...ma lo tenga in frigo.

Giuseppe Scrofina



#### Innovazione e responsabilità, al servizio del paziente

Leader mondiale nell'area della salute, Novartis è fortemente impegnata nella ricerca e nello sviluppo di farmaci e soluzioni d'avanguardia per curare le malattie, ridurre il carico delle sofferenze e migliorare la qualità di vita delle persone. Con l'obiettivo prioritario di soddisfare i bisogni dei pazienti, rispettando le attese e i diritti di tutti i suoi interlocutori,

Novartis si adopera per gestire le proprie attività in modo sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico. Attraverso il suo costante orientamento all'innovazione e il suo approccio responsabile alle esigenze della salute, Novartis è un punto di riferimento affidabile per milioni di persone, in Italia e nel mondo.

 **NOVARTIS**  
caring and curing

[www.novartis.it](http://www.novartis.it)

### Benvenuta Maria

E' diventato papà  
il dr. Leonardo Panico,  
componente del Comitato  
di Presidenza  
della nostra ADF.  
Alla piccola Maria e ai genitori  
vivissime felicitazioni.

# Dossier Medicina NEWS

RIVISTA MEDICA SU SALUTE E BENESSERE

[HOME](#)
[L'INTERVISTA](#)
[PRIMO PIANO](#)
[ESTETICA E SALUTE](#)
[CURE ALTERNATIVE](#)
[SALUTE IN VETRINA](#)
[FARMACIA](#)
[SPORT](#)
[COMUNICATI STAMPA](#)
YOU ARE HERE: [HOME](#)

## Una molecola nutraceutica fa dimagrire e consolidare la memoria.

NOTIZIE IN PRIMO PIANO - PSICOLOGIA

< [Prec.](#)[Succ.](#) >

E' stato per molti anni il collaboratore più diretto del Premio Nobel Kandel, che ha scoperto le basi molecolari della memoria.

Migliorano le performance intellettuali – un importante contributo nella ricerca italiana 2. La memoria e l'ingrassamento hanno una base comune? 3. Una molecola nutraceutica fa dimagrire e consolidare la memoria. Il prof. Daniele Piomelli è un illustre "cervello di ritorno".

**Il prof. Piomelli**, oggi a Genova presso l'Istituto Italiano di Tecnologia, ha portato alla ribalta una straordinaria molecola nutraceutica: si tratta della oleoiletalonamide, una

molecola di tipo fosfolipidico, presente in alcuni alimenti e disponibile come integratore alimentare. La oleoiletalonamide (OEA) è un fattore di sazietà. Quando somministrata all'animale, e in certe condizioni anche all'uomo, induce rapidamente un senso di sazietà, in particolare nei confronti dei grassi alimentari. Se si altera il metabolismo dell'OEA l'animale può diventare rapidamente obeso per eccesso alimentare. Il fatto curioso è che l'OEA, oltre a indurre sazietà, migliora brillantemente la memoria. Gli animali ricordano molto meglio i movimenti che servono ad evitare ostacoli o zone potenzialmente pericolose. Che rapporto abbia la sazietà con la memoria è un argomento affascinante per la ricerca. L'OEA agisce a livello molecolare in un modo in parte simile a quella di alcuni farmaci ipolipidemici. C'è da pensare che la regolazione del cibo, della memoria e dei lipidi circolanti abbiano una regolazione in parte sovrapponibile. L'aspetto più interessante è che la scoperta dell'OEA offre aperture nuove alla nutraceutica.

Non si tratta solo di migliorare le articolazioni, i radicali liberi, o il colesterolo. Queste nuove osservazioni sperimentali dimostrano che nell'uomo emozioni, memoria e alimentazione sono in larga misura collegati. Per la prima volta siamo in grado di riconoscere come il ricordo di un'emozione possa generare desiderio di cibo ovvero un'emozione sia legata ad un particolare ricordo di una vicenda alimentare. Tutto ciò secondo il prof. Piomelli non solo modula i nostri ricordi ma può anche farci ingrassare.

Cerca

CERCA

FLASH

LIBRI CONSIGLIATI



Campus bio-medico: progetto di ricerca su diagnosi precoce alzheimer tra i 52 finanziati con bando per giovani ricercatori del ministero della salute



In crescita Il consumo di semi di piante tropicali che provocano allucinazioni e che si comprano senza infrangere la legge



Scoliosi: a San Giovanni rotondo tecniche chirurgiche innovative per raddrizzare la schiena



Il percorso nascita: un nuovo modello organizzativo del Oftalmico di Milano – Presidio Macedonio Melloni



Spray Cosmetico Fresco benessere per le gambe ... sempre a portata di mano!



Cycloviran labiale 5% crema via l'herpes, torna il sorriso!



Igiene orale... a regola d'arte!



Anche quest'anno BimbinSalute aspetta migliaia di visitatori al suo stand di Bimbinfiera



Dalla linea senza glutine Céréal una nuova proposta per la tua colazione



Al via la seconda fase della sperimentazione di una vaccinoterapia contro il melanoma



Ricerca Telethon: un trucco molecolare per sconfiggere la sma



LE MERAVIGLIE DELL'ACQUA NEL CORPO UMANO

## Gli integratori alimentari per sportivi e non solo

NOTIZIE IN PRIMO PIANO - SPORT &amp; FITNEES



Gli integratori alimentari svolgono un ruolo sempre maggiore nel moderno trattamento delle patologie degli arti, e sono sempre più apprezzati dagli sportivi. L'artrosi è oggi la malattia più diffusa, non esiste individuo oltre i 30 anni che non presenti una patologia articolare a carattere degenerativo. Influiscono il peso corporeo, la scarsa motilità, gli eventuali traumi e l'età. La terapia dell'artrosi è ancora controversa.

I farmaci che intervengono solo sui sintomi, come gli antiinfiammatori non steroidei (FANS) e gli antidolorifici, non risolvono il problema. La nutraceutica offre invece prodotti che riescono a contribuire ad un ripristino parziale, ma comunque apprezzabile, dell'integrità delle articolazioni. Fra i vari nutraceutici il maggior successo è della glucosamina.

La glucosamina è un derivato del glucosio e si presenta in forme diverse: n-acetil glucosamina, glucosamina cloridrato e glucosamina solfato. Tutte vengono estratte da sostanze naturali e sono perfettamente assorbite dall'intestino, senza effetti secondari. La glucosamina solfato, tra queste, è la più efficace. Perché sono così importanti, quando si parla di artrosi? Innanzitutto perché la glucosamina è la principale molecola utilizzata per la sintesi dell'acido ialuronico e degli altri principali componenti della cartilagine delle articolazioni. La cartilagine è il tessuto che riveste la superficie dei capi articolari e ne permette lo scorrimento, ma si logora progressivamente con il peso, l'età, i traumi. Quando si assottiglia in misura eccessiva, scopre il capo articolare osseo e si manifesta dolore nel movimento. L'articolazione più frequentemente colpita dall'artrosi è quella del ginocchio, maggiormente sottoposto all'eccesso di peso. Somministrazioni di glucosamina solfato per bocca al dosaggio di 1500mg/die hanno mostrato, in studi controllati, effetti assai favorevoli.

Gli studi più noti sono quelli condotti dal prof. J.Yves Reginster dell'università di Liegi (Belgio) e dal prof. Franco Combi di Milano (medico dell'Inter, tra i partecipanti al Congresso), che hanno documentato miglioramento sia nel dolore sia in misurazioni oggettive delle articolazioni. Il condroitinsolfato, un altro componente delle articolazioni, una molecola complessa di cui è meno nota l'attività, può essere aggiunto alla glucosamina, avendosi un potenziamento di efficacia. Ma i nutraceutici hanno avuto un enorme sviluppo nell'integrazione dello sport. Lo sportivo, da un lato è impegnato a migliorare la propria muscolatura ed efficienza fisica, dall'altro è timoroso di aumentare di peso, o comunque di perdere energia. Si espone spesso a diete squilibrate: un esempio è quello delle diete con la finalità di "riempire" l'organismo di carboidrati nei giorni precedenti una maratona, diete la cui efficacia non ha poi trovato reali conferme.

E' invece importante per lo sportivo disporre di strumenti che consentano di mantenere una adeguata riserva di zuccheri e fra questi prevalgono le maltodestrine, prodotti di digestione parziale degli amidi, che consentono di produrre bevande non troppo dolci ma energetiche per lungo tempo. Lo sportivo richiede poi per il miglioramento muscolare gli aminoacidi ramificati, come presentato al Congresso dal prof. Enrico Arcelli di Milano, uno dei "maestri" delle teorie più avanzate sull'esercizio fisico. Gli aminoacidi ramificati sono miscele di tre aminoacidi (i principali componenti delle proteine): la leucina, la valina e l'isoleucina. Diversamente dagli altri aminoacidi delle proteine, che servono soltanto a ristrutturare il muscolo, gli aminoacidi ramificati hanno anche una funzione energetica.

L'organismo infatti è in grado di demolirli, rimpiazzando le quote energetiche del muscolo danneggiato dallo sforzo, in modo da consentire sforzi più prolungati e senza danno. Aggiunti come integratori alla dieta possono avere anche un'attività utile nell'incremento della masse muscolari. Nel corso del Congresso SINUT, il Dott. Derave di Ghent parlerà anche di creatina.

La creatina è un composto intermedio del metabolismo muscolare, utilizzato nella contrazione del muscolo. Il muscolo si contrae formando fosfocreatina, successivamente demolita a creatinina, che si elimina nelle urine. La creatina ha avuto alti e bassi: è stata decantata quasi fosse un doping e successivamente demolita come una sostanza inutile. Il Dott. Deraeve ha dimostrato invece che una certa quantità di creatina assunta per via orale non è trattenuta dalla muscolatura e può in qualche misura sostenere lo sforzo fisico, migliorando l'accesso di glucosio al muscolo e aumentando la molecola carnosina nel muscolo. La carnosina è una molecola energetica ed antidiabetica, di cui parlerà al congresso il prof. Aldini di Milano.

La creatina è quindi utile soprattutto negli sport a rapida contrazione muscolare, ma può migliorare la performance anche a lungo termine, essendo molto utile nello sportivo appassionato di corsa o di trekking. L'integrazione con creatina ha dimostrato effetti favorevoli quando anche associata ad aminoacidi ramificati.

Cerca  CERCA

FLASH

LIBRI CONSIGLIATI



[Campus bio-medico: progetto di ricerca su diagnosi precoce alzheimer tra i 52 finanziati con bando per giovani ricercatori del ministero della salute](#)



[In crescita Il consumo di semi di piante tropicali che provocano allucinazioni e che si comprano senza infrangere la legge](#)



[Scoliosi: a San Giovanni rotondo tecniche chirurgiche innovative per raddrizzare la schiena](#)



[Il percorso nascita: un nuovo modello organizzativo del Oftalmico di Milano - Presidio Macedonio Melloni](#)



[Spray Cosmetico Fresco benessere per le gambe... sempre a portata di mano!](#)



[Cycloviran labiale 5% crema via l'herpes, torna il sorriso!](#)



[Igiene orale... a regola d'arte!](#)



[Anche quest'anno BimblnSalute aspetta migliaia di visitatori al suo stand di Bimbinfiera](#)



[Dalla linea senza glutine Céréal una nuova proposta per la tua colazione](#)

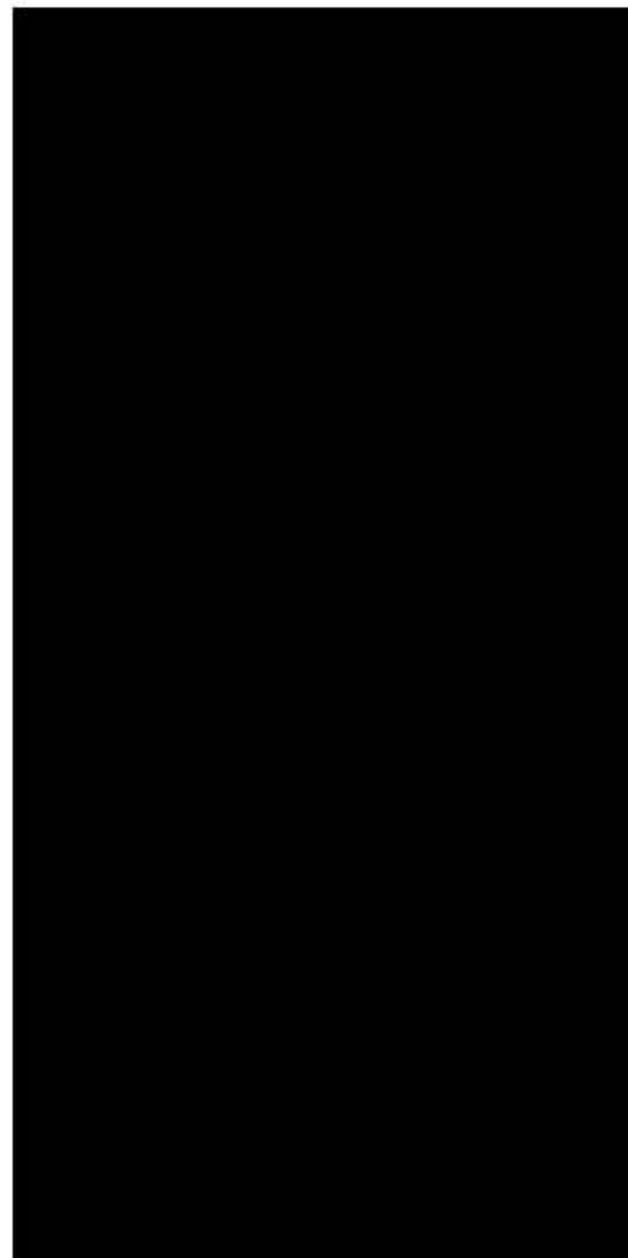


[Al via la seconda fase della sperimentazione di una vaccinoterapia contro il melanoma](#)



[Ricerca Telethon: un trucco molecolare per sconfiggere la sma](#)

[LE MERAVIGLIE DELL'ACQUA NEL CORPO UMANO](#)



# Dossier Medicina NEWS

RIVISTA MEDICA SU SALUTE E BENESSERE

[HOME](#) | [L'INTERVISTA](#) | [PRIMO PIANO](#) | [ESTETICA E SALUTE](#) | [CURE ALTERNATIVE](#) | [SALUTE IN VETRINA](#) | [FARMACIA](#) | [SPORT](#) | [COMUNICATI STAMPA](#)
**YOU ARE HERE:** [HOME](#) > [ALIMENTAZIONE](#) > [LA PAPA YA: CONTRO I RADICALI LIBERI UTILE SOLO SE FERMENTATA](#)

## La Papaya: contro i radicali liberi utile solo se fermentata

NOTIZIE IN PRIMO PIANO - ALIMENTAZIONE



Valutazione attuale: / 1

 Scarso Ottimo 
[< Prec.](#)       [Succ. >](#)

Il frutto sembra appunto un melone, giallo con un sapore molto simile a quello dei meloni italiani. Il frutto di papaya è tra i più ricchi di sostanze farmacologicamente attive: contiene enzimi come la papaina, utilizzata in dermatologia, ed una abbondante serie di elettroliti come potassio, sodio ed altri. La somministrazione dell'estratto totale del melone esercita una interessante attività protettiva sullo stomaco e manifesta anche un'attività diuretica. Tuttavia il frutto della papaya, assunto come estratto semplice, è assai instabile e non garantisce proprietà terapeutiche standardizzate.

Come suggerito dal Premio Nobel Montagnier, lo scopritore del virus dell'AIDS il modo migliore per stabilizzarne le proprietà è sottoporre la papaya a fermentazione. Si tratta di una tecnica giapponese che richiede un periodo di 10 mesi, che espone la papaya a particolari lieviti ad azione fermentante. Al termine del processo il prodotto è stabile, può essere somministrato per bocca e consente all'organismo di acquisire non solo le vitamine A e C ma anche una serie di componenti a potente attività antiossidante in grado di impedire le reazioni tossiche sul DNA cellulare. Questi prodotti, chiamati  $\beta$ -glucani presentano attività diverse.

Da un lato, possono ridurre l'assorbimento di zuccheri e grassi, contribuendo quindi al controllo del peso e delle patologie metaboliche; dall'altro, l'attività antiossidante esercita la massima attività preventiva sia nei confronti di sindromi cliniche di ogni giorno - come la stanchezza cronica o la particolare predisposizione all'influenza o a raffreddori - sia contro le patologie più gravi dell'uomo, dall'AIDS ai tumori, alla malattia di Alzheimer. Il consumo di papaya fermentata offre quindi un'alternativa ai farmaci di sintesi nel campo della prevenzione contro le patologie che colpiscono il DNA. Dalla medicina tradizionale è derivato quindi un prodotto stabile con componenti che sono state di recente isolate al fine di ottenere derivati più attivi su singole patologie.

**Si presenta come un integratore di alto profilo in campo nutraceutico.**

Cerca  CERCA

FLASH

LIBRI CONSIGLIATI



Campus bio-medico: progetto di ricerca su diagnosi precoce alzheimer tra i 52 finanziati con bando per giovani ricercatori del ministero della salute



In crescita Il consumo di semi di piante tropicali che provocano allucinazioni e che si comprano senza infrangere la legge



Scoliosi: a San Giovanni rotondo tecniche chirurgiche innovative per raddrizzare la schiena



Il percorso nascita: un nuovo modello organizzativo del Oftalmico di Milano – Presidio Macedonio Melloni



Spray Cosmetico Fresco benessere per le gambe ... sempre a portata di mano!



Cycloviran labiale 5% crema via l'herpes, torna il sorriso!



Igiene orale... a regola d'arte!



Anche quest'anno BimbinSalute aspetta migliaia di visitatori al suo stand di Bimbinfiera



Dalla linea senza glutine Céréal una nuova proposta per la tua colazione



Al via la seconda fase della sperimentazione di una vaccinoterapia contro il melanoma



Ricerca Telethon: un trucco molecolare per sconfiggere la sma



LE MERAVIGLIE DELL'ACQUA NEL CORPO UMANO

# Dossier Medicina NEWS

RIVISTA MEDICA SU SALUTE E BENESSERE

HOME

L'INTERVISTA

PRIMO PIANO

ESTETICA E SALUTE

CURE ALTERNATIVE

SALUTE IN VETRINA

FARMACIA

SPORT

COMUNICATI STAMPA

YOU ARE HERE: [HOME](#) > [ALIMENTAZIONE](#) > [I CIBI FUNZIONALI: LE PROTEINE VEGETALI](#)

## I cibi funzionali: le proteine vegetali

NOTIZIE IN PRIMO PIANO - ALIMENTAZIONE



Valutazione attuale: 0 / 0

Scarso      Ottimo 

&lt; Prec.

Succ. &gt;

Tra gli alimenti funzionali che hanno riscosso maggiore successo in nutraceutica si trovano le proteine vegetali. Oltre 30 anni fa, un gruppo di ricercatori guidati dal Prof Sirtori, ha dimostrato l'enorme potere in termini di riduzione della colesterolemia delle proteine della soia. Si trattava allora di studi pionieristici: pazienti tenuti in ospedale per molte settimane ed esposti alternativamente a diete tutte di proteine tutte di origine animale, ovvero tutte sostituite da proteine della soia.

I partecipanti avevano colesterolemie considerate oggi "record", oltre 300-350 mg/dl. Si trattava di studi oggi irripetibili, sia perché non è più permesso tenere pazienti in ospedale per seguire una dieta, sia perché tutti questi pazienti verrebbero trattati con farmaci. Ma allora il dato di maggior rilievo fu che, a confronto con una dieta classica a base di proteine animali, le proteine della soia riducevano il colesterolo totale o quello "cattivo" (LDL) del 20% e più. A quell'epoca nessuna molecola farmacologica era in grado di esercitare effetti di quel tipo.

Le proteine della soia si sono poi affermate in terapia e, quando utilizzate non più come sostituzione totale ma come aggiunta alla dieta sotto forma di latte, formaggi o prodotti simili alla carne, possono determinare un abbassamento del colesterolo del 10-15%. Sono ben tollerate; mantengono un leggero sapore caratteristico della pianta di origine e contengono, ma in misura molto limitata, semi geneticamente modificati. Prodotti a base di estratto totale del seme di soia contengono anche "fitoestrogeni", molecole con caratteristiche simili agli estrogeni, che incontrano successo nel trattamento delle sindromi tipiche della menopausa. Più di recente alla soia si è aggiunto il lupino. La storia insegna che i semi di lupino erano la principale componente proteica della dieta dei soldati romani nel corso delle loro spedizioni.

Questi venivano infatti nutriti con semi di lupino, pane e vino (apparentemente con un'ottima salute che consentiva loro di combattere e vincere!). Il lupino dei soldati romani era amaro e quindi richiedeva la bollitura in acqua per far scomparire il sapore sgradevole. Oggi i lupini di origine mediterranea (*L. albus*) o di origine sudamericana (*L. angustipholius*) sono selezionati per un ottimo sapore che consente l'estrazione delle proteine e l'allestimento di prodotti quali gelato e alimenti simili alla carne.

I prodotti di lupino si adattano al gusto italiano meglio della soia anche se la scelta di alimenti è tuttora più limitata. Per le proteine di lupino sono stati descritti effetti paragonabili a quelli della soia sulla colesterolemia (cadute del 10-15% o più) ed anche sulla pressione, che tende a normalizzarsi nei pazienti con moderati aumenti dei livelli pressori.

Cerca

CERCA

FLASH

LIBRI CONSIGLIATI



**Campus bio-medico: progetto di ricerca su diagnosi precoce alzheimer tra i 52 finanziati con bando per giovani ricercatori del ministero della salute**



**In crescita Il consumo di semi di piante tropicali che provocano allucinazioni e che si comprano senza infrangere la legge**



**Scoliosi: a San Giovanni rotondo tecniche chirurgiche innovative per raddrizzare la schiena**



**Il percorso nascita: un nuovo modello organizzativo del Oftalmico di Milano – Presidio Macedonio Melloni**



**Spray Cosmetico Fresco benessere per le gambe ... sempre a portata di mano!**



**Cycloviran labiale 5% crema via l'herpes, torna il sorriso!**



**Igiene orale... a regola d'arte!**



**Anche quest'anno BimbinSalute aspetta migliaia di visitatori al suo stand di Bimbinfiera**



**Dalla linea senza glutine Céréal una nuova proposta per la tua colazione**



**Al via la seconda fase della sperimentazione di una vaccinoterapia contro il melanoma**



**Ricerca Telethon: un trucco molecolare per sconfiggere la sma**



**LE MERAVIGLIE DELL'ACQUA NEL CORPO UMANO**

# Dossier Medicina NEWS

RIVISTA MEDICA SU SALUTE E BENESSERE

HOME

L'INTERVISTA

PRIMO PIANO

ESTETICA E SALUTE

CURE ALTERNATIVE

SALUTE IN VETRINA

FARMACIA

SPORT

COMUNICATI STAMPA

**YOU ARE HERE:** [HOME](#) > [ALIMENTAZIONE](#) > [MONASCUS PURPUREUS \(RISO ROSSO\) ASSOCIATO ALLA BERBERINA PER ABBASSARE IL COLESTEROLO](#)

## Monascus purpureus (riso rosso) associato alla berberina per abbassare il colesterolo

NOTIZIE IN PRIMO PIANO - ALIMENTAZIONE



Valutazione attuale: 0 / 0

Scarso      Ottimo

< [Prec.](#)      [Succ.](#) >

Tradizionalmente il fungo veniva infatti impiegato nella fermentazione di una cottura di riso per produrre il famoso vino rosso di riso. Essendo fatto crescere direttamente a contatto con il riso, il fungo conferiva ai grani di riso il tipico colore rosso, con un contenuto alcolico analogo a quello del vino. Già menzionato all'epoca della dinastia Ming (1368-1644), il Monascus desta oggi crescente interesse da parte della comunità scientifica.

Si era infatti osservato che le popolazioni cinesi esposte a questo alimento registravano un livello di colesterolo particolarmente basso. Alla fine degli anni '90 si è potuto identificare fra i componenti del riso rosso un prodotto, chiamato "monacolina K", che presenta analogie strutturali con le statine ipocolesterolemiche. Quindi è una statina naturale, inseribile in integratori alimentari disponibili in farmacia. Quanto vale sul piano quantitativo una compressa contenente Monascus? Presenta un'attività all'incirca pari a 3-4 mg di una statina sintetica. Quindi con un dosaggio quotidiano di 1-2 compresse si può avere un'efficacia non lontana da quella delle statine di sintesi (pravastatina, simvastatina, ecc). L'impiego del riso rosso fermentato si è affermato da tempo in Oriente, da cui provengono anche dati che dimostrerebbero una chiara efficacia nella prevenzione dell'infarto in chi utilizza questo prodotto. Più di recente si è osservata una brillante associazione con la berberina. La berberina è un alcaloide proveniente dalla Idraste canadese (una peonia), nota da decenni come prodotto attivante la produzione di bile dal fegato.

E' anche un efficace antibatterico. Il dato più interessante è che presenta una sorprendente attività di stimolo sui recettori delle lipoproteine. Questi recettori, presenti sulle cellule del fegato, captano le lipoproteine ricche in colesterolo (le LDL) e determinano quindi un effetto di riduzione sulla colesterolemia. Dall'associazione dei due si ottiene quindi un prodotto che presenta due diversi meccanismi: riduzione della sintesi del colesterolo (come le statine) grazie al Monascus e aumentato intrappolamento delle lipoproteine nel fegato grazie alla berberina. Entrambi portano a significativa riduzione della colesterolemia.

Di recente poi si è anche visto che la berberina ha una discreta attività "antidiabetica", in particolare riducendo l'insulinemia. L'associazione riso rosso/berberina è quindi una superstar nel settore dei nutraceutici. E' un integratore alimentare molto ben tollerato e che sta fornendo risultati importanti nel trattamento di pazienti ad alto rischio vascolare.

Cerca  

FLASH

LIBRI CONSIGLIATI



[Campus bio-medico: progetto di ricerca su diagnosi precoce alzheimer tra i 52 finanziati con bando per giovani ricercatori del ministero della salute](#)



[In crescita Il consumo di semi di piante tropicali che provocano allucinazioni e che si comprano senza infrangere la legge](#)



[Scoliosi: a San Giovanni rotondo tecniche chirurgiche innovative per raddrizzare la schiena](#)



[Il percorso nascita: un nuovo modello organizzativo del Oftalmico di Milano – Presidio Macedonio Melloni](#)



[Spray Cosmetico Fresco benessere per le gambe ... sempre a portata di mano!](#)



[Cycloviran labiale 5% crema via l'herpes, torna il sorriso!](#)



[Igiene orale... a regola d'arte!](#)



[Anche quest'anno BimbinSalute aspetta migliaia di visitatori al suo stand di Bimbinfiera](#)



[Dalla linea senza glutine Céréal una nuova proposta per la tua colazione](#)



[Al via la seconda fase della sperimentazione di una vaccinoterapia contro il melanoma](#)



[Ricerca Telethon: un trucco molecolare per sconfiggere la sma](#)



[LE MERAVIGLIE DELL'ACQUA NEL CORPO UMANO](#)

**YOU ARE HERE:** [HOME](#) > [COMUNICATI STAMPA](#) > [CONFERENZE E CONGRESSI](#) > AL VIA IL PRIMO CONGRESSO NAZIONALE SULLA NUTRACEUTICA PROMOSSO DA SINUT AD APRIRE I LAVORI, IL PREMIO NOBEL PER LA MEDICINA LUC MONTAGNIER

## Al via il primo congresso nazionale sulla nutraceutica promosso da sinut Ad aprire i lavori, il Premio Nobel per la Medicina Luc Montagnier

COMUNICATI STAMPA - CONFERENZE E CONGRESSI



Valutazione attuale: ○○○○○○ / 0

Scarso ○ ○ ○ ○ ● Ottimo

< [Prec.](#) [Succ.](#) >

Ad aprire i lavori, il Premio Nobel per la Medicina Luc Montagnier con una master lecture su prodotti di derivazione naturale in grado di potenziare le difese dell'organismo contro i radicali liberi. La prima grande vetrina dedicata alla ricerca in questo settore nel nostro Paese. **Cos'è la nutraceutica?** Perché integratori, probiotici & co. sono tanto amati dal consumatore quanto dalla comunità scientifica? Quali i temi che in futuro andranno maggiormente a interessare questa sempre più importante disciplina? Sono solo alcuni degli interrogativi cui il primo congresso nazionale sulla nutraceutica cercherà di dare risposta in questi tre giorni di lavoro, previsti nella prestigiosa cornice dell'Università degli Studi di Milano. Numerose personalità e nomi di spicco del mondo accademico e scientifico internazionale si sono dati appuntamento a Milano, invitati dal Prof Cesare Sirtori – Presidente della Società Italiana di Nutraceutica e Preside della Facoltà di Farmacia all'Università degli Studi di Milano – per parlare di nutraceutica, e fare il punto della situazione su un argomento che, mai come oggi, ha visto crescere in maniera esponenziale l'interesse generale. I numeri parlano chiaro: il mercato della Nutraceutica, in Italia, mostra un dinamismo confermato da una crescita a doppia cifra nel 2009. Con un indotto di quasi 1500 milioni di euro solo nel canale farmacia (dati sell out a valore, MAT 08/2009) e la sistematica introduzione di nuovi prodotti sul mercato, il comparto ha registrato una crescita del 12.5% rispetto al 2008.

I nutraceutici, insomma, incontrano il favore crescente del consumatore, sempre più consapevole dei loro effetti benefici su salute e bellezza, e degli esperti, che considerano i nutraceutici una valida fonte cui attingere in termini sia preventivi sia terapeutici. Ma se il mercato sembra non conoscere crisi, attorno alla nutraceutica regna ancora molta confusione, soprattutto tra i non addetti ai lavori.

"Nutraceutico è un termine piuttosto ampio sotto il quale vengono ricompresi i cibi funzionali, gli integratori alimentari, i probiotici e i prebiotici" – spiega il Professor Sirtori. "Il cibo funzionale (functional food) è un vero e proprio alimento (apporta cioè calorie e energia) che contiene elementi utili alla salute dell'uomo. Tra questi, le proteine vegetali della soia e del lupino (utili per abbassare il colesterolo e la pressione arteriosa), i derivati del latte (che contengono piccoli frammenti proteici, anch'essi con un'importante attività sulla pressione), oltre che il protagonista tra i più amati oggi: il cioccolato amaro, in grado sia di ridurre la pressione sia di migliorare la risposta glicemica. Gli integratori, invece - prosegue Sirtori – sono nutraceutici che si assumono per via orale, non forniscono calorie ma possono avere funzioni terapeutiche importanti, integrando, appunto, una dieta povera di determinate sostanze. I probiotici - continua Sirtori – sono colture di batteri che svolgono l'importante funzione di colonizzare l'intestino, migliorandone la funzionalità e aumentandone le capacità immunitarie.

Ma anche capaci di ridurre il dolore dell'intestino in corso di patologie del colon; e più di recente, sono stati forniti eccellenti dati a supporto di una possibile attività protettiva dei probiotici contro le principali patologie infettive dell'intestino. Infine, i prebiotici: alimenti funzionali che contengono sostanze in grado di favorire la crescita di batteri probiotici.

Cerca

FLASH

NEWS DALL'ITALIA

LIBRI CONSIGLIATI



Campus bio-medico: progetto di ricerca su diagnosi precoce alzheimer tra i 52 finanziati con bando per giovani ricercatori del ministero della salute



In crescita il consumo di semi di piante tropicali che provocano allucinazioni e che si comprano senza infrangere la legge



Scoliosi: a San Giovanni rotondo tecniche chirurgiche innovative per raddrizzare la schiena



Il percorso nascita: un nuovo modello organizzativo del Oftalmico di Milano – Presidio Macedonio Melloni



Spray Cosmetico Fresco benessere per le gambe ... sempre a portata di mano!



Cycloviran labiale 5% crema via l'herpes, torna il sorriso!



Igiene orale... a regola d'arte!



Anche quest'anno BimbinSalute aspetta migliaia di visitatori al suo stand di Bimbinfiere



Dalla linea senza glutine Céréal una nuova proposta per la tua colazione



Al via la seconda fase della sperimentazione di una vaccinoterapia contro il melanoma



Ricerca Telethon: un trucco molecolare per sconfiggere la sma



LE MERAVIGLIE DELL'ACQUA NEL CORPO UMANO

## HIGHLIGHTS dal I Congresso della Società Italiana di Nutraceutica

NOTIZIE IN PRIMO PIANO - ALIMENTAZIONE

Valutazione attuale:      / 0Scarso      Ottimo < [Prec.](#) [Succ.](#) >

### IL FUTURO DELLA NUTRACEUTICA

La scorsa settimana, i Professori Tsourounis e Bent dell'Università della California hanno riferito sulla prestigiosa rivista *Clinical Pharmacology and Therapeutics* che circa il 20% della popolazione degli Stati Uniti si avvale di integratori dietetici per migliorare la salute. Sul mercato USA sono disponibili oltre 29.000 integratori e circa 1.000 nuovi prodotti vengono introdotti ogni anno. Vi sono quindi importanti interessi, sia economici, sia regolatori, sia scientifici. Il contenuto di questi prodotti è importante non solo per determinare un beneficio in termini di salute, ma anche perché potrebbe interferire con farmaci assunti assieme. Infine è soprattutto importante perché da quest'area fino ad ora poco nota potrebbero emergere i "farmaci" del domani. Fra i prodotti impiegati in alimentazione con le maggiori prospettive, certamente il pesce è quello più studiato. Il pesce - come riferirà al Congresso SINut il prof. Claudio Galli di Milano - contiene acidi grassi particolari chiamati omega-3 che consentono a questo animale di mantenersi elastico anche al freddo (gli omega-3 non solidificano mai, nemmeno a bassissima temperatura, al contrario degli altri grassi che paralizzerebbero il pesce al freddo).

Gli omega-3 hanno un ruolo riconosciuto nel trattamento della ipertrigliceridemia e come tali sono anche distribuiti in Italia dal Servizio Sanitario Nazionale. Tuttavia le prospettive d'impiego sono molto più ampie: si va dal trattamento dello scompenso cardiaco, alle sindromi da deficit di attenzione, che affliggono molti bambini. Negli Stati Uniti è stato avviato uno studio sui reduci dalle guerre in Iraq che presentano problemi psichici di reinserimento. Ma il pesce non è solo omega-3: le proteine del pesce sembrano esercitare un effetto sul colesterolo e in qualche misura anche sull'aumento di peso. Si comincia a pensare che, una volta estratta la proteina del pesce, componenti proteiche particolari possano un domani servire per il trattamento dell'obesità, e perché no, si possano derivarne dei farmaci.

Il cioccolato è un alimento molto gradito. Il cioccolato amaro, come sarà riferito dal prof. Claudio Ferri, dell'Università dell'Aquila nel corso del Congresso SINut, abbassa la pressione degli ipertesi e dilata le arterie coronarie. Nel cioccolato si identificano le epicatechine, molecole ora meglio note e oggetto di studi avanzati. Interessante osservare che popolazioni come gli indiani Kuna, che vivono sulle isole vicino a Panama, consumano grandi quantità di cacao, a volte arricchito anche con sale, ed hanno una bassissima pressione arteriosa. Se per il cacao/cioccolato la ricerca del componente "farmaco" potrebbe sembrare oziosa, visto il gusto più che accettabile del prodotto (che comunque rimane troppo ricco in calorie) la caccia al protettivo del vino rosso è ancora aperta. Il vino rosso contiene resveratrolo. Si tratta di un polifenolo, una sostanza naturale a carattere antiossidante che protegge il vino contro i danni dell'eccesso di fermentazione. L'interesse del resveratrolo è che una volta somministrato a organismi come il *Saccaromyces* o la *Drosophila* allunga nettamente la durata della vita. In diversi animali il resveratrolo aumenta anche la sensibilità all'insulina, riducendo sia il rischio di diabete che di obesità.

Questi vantaggi si sono fino ad ora tradotti in modo limitato nell'uomo. Come verrà presentato dal prof. Espin di Barcellona, sono in arrivo nuove formulazioni di resveratrolo più stabili e meglio assorbite, in grado di ridurre sia la perossidazione - e quindi i radicali liberi - sia di migliorare l'eccesso di peso. Nuove sostanze direttamente da nutraceutici offrono quindi aspettative importanti non solo nel controllo delle malattie da eccesso alimentare o da invecchiamento, ma anche contro i tumori urologici con dati convincenti sull'attività di estratti di piante in grado di ridurre il peso della prostata. E' possibile ottenere un'efficace neuroprotezione, esercitata nei numerosi derivati delle alghe, dalla luteina all'astaxantina, presentate dal prof. Scuderi, oftalmologo dell'Università di Roma. Al momento offrono la più accessibile ed efficace protezione contro la degenerazione maculare, la patologia a maggior rischio di cecità dell'anziano. Si profila un ritorno all'antico.

Aspirina, digitale, reserpina e tanti altri farmaci di uso corrente sono derivati da "nutraceutici" studiati più di cento anni fa. I nutraceutici moderni offriranno prospettive così invitanti?

Cerca  CERCA

#### FLASH

#### LIBRI CONSIGLIATI



**Campus bio-medico: progetto di ricerca su diagnosi precoce alzheimer tra i 52 finanziati con bando per giovani ricercatori del ministero della salute**



**In crescita il consumo di semi di piante tropicali che provocano allucinazioni e che si comprano senza infrangere la legge**



**Scoliosi: a San Giovanni rotondo tecniche chirurgiche innovative per raddrizzare la schiena**



**Il percorso nascita: un nuovo modello organizzativo del Oftalmico di Milano – Presidio Macedonio Melloni**



**Spray Cosmetico Fresco benessere per le gambe ... sempre a portata di mano!**



**Cycloviran labiale 5% crema via l'herpes, torna il sorriso!**



**Igiene orale... a regola d'arte!**



**Anche quest'anno BimblnSalute aspetta migliaia di visitatori al suo stand di Bimbinfiara**



**Dalla linea senza glutine Céréal una nuova proposta per la tua colazione**



**Al via la seconda fase della sperimentazione di una vaccinoterapia contro il melanoma**



**Ricerca Telethon: un trucco molecolare per sconfiggere la sma**

**LE MERAVIGLIE DELL'ACQUA NEL CORPO UMANO**

## Annunci Google

[Cause Anoressia](#)  
[Anoressia Sintomi](#)  
[Bulimia Nervosa](#)  
[Bulimia Articles](#)

## MEDICINA

ENDOCRINOLOGIA

MEDICINA ALTERNATIVA

MEDICINA ESTETICA

CHIRURGIA ESTETICA

DERMATOLOGIA

PSICOLOGIA

SESSUALITÀ

DIETOLOGIA

GINECOLOGIA

ONCOLOGIA

MEDICINA INTERNA

OTORINOLARINGOIATRIA

CARDIOLOGIA

UTILITÀ

FARMACI

ALTRE SEZIONI

## STAR BENE

FITNESS

ALIMENTAZIONE

» Integratori alimentari

» Centri Allergie Alimentari

CENTRI BENESSERE

## Annunci Google

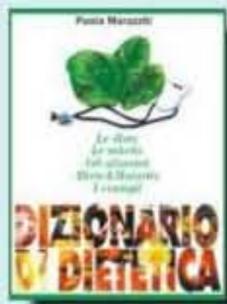
[Bulimia Treatments](#)  
[Bulimia NE](#)  
[Bulimia Tedavis](#)  
[Bulimia Therapy](#)

**Lo sai chi ha inventato il primo computer?**

Trova la risposta su Google...

www.google.it

Google Trivia



## CHE COS'È LA NUTRICEUTICA



### LA NUTRICEUTICA, LA SCIENZA CHE CI FA GUARIRE MANGIANDO

Ne abbiamo già parlato in un articolo tra le medicine alternative, ma dato il consenso sempre maggiore che sta avendo anche nei maggiori canali di informazione, **torriamo a parlare di una nuova scienza alimentare, la nutraceutica (o nutraceutica).**

#### Cerotto dimagr. -30kg/10€

Incredibile! Se perdi troppo in fretta metti il cerotto 1 giorno /2  
 Phytolabel.com/it

#### Anoressia, Bulimia?

Soffri di disturbi alimentari e del comportamento? Scopirlo con il test  
 www.testsalute.it/anoressia\_bulimia

#### Laureati a Distanza:

Lezioni Online agli Orari che vuoi 12 Corsi di laurea Riconosciuti  
 www.uniecampus.it/universita

#### Studio di Psicologia

Famiglia, coppia e individuale Consulenza anche online  
 www.famigliealcentro.com

**Il termine nutraceutica (o nutraceutica) combina nutrizione e farmaceutica e designa da subito una prima caratteristica di questo nuovo approccio alimentare: la possibilità che il cibo diventi per noi risorsa terapeutica, mangiando quello che fa bene alla nostra salute.**

Da questo punto di vista, la nutraceutica non fa altro che ribadire che **la salute e il benessere dell'individuo iniziano dalla tavola**, mentre, al contrario, mangiare male significa nutrirsi male o non nutrirsi affatto, con tutto quello che ne consegue a livello fisico, di scompenso alimentare e di iper o iponutrizione.

Annunci Google

Molti studi hanno stimolato la ricerca e l'ideazione della nutraceutica: basti pensare a tutti quegli studi che hanno scoperto che una componente di un cibo può avere determinati effetti sul nostro benessere, come **il ruolo degli antiossidanti contro i radicali liberi, o degli acidi grassi omega 3 contro il colesterolo e la memoria.**

A questo proposito nasce nel 2009 la **Sinut**, ovvero la **Società Italiana di Nutraceutica**, che promuove senza fini di lucro ricerche e studi a favore della nutraceutica. Gli studi si basano sullo studio di estratti di piante, estratti animali o minerali utilizzati come integratori nella dieta o per diete specifiche. **Gli esperti di nutraceutica assicurano che un'alimentazione sana possa prevenire le malattie croniche.**

Proprio pensando alla nutraceutica in termini terapeutici, sul sito della Sinut è possibile visionare i lavori scientifici di nutraceutica per l'antiaging, la cura dell'obesità, la prevenzione cardiovascolare e oncologica.

**Articoli correlati:** [http://www.medicina-benessere.com/Medicina\\_alternativa/nutraceutica.html](http://www.medicina-benessere.com/Medicina_alternativa/nutraceutica.html)

Link utili:

[Sito della Sinut](#)

[Nutraceutica.it](#)

<http://it.wikipedia.org/wiki/Nutraceutica>

### LUCI E OMBRE DI UNA TAZZINA DI CAFFÈ



Bere caffè: fa bene o male? Da un articolo della rivista Wired, poi sintetizzato dal portale Yahoo nella sezione Salute, **si parla di... Leggi tutto...**

Alimentazione

Alimentazione

Alimentazione

ALTRI ARTICOLI >>>

## NEWS DAL MONDO

- » **Vino rosso.... lunga vita!**
- » **Vino e omega 3**
- » **Vino contro lo smalto dei denti**
- » **Vino champagne, prosecco e cacao**
- » **Verdure e ortaggi trattati**
- » **Uova e colesterolo**
- » **Una mela al giorno toglie il medico di turno**
- » **Un caffè allucinante**
- » **Un bicchiere di vino per la salute**
- » **Un antiossidante amico dei polmoni**
- » **Altre News >>>**

### COSA MANGIARE IN CASO:

- » Colite
- » Stipsi
- » Diabete
- » Iperuricemia
- » Colesterolo alto
- » Ritenzione idrica
- » Tutte le Guide >>>



### DIETE:

- » **Dieta Marazziti**
- » **Dieta a Zona**
- » **Dieta a Punti**
- » **Dieta Scarsdale**
- » **Dieta Vegetariana**
- » **Dieta Dissociata**
- » **Dieta Mediterranea**
- » **Tutte le Diete >>>**



### GUIDA ALIMENTARE:

- » **Vitamine**
- » **Calorie**
- » **Grassi**
- » **Minerali**
- » **Proteine**
- » **Carboidrati**
- » **Tutte le Guide >>>**





Un alleato per le **Aziende**,  
una garanzia per il **Consumatore**

[HOME](#) | [L'ASSOCIAZIONE](#) | [DIVENTA SOCIO](#) | [LAVORO](#) | [LINK](#) | [CONTATTI](#)

## Stampa

[<indietro](#)

[Home](#) > [Approfondimenti](#) > [Stampa](#)

## Intervento del Presidente FederSalus al 1 Congresso organizzato dalla Sinut

Mer 03 Feb 2010 | Categoria di appartenenza: [Stampa](#)

In occasione del **1 Congresso Nazionale organizzato dalla SINUT**, il 12 febbraio presso l'Università di Milano, il **Presidente Germano Scarpa, della FederSalus** è intervenuto nella parte dedicata al Regolamento Europeo, il suo intervento ha riguardato in particolare **"Gli Health Claims e l'attuazione del Regolamento 1924/06 e le relative preoccupazioni dell'industria."** Scopo dell'intervento è stato quello di analizzare ogni aspetto, ed illustrare come si è venuta a creare una situazione critica per gli operatori del settore, dopo la presentazione della lista dei claims e l'attuazione del regolamento 1924/06.

Per vedere l'intervento si prega di cliccare il seguente [link](#)

26-03-2010  
[FederSalus al XXVII Incontro delle Giornate Farmaceutiche Pisane](#)

11-03-2010  
[NewsFood.com:"La Vitamina C difende le ossa degli anziani"](#)

11-03-2010  
[Federfarma.it:" Con la vitamina c meno rischi di fratture per gli anziani"](#)

11-03-2010  
[Rassegna Stampa Osservatorio FederSalus:"La Vitamina C difende le ossa degli anziani"](#)

10-03-2010  
[Aqi Salute: "Una novità per la cura dell'osteoporosi con la vitamina c meno rischi fratture per anziani"](#)

09-03-2010  
[Natural 1: " Intervista Presidente FederSalus Germano Scarpa"](#)

09-03-2010  
[Natural1: " La qualità negli integratori alimentari: gestione ordinaria ed evento di crisi"](#)

02-03-2010  
[Le Nouvelles Estetiques: "Cultura e Benessere un binomio inscindibile"](#)

02-03-2010  
[Notiziario Chimico Farmaceutico: "Codex Herbarum"](#)

09-02-2010  
[Adnkronos Salute:"Informazioni su etichette, Federsalus ricorre a Mediatore UE"](#)

09-02-2010  
[Aqi Salute: "Informazioni su etichette, Federsalus ricorre al Mediatore Europeo"](#)

09-02-2010  
[Medici Oggi Aqi Salute:" Informazioni su etichette, Federsalus ricorre a Mediatore Ue"](#)

05-02-2010  
[Farmacia33.it: "L'etichetta? Europea ma più chiara"](#)

04-02-2010  
[Il Bisturi.it:"Informazioni su etichette, Federsalus ricorre a Mediatore UE"](#)

03-02-2010  
[FederSalus deposita un ricorso al Mediatore Europeo contro la procedura di approvazione degli Health Claims](#)

03-02-2010  
[Intervento del Presidente FederSalus al 1 Congresso organizzato dalla Sinut](#)

02-02-2010  
[Farmaci News:"Claim Salutistici sotto la lente dell'Efsa"](#)

07-01-2010  
[Bellezza in Farmacia:"Il Mercato degli integratori chiede più trasparenza alle autorità di controllo"](#)

07-01-2010  
[Farmacia News: "Il mercato degli integratori alimentari non conosce crisi"](#)

## Motore di ricerca

Cerca nel sito:



## Approfondimenti

- [Normative](#)
- [Progetti Normativi](#)
- [Allerte](#)
- [News da Federsalus](#)
- [Notiziari Federsalus](#)
- [Mercato degli Integratori](#)
- [Convenzioni per i Soci](#)
- [Stampa](#)

## Agenda

18-06-2010  
[Convention](#)

07-05-2010  
[Cosmofarma Roma - Convegno FederSalus](#)

## Notizie per il consumatore

Salute

[Dossiermedicina.it: "Gli integratori alimentari per sportivi e non solo"](#)

## Accesso

Username

Password



[Home](#)

## Più in forma in modo naturale

Publicato 4th Marzo, 2010 da admin  
Categoria: [Economia](#)

Se  
si



*investisse adeguatamente nella ricerca, l'incontro tra nutrizione e farmaceutica risolverebbe il settore*

### Sfruttando a dovere i componenti alimentari si può migliorare la vita

Di nutraceutica si sente parlare sempre più spesso, ma qual è il significato di questa parola, che lascia ancora molto perplessi e crea spesso confusione? E quale ruolo potrebbe svolgere in futuro per la nostra salute o nelle nostre abitudini? Prendendo lo spunto dalla convocazione del primo Congresso promosso dalla SINut, la Società Italiana di Nutraceutica, che si è tenuto lo scorso mese di febbraio presso l'Università degli Studi di Milano, abbiamo pensato di curiosare nell'ambito di questa materia nuova, ma in continua, forte espansione. Oggi ci limiteremo a "presentarla". Lasciando alle prossime "puntate" l'esame delle sue diverse componenti.

Nutraceutica: con questo termine, che richiama il ben più familiare "farmaceutica" associato al concetto di "nutrizione", viene indicata quella disciplina che si occupa degli alimenti ricchi di componenti benefici per la salute, e di tutti quei prodotti di origine naturale, più conosciuti con il nome di integratori, come fibre digeribili, batteri particolari, estratti vegetali, che migliorano la vita o prevengono le malattie.

«La definizione risale al 1986» spiega il professor Cesare Sirtori, preside della facoltà di Farmacia, Professore di Farmacologia Clinica presso l'Università degli Studi di Milano e Presidente della SINut, «e la si deve al farmacologo Steve De Felice, il quale, con la crisi dei due termini, ha inteso definire lo studio di certi alimenti dalle proprietà curative dovute ai principi che li compongono. Diciamo che il campo di indagine è duplice: una branca si occupa degli alimenti in senso stretto, definiti "alimenti funzionali". Ovvero di quei cibi, in tutto una decina, che oltre all'apporto nutritivo ed energetico, presentano principi attivi benefici. L'olio extravergine di oliva, per esempio, cui l'elevato tasso di vitamina E conferisce proprietà antiaggreganti e antiossidanti. O i pomodori, che grazie al licopene sono ottimi nella prevenzione di alcuni tipi di tumore e delle malattie cardio-vascolari. Oppure ancora il cioccolato, i cui flavonoidi sono i nemici dei dannosi radicali liberi, ed è riconosciuto come vigile guardiano della pressione sanguigna e della curva glicemica. Un'altra sezione, ben più ampia, prende invece in considerazione gli integratori, cioè quei preparati specifici che consentono di assumere, concentrati, i principi attivi di cui l'organismo necessita. Questi costituiscono una vera e propria galassia: se ne conoscono ormai alcune migliaia, assumibili per via orale, che ormai rappresentano una valida alternativa ai farmaci chimici preparati in laboratorio».

Benché da tempo si sia smesso di considerarli riduttivamente dei placebo eleganti, ma ne siano state riconosciute le proprietà curative o riparatrici, la Legge impedisce di parlare di "terapia", definizione riservata ai farmaci di sintesi. Tuttavia gli integratori vengono ormai considerati sostanze attive a tutti gli effetti, anche se distribuite in regime di semplice suggerimento, per i quali non occorre presentare la ricetta del medico. E, a detta degli esperti, rappresentano una importantissima risorsa per il futuro.

«Non dobbiamo infatti dimenticare» sottolinea il professor Sirtori «il momento nero della produzione farmaceutica: la ricerca da una decina di anni è ferma. E la maggior parte dei grandi farmaci attualmente in commercio sono i cosiddetti "generici", o bio-equivalenti, perché assai meno cari degli originati. Due tra i molteplici motivi che hanno causato una progressiva crisi dell'industria farmaceutica, i cui utili sembra siano destinati a irreversibili flessioni. Come ha detto anche Diana Bracco al Convegno milanese, l'industria farmaceutica dovrà inevitabilmente farsi carico dello sviluppo della nutraceutica: per ottenerne benefici economici, per garantire ai consumatori un prodotto di qualità regolamentato da standard qualitativi e indicazioni ben definite, e per ricavarne sostanze attive naturali che potrebbero costituire i farmaci di domani».

Paola Calvi



[Login](#) o [registrati](#) per inviare commenti

[Torna in cima alla pagina](#)

[Registrati Gratis](#)

**Registrati Gratis**  
SU  
**LINEA**

[Login utente](#)

Nome utente: \*

Password: \*

- [Crea nuovo profilo](#)
- [Richiedi nuova password](#)

[Link amici](#)



[Associazione Lettera 22](#)

[Navigazione](#)

- ▼ [Menù](#)
  - [Agricoltura](#)
  - [Comunicazione](#)
  - [Economia](#)
  - [Idee Nazionalpopolari](#)
  - [Inchieste](#)
  - ▼ [Interni](#)
    - [Cronaca Italiana](#)
    - [Politica Italiana](#)
    - [Costume e Società](#)
  - ▼ [Mondo](#)
    - [Cronaca Estera](#)
    - [Politica Estera](#)
  - [Musica](#)
  - [Sanità](#)
  - [Speciali di Linea](#)
  - [Sport](#)
  - ▼ [Tra fede e ragione](#)
    - [Religione](#)
    - [Scienza](#)
  - [Cultura](#)
  - [Vaticano](#)
- [Contenuti Recenti](#)

[Linea Online newsletter](#)

Tieniti aggiornato sulle nostre ultime novità!

[Leggi "l'Officina"](#)



Perdere fino a  
**16 kg**  
in solo  
**1 mese!**



**100%**  
**Garanzia**  
di  
**rimborso!**

Solo  
**€9,95!**

**RDX-ultra**

[www.RDX-ultra.it](#)  
Annunci Google

Powered by [Drupal](#)

Per info e problemi contattare [l'Amministratore](#)

Risoluzione consigliata 1024X768, Browsers consigliati : [Firefox](#) | [IE 7](#)

Codice Fiscale e Partita IVA: 06824941006

**Corsi di Motivazione**

Motivazioni Volontariato? Motiva il tuo team o te stesso!  
[www.CorsiMotivazione.com/Gratis](#)

**Finalmente basta alitosi**

In tal modo potrete curare l'alitosi in maniera naturale.  
[www.mai-piu-alitosi.it](#)

**Freschezza in amore?**

Conosci un nuovo partner e il divertimento è assicurato. Forza!  
[www.PARSHIP.it](#)

Annunci Google

**Classiche** Pozzato, 28 anni**Tour** Contador, 27 anni**Giro e Tour** Ivan Basso (32)**In crescita** Armstrong nella crono di ieri a Murcia dove ha chiuso ottavo (Reuters)

**La stagione** Grandi corse al via tra proclami e polemiche

# Il ciclismo si accende sulla scia di Lance

*Armstrong è pronto: «Sono più forte»*

## Le date chiave

**7-14 marzo**

**Parigi-Nizza**  
Nuova rottura tra Uci e Agenzia antidoping francese dopo i conflitti dell'ultimo Tour

**10-16 marzo**

**Tirreno-Adriatico**  
Si parte da Livorno, si arriva a San Benedetto del Tronto: 7 tappe per Cavendish, Boonen, Cancellara, Bennati, Petacchi, Scarponi, Nibali e Pellizzotti

**20 marzo**

**Milano-Sanremo**  
Assalto a Cavendish: Pozzato, Petacchi e Bennati ci provano

**4 aprile**

**Giro delle Fandre**  
Al via anche Armstrong

**11 aprile**

**Parigi-Roubaix**

Pozzato sfida Boonen

**18 aprile**

**Amstel Gold Race**

**21 aprile**

**Freccia Vallone**

**25 aprile**

**Liegi-Bastogne-Liegi**

Primo faccia a faccia

Armstrong-Contador

**8-30 maggio**

**Giro d'Italia**

Via dall'Olanda: sfida

interna Basso-Pellizzotti

**3-25 luglio**

**Tour de France**

Il cowboy cerca

di scalare il podio

**28 agosto-19 sett.**

**Vuelta di Spagna**

**3 ottobre**

**Mondiale di Melbourne**

Pozzato, Petacchi

e Bennati cercano

la vittoria iridata

per onorare Ballerini

**16 ottobre**

**Giro di Lombardia**

MILANO — Mai darli per finiti. Né il ciclismo né tantomeno il suo uomo immagine, Lance Armstrong. La bicicletta gonfia le ruote: con la Parigi-Nizza che scatta oggi e la Tirreno-Adriatico dei big al via mercoledì, si comincia a correre sul serio. Il cowboy di 38 anni e mezzo ha iniziato con un giorno di anticipo: ieri ha tirato al massimo nella crono della Vuelta Murcia, chiudendo 8" e perdendo in 22 km 45" dal russo Menchov e 30" dal britannico Wiggins. «È dura — ha sbuffato Armstrong — ma la strada per vincere il Tour non è mai stata semplice. Non ho la capacità di accelerare dei giovani e devo trovare uno stile diverso di pedalata. Ci proverò, perché perdere non mi piace e sono più forte di un anno fa». Armstrong ha una nuova squadra tutta sua (RadioShack) capofila di un movimento anglosassone all'avanguardia: la debuttante Sky,

la Columbia di Cavendish, la Garmin e la Bmc degli ultimi due campioni del mondo, Ballan ed Evans, sentono molto la competizione con Lance e soci.

Ma nessuno la vive come lo spagnolo Alberto Contador, che ha vinto il Tour con sette uomini (Armstrong incluso) passati tutti dall'altra parte. «Ora ho una vera squadra — sottolinea lo spagnolo — e adesso punto a riprendermi la Parigi-Nizza persata un anno fa». Nell'attesa Contador può festeggiare il successo del suo compagno Iglinsky, che ieri ha sorpreso tutti in piazza del Campo e ha vinto l'Eroica-Montepaschi strade bianche: Pippo Pozzato ha chiuso 4", dimostrando già una buona condizione. Il vicentino, 2° alla Roubaix l'anno scorso, promette di essere, assieme a Cunego, l'uomo copertina nelle corse di un giorno: al Nord, ma anche dall'altra parte del mondo, dato che il Mondiale

## Verso Sanremo

Da oggi la Parigi-Nizza con Contador protagonista. Da mercoledì la Tirreno-Adriatico: parata di big in vista della Milano-Sanremo di sabato 20

## Riscatto azzurro

Pozzato, Petacchi e Cunego guidano gli azzurri al riscatto dopo una stagione senza grandi vittorie. Basso e Pellizzotti in pole per il Giro che parte dall'Olanda

(Melbourne 3 ottobre) potrebbe essere adatto a lui. Il tutto in nome di Franco Ballerini, che proprio tra Roubaix e Mondiale ha costruito la sua leggenda.

Prima di esibirsi sul pavé Pippo proverà a fare il bis della Sanremo, vinta nel 2006: la griglia di partenza per la Classicissima del 20 marzo si delinea comunque nei prossimi giorni. Alessandro Petacchi, nonostante una caduta, sembra nelle condizioni di riprendersela dopo il trionfo del 2005: a 36 anni non sarà facile, ma l'inglese Cavendish, vincitore un anno fa e quasi imbattibile in volata è in netto ritardo di condizione e l'Italia, rimasta a secco in tutte le grandi corse del 2009, può rialzare la testa.

Da due anni (Contador e Menchov) anche il Giro è terra di conquista. La partenza (Amsterdam 8 maggio) è straniera, ma i favoriti sono Basso e Pellizzotti, con Evans e Sastre. Al Tour (Rotter-

dam 3 luglio) ci sarà invece la resa dei conti Armstrong-Contador. Con il lussemburghese Andy Schleck pronto ad approfittarne e i nostri Nibali e Basso in cerca di una svolta in Francia.

Tutto pronto e ben confezionato per una stagione con i fiocchi come in uno sport normale? No, perché nel bene e nel male il ciclismo non è uno sport qualsiasi. I vecchi scandali non sono ancora alle spalle: lo spagnolo Valverde è tra i favoriti della Parigi-Nizza ma a metà mese potrebbe essere fermato dal Tas, che decide sul contenzioso con il Coni. E i casi Rebellin e Di Luca sono ancora aperti: rimanessero gli unici sarebbe un passo avanti. Ma l'ennesima rottura tra l'Uci e l'Agenzia antidoping francese (che non collaboreranno né oggi né a luglio) non promette bene: mai dare per finito neanche il doping.

**Paolo Tomaselli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Basket

### Svenuto in campo Paura in Nba

CLEVELAND — Attimi di paura l'altra notte per Rodney Stuckey durante il match di Nba Cleveland-Detroit. In un time-out, il play di Detroit è stato colto da un collasso ed è svenuto. I medici gli hanno applicato un respiratore artificiale e il giocatore è stato trasportato in ospedale, dove si è ripreso. Le sue condizioni non preoccupano. La partita è ripresa dopo una sospensione di 12 minuti. Già nel 2008 Stuckey aveva accusato un malore in campo e fu tenuto a riposo per un breve periodo (foto Reuters/Josefczyk)



## Marcia

### Schwazer cerca record nei 50 km

FIRENZE — Oggi a Signa (Firenze) Alex Schwazer insegue la maglia tricolore e il record italiano della 50 km di marcia (3.36'04", 11 febbraio 2007). Il campione olimpico ha stupito tutti otto giorni fa, quando ha vinto il titolo italiano indoor dei 5 km, sebbene fosse appena rientrato dallo stage in altura, e questo l'ha convinto a tentare oggi un grande tempo. All'esordio stagionale, nel Trofeo invernale, aveva stabilito la miglior prestazione italiana nei 35 km (2.26'16"). È dalla gara dell'oro olimpico di Pechino (22 agosto 2008) che Schwazer non porta a termine una 50 km (foto Epa/Breloer)

## Cosa c'è di Nuovo notizie dalle aziende

a cura di RCS Pubblicità

### LE DIECI ERBE ESI UNA LINEA COMPLETA



Le Dieci Erbe è il prodotto ESI più conosciuto e utilizzato, grazie alla sua formulazione, estremamente efficace, contenente gli estratti di 10 erbe differenti che agiscono in sinergia per favorire le fisiologiche funzioni intestinali. Oggi si presenta in 3 versioni: Le Dieci Erbe, nel barattolo da 100 tavolette e in astuccio da 40 tavolette in blister; Le Dieci Erbe Flor, che contiene oltre alla miscela originale delle dieci erbe Fruttoligosaccaridi (FOS) e vitamine del gruppo B, per favorire lo sviluppo della flora batterica in confezione da 30 capsule; Le Dieci Erbe Colon Cleanse, in cui alla classica formula delle dieci erbe viene combinata l'Aloe Vera, ben 100mg per ovaletta, utile a facilitare la digestione e a lenire le infiammazioni del tratto gastrointestinale, disponibile in confezione da 30 ovalette. In farmacia, parafarmacia ed erboristeria.

### INTESTINO "IRRITABILE"? CI PENSA BENEFIBRA!

Anche l'intestino reagisce negativamente a uno stile di vita stressante. Benefibra, l'integratore alimentare di Novartis Consumer Health a base di fibra PHGG, al 100% naturale, contribuisce a ripristinare una corretta funzionalità, alleviando i sintomi dell'intestino "irritabile" come gonfiore, stitichezza, diarrea. Proprio per queste sue proprietà la fibra PHGG è riconosciuta da AIGO, Associazione Italiana Gastroenterologi Ospedalieri. La fibra PHGG è idrosolubile e non gelificante, per cui, rimanendo sempre liquida nell'intestino, non presenta i possibili inconvenienti di altre fibre. Benefibra oggi è disponibile in farmacia nel pratico formato Liquido bustine, già predosate e pronte da bere, al gradevole sapore di mela verde, comode da portare con sé e da assumere facilmente in qualsiasi luogo e momento della giornata.



### LADY PRESTERIL SICURA, ALLEATO DELLE DONNE

Corman, con il marchio Lady Presteril, da decenni è vicina alle esigenze delle donne: anni di ricerca, in cui sono state approfondite le conoscenze sulla fibra di cotone per utilizzarla nella produzione di assorbenti intimi femminili. Corman ha ulteriormente potenziato le qualità della fibra naturale con la messa a punto della nuova linea per incontinenza urinaria femminile SICURA. Gli assorbenti SICURA sono dotati di una nuova tecnologia, brevettata dall'azienda, il Tecnocotone, un innovativo composto di fibre naturali di puro cotone miscelate a microsfere superassorbenti e al Neutrodor, che neutralizza rapidamente e a lungo i cattivi odori. Inoltre offre una rapida ed elevata assorbenza, salvaguardando la morbidezza, l'ipoallergenicità e la freschezza del cotone. Lady Presteril Cotone è in vendita in farmacia nei formati mini, normal, extra e super.



### LE ULTIME NOVITÀ DELLA NUTRACEUTICA

Nel corso del 1° Congresso della Società Italiana di Nutraceutica (SINut), sono emerse importanti affermazioni sugli integratori dietetici, il cui contenuto determina un beneficio in termini di salute. Fra i prodotti impiegati con le maggiori prospettive, il pesce è quello più studiato. Contiene infatti acidi grassi detti omega-3 che hanno un ruolo riconosciuto nel trattamento dell'ipertrigliceridemia, ma le prospettive di impiego sono più ampie. Inoltre le proteine del pesce sembrano avere un effetto sul colesterolo e anche sull'aumento di peso. Il cioccolato amaro abbassa la pressione degli ipertesi e dilata arterie e coronarie. Il vino rosso contiene resveratrolo, un polifenolo antiossidante, di cui sono in arrivo nuove formulazioni. Recentemente portata alla ribalta è l'oleoiletalonamide (OEA), una molecola di tipo fosfolipidico presente in alcuni cibi e disponibile come integratore alimentare. Induce senso di sazietà e migliora la memoria. La sua scoperta offre aperture nuove alla nutraceutica.

### AQUAFRESH FILO-SENSE PRODOTTO DELL'ANNO

Aquafresh filo-sense, l'innovativo spazzolino ispirato al filo interdentale, che si prende cura in modo profondo e completo della bocca, è stato eletto Prodotto dell'Anno per la categoria spazzolini. È stato valutato da un Comitato di esperti del mondo accademico, del marketing e giornalistico, ma sono stati i consumatori a giudicare i vincitori grazie a una ricerca svolta da TNS Infratest. Filo-sense si è aggiudicato l'82% di preferenze per l'attrattività e l'88% per il valore d'uso. Altro indicatore per designare il vincitore è il TRIM Index, indicatore univoco che misura la qualità della Consumer Experience). Anche in questo caso filo-sense ha totalizzato ottimi risultati. La sua valutazione complessiva è stata giudicata eccellente, molto alta la raccomandabilità, il riacquisto. Ultima conferma è il livello di preferenza rispetto ad altri spazzolini.



IL PERSONAGGIO ◆ Mercoledì il congedo ufficiale

# L'addio di Presenti questore del dialogo «Lascio una città con meno tensioni»

## «Amo la Liguria, vivrò a Chiavari»

MIMMO ANGELI

Se ne va in punta di piedi com'è il suo stile di vita. Salvatore Presenti, 65 anni, catanese doc, lascia il comando della Questura dopo cinque intensi anni. E' arrivato il momento della pensione. Appare visibilmente commosso nel salutare i tanti amici che si è fatto, in una città molto avara nel distribuire elogi.

**Emozionato? Rimpianti?**

«Considero ormai Genova e la sua provincia la mia terra adottiva che, non a caso, ho anche scelto come approdo definitivo pur avendo vissuto significative esperienze umane e professionali in numerose altre realtà del Nord e del Sud Italia».

Una vita vissuta in polizia. Dall'Accademia romana, nel 1964, dove ha iniziato la sua lunga galoppata al servizio dello Stato. Poi, cinque anni dopo, eccolo a Palermo. Erano gli anni "caldi" del 68/69 e

Il ricordo della Napoli di Maradona

L'esperienza nella trincea della Sicilia

il giovane Salvatore si trova accanto a Boris Giuliano, Ninni Cassarà e magistrati come Falcone e Borsellino, quando assume il comando del reparto mobile. Sempre nel capoluogo siciliano Presenti istituisce la prima scuola di polizia nell'isola inaugurata dall'allora prefetto Carlo Alberto Dalla Chiesa. Una sequenza di episodi, incontri, situazioni di vario tipo. Nella mente del questore sfilano anni di lavoro costellati da gioie, dolori, delusioni. E' il film di una vita vissuta in prima fila.

**Ricordi più significativi?**

«Certamente gli anni trascorsi a Napoli al comando della squadra mobile. Allora dominava "re" Maradona condottiero della squadra campione d'Italia. Marx diceva che la religione è l'oppio dei popoli, ma a Napoli è il calcio a farla da padrone. Sono stati anni tranquilli trascorsi all'insegna dell'allegria e della calma assoluta in città».

Dopo questa parentesi particolarmente serena Salvatore Presenti arriva a Chiavari a dirigere il locale commissariato, poi a Genova come vice questore vicario. Siamo negli anni novanta. La promozione a Questore arriva nel 1995 con destinazione in Sicilia, dove assume la carica di comandante della stradale.

Il suo peregrinare continua. Questore a Lodi, Brescia, poi a Roma alla presidenza della Commissione del riordino pubblico, l'arrivo a Venezia e pochi anni dopo la destinazione genovese. Siamo arrivati al 2005, Salvatore Presenti sa benissimo che questa sarà la sede finale. L'inesorabile legge del tempo lo consegna, cinque anni dopo, al meritato pensionamento. Mercoledì il passaggio di consegne con Filippo Piritoro alla presenza del capo della polizia.

Lui, sereno, tranquillo accenna un sorriso quando racconta come cambierà la sua vita da semplice cittadino. Ha già pronto un bel appartamento in quel di Chiavari, dove ha lasciato il cuore. Lì vivrà con l'inseparabile moglie, la simpatica Paola Angiolillo, nipote della "regina" dei salotti romani. «Finalmente - dice - dedicherò il mio tempo alla famiglia e a me stesso. Mia moglie per nove anni è stata sola. Devo a lei tutta la mia gratitudine. Poi ci sono i figli Federico e Marco. Certamente non mi annoierò».

Parla con un tono di voce molto basso, quasi a non voler disturbare l'interlocutore. Ma questo suo atteggiamento molto disponibile, più incline al dialogo che alla rottura, nasconde anche un carattere forte al momento opportuno.

**Un giudizio sui genovesi.**

«Sono rimasto molto colpito dal carattere degli abitanti di questa meravigliosa città, dal

La cattura del mostro dell'ascensore  
Il motivo d'orgoglio

Ai miei uomini ho sempre raccomandato di essere tolleranti nei confronti di operai, pensionati che scendono in piazza ma intransigenti nei confronti degli ultrà. Il ricordo più significativo? La cattura del mostro dell'ascensore

### LA FAMIGLIA



IL RINGRAZIAMENTO ALLA MOGLIE PAOLA

«Finalmente dedicherò il mio tempo alla famiglia e a me stesso. Mia moglie per nove anni è stata sola. Devo a lei tutta la mia gratitudine. Poi ci sono i figli Federico e Marco. Certamente non mi annoierò»

COLPITO DAL CARATTERE DEI GENOVESI

«Sono rimasto molto colpito dal carattere degli abitanti di questa meravigliosa città, dal loro stile di vita, il loro carattere con ben chiaro il senso del dovere e nello stesso tempo la consapevolezza di quelli che sono i loro diritti»

loro stile di vita, il loro carattere con ben chiaro il senso del dovere e nello stesso tempo la consapevolezza di quelli che sono i loro diritti».

**I ricordi più significativi della sua permanenza in città?**

«Gli episodi sono tanti, la marcia dei quarantamila dopo il G8 con Casarini alla guida. Le forze di polizia presenti ma con discrezione. Alla fine i complimenti di tutti, gli elogi di don Gallo. Il Gay Pride, la cattura del mostro dell'ascensore sono stati fatti molto significativi che rimarranno nel mio cuore».

Presenti non lo dice ma la sua carriera è stata costellata di alcuni episodi significativi. Basti pensare quando a Lodi di fronte al traffico bloccato per un ordigno sotto un ponte piombò sul posto e, senza esitazione, sollevò quella "bomba" portandola in un campo. Fortunatamente si trattava di un falso allarme. Gli venne concessa una medaglia di bronzo al valore civile e la cittadinanza onoraria.

Anche lo sgombero di Comiso, voluto da Craxi, fu un momento molto difficile tra tensioni e scontri. Si deve alla discrezione di Pre-



Il questore in redazione con il nostro direttore

senti se tutto si concluse senza drammi. Anche a Palermo visse momenti difficili quando gli spararono più di una volta ma, fortunatamente, riuscì a sfuggire ai rapinatori. Il suo carattere di uomo tranquillo costituisce la sua forza. Un grande mediatore, un uomo dotato di buon senso, in grado di evitare scontri frontali. «Ai miei uomini - dice - ho sempre raccomandato di essere tolleranti nei confronti di operai, pensionati che scendono in piazza ma intransigenti nei confronti degli ultrà».

Bisogna dare atto che negli ultimi anni sono cambiati i rapporti proprio tra gli ultrà e i poliziotti. Sono lontani gli striscioni con slogan pieni di insulti e minacce che comparivano nelle due curve. La strategia del dialogo ha dato i suoi frutti.

Mercoledì Presenti lascia il suo delicato incarico con la coscienza di aver sempre fatto il proprio dovere e lavorato nell'interesse dei cittadini. Con tutte le difficoltà quotidiane: scarsità di risorse, turbolenze interne, proteste sindacali. Ma lui ha sempre saputo destreggiarsi facendo prevalere il dialogo allo scontro.

SCIENZA ◆ Il professor Daniele Piomelli ricercatore all'istituto di Morego

## Meno fame, più memoria La molecola scoperta all'Iit

Meno fame, più memoria: questa duplice proprietà è attribuita, per ora solo da studi scientifici eseguiti sull'animale da laboratorio, a una sostanza dal nome difficile, oleoilietalonamide (Oea), presente in alcuni alimenti e disponibile come integratore alimentare. A sostenerlo è il professor Daniele Piomelli (nella foto), per anni collaboratore più diretto del Premio Nobel Eric Kandel, che ha scoperto le basi molecolari della memoria, oggi ricercatore presso l'Istituto Italiano di Tecnologia (Iit) di Genova. Piomelli porterà questa sua scoperta al primo congresso della Società italiana di nutracetica (Sinut), in programma all'Università di Milano, dall'11 al 13 febbraio. «La nutracetica - spiega il Cesare Sirtori, presidente della facoltà di Farmacia nell'ateneo milanese e presidente del Congresso Sinut - comprende vari prodotti naturali che oltre al contenuto calorico



contengono elementi utili alla salute». In questo caso, Oea è una molecola di tipo fosfolipidico, «conosciuta - dice Piomelli - come un fattore di sazietà»: infatti, quando somministrata all'animale, in certe condizioni anche all'uomo, rapidamente induce un senso di sazietà, in particolare nei confronti dei grassi alimentari. «Se si altera il metabolismo dell'Oea - dice ancora il ricercatore genovese - l'animale può diventare rapidamente obeso per eccesso alimentare. Il fatto curioso però, è che l'Oea oltre a indurre sazietà migliora brillantemente la memoria: gli animali ricordano molto meglio i movimenti che servono ad evitare ostacoli o zone potenzialmente pericolose». Che rapporto abbia la sazietà con la memoria è un argomento affascinante per la ricerca: «L'Oea agisce a livello molecolare in un modo in parte simile a quello di alcuni farmaci ipolipidemici. C'è da pensare che la regolazione del cibo, della memoria e dei lipidi circolanti abbiano meccanismi in parte sovrapponibili».

NOMINA ◆ A livello nazionale

## Società Alcolologia Gianni Testino vice presidente

Il professor Gianni Testino (nella foto), primario del Dipartimento di patologia alcol correlate dell'ospedale San Martino e presidente ligure della Società italiana di Alcolologia, è stato nominato vice presidente nazionale, con delega alla ricerca ed ai rapporti con le società scientifiche, della stessa Società Italiana di Alcolologia. Si tratta del braccio operativo del dipartimento di prevenzione dell'Istituto Superiore di Sanità per quanto riguarda le problematiche legate all'uso e all'abuso di alcol.





[home](#) [news](#) [concorsi](#) [esperti](#) [siti amici](#) [Giornale studenti](#) [il progetto](#) [contatti](#)

# Sazietà e memoria con una sola pillola

8 febbraio 2010

AMARE | Salute | Articolo

ROMA - Meno fame, più memoria: questa duplice proprietà è attribuita, per ora solo da studi scientifici eseguiti sull'animale da laboratorio, a una sostanza dal nome difficile, [oleoiletalonamide](#) (Oea), presente in alcuni alimenti e disponibile come integratore alimentare. A sostenerlo è il professor Daniele Piomelli, per anni collaboratore più diretto del Premio Nobel Eric Kandel, che ha scoperto le basi molecolari della [memoria](#), oggi ricercatore presso l'Istituto Italiano di Tecnologia (Iit) di Genova.

Piomelli porterà questa sua scoperta al primo congresso della Società italiana di nutraceutica (Sinut), in programma all'Università di Milano, dall'11 al 13 febbraio.

"La nutraceutica - spiega il Cesare Sirtori, preside della facoltà di Farmacia nell'ateneo milanese e presidente del Congresso Sinut - comprende vari [prodotti naturali](#) che oltre al contenuto calorico contengono elementi utili alla salute".

In questo caso, Oea è una molecola di tipo fosfolipidico, "conosciuta - dice Piomelli - come un fattore di sazietà": infatti, quando somministrata all'animale, e in certe condizioni anche all' uomo, rapidamente induce un senso di [sazietà](#), in particolare nei confronti dei grassi alimentari.

"Se si altera il metabolismo dell'Oea - dice ancora il ricercatore genovese - l'animale può diventare rapidamente obeso per eccesso alimentare. Il fatto curioso però, è che l'Oea oltre a indurre sazietà migliora brillantemente la memoria: gli animali ricordano molto meglio i movimenti che servono ad evitare ostacoli o zone potenzialmente pericolose".

Che rapporto abbia la sazietà con la memoria - osservano gli scienziati - è un argomento affascinante per la



I CANALI DI DIREGIOVANI

FEED RSS

SCOPRIRE

EVADERE

AMARE

CONOSCERE

23 marzo 2010

**Fine delle fobie: arriva la puntura che dà coraggio**

19 marzo 2010

**Genitori più in forma se i figli sono due**

19 marzo 2010

**Le uova di Pasqua dell'Ail "scendono in piazza"**

19 marzo 2010

**Spermatozoi fluorescenti alla "conquista"**

18 marzo 2010

**"Scegli tu di vincere": la campagna**

16 marzo 2010

**Dalle banane la lectina anti-Hiv**

ricerca: "L' Oea agisce a livello molecolare in un modo in parte simile a quello di alcuni farmaci ipolipidemici. C'è da pensare che la [regolazione del cibo](#), della memoria e dei lipidi circolanti abbiano meccanismi in parte sovrapponibili".

TAGS: [sazietà](#) [cibo](#) [cervello](#) [memoria](#) [metabolismo](#) [salute](#) [oleoiletalonamide](#) [iit](#) [farmaci](#) [dieta](#) [benessere](#)



Comments CONDIVIDI:      

16 marzo 2010

## Poco sonno e molti rischi: per la salute e la bilancia

---

3 marzo 2010

## L'osso si ripara con un'iniezione

---

26 febbraio 2010

## Hpv: le conseguenze per "lei" e per "lui"

---



## SMS CALCIO A SQUADRE

Campionato 2008-2009



**SMS CALCIO A SQUADRE**  
è un servizio attivabile per  
ogni squadra di serie A e B.

### HOME

#### Rubriche

- » Sanità
- » Medicina
- » Ricerca
- » Regioni



#### Informazioni Utili

- » Agenda
- » Link utili
- » Banca Dati
- » Un Libro a settimana
- » Comitato Scientifico

#### Advertising

news®

ANSA

### LOMBARDIA

#### » SALUTE: UN FUNGO E UN FIORE ASSOCIATI CONTRO IL COLESTEROLO

(ANSA) - MILANO, 10 FEB - Il fungo del riso rosso cinese associato a una sostanza ricavata da una peonia canadese fanno un prodotto utile contro l'ipercolesterolemia. Parola di Cesare Sirtori, preside della facoltà di Farmacia all'Università statale di Milano e presidente della Società Italiana di Nutraceutica (Sinut) che terra' da domani a sabato nell'ateneo milanese il suo primo Congresso nazionale. Fra i numerosi 'alimenti funzionali' di cui si parlerà durante il congresso (che hanno cioè mostrato particolari vantaggi per la salute), spicca infatti un'associazione di 'Monascus purpureus' e 'berberina'. "Da millenni in Cina - spiega Sirtori - il primo viene utilizzato per la produzione del vino di riso, che questo fungo rende rosso e alcolico. E si è osservato che le popolazioni cinesi esposte a questo alimento avevano un colesterolo basso, a causa di una sostanza in esso contenuta, la 'monacolina K', che presenta analogie strutturali con le statine, noti farmaci anticolesterolo". Di recente l'osservazione di una brillante associazione del Monascus con la berberina, alcaloide proveniente dalla Idraste canadese, una peonia nota da decenni come antibatterico, che è in grado di attivare la produzione di bile dal fegato. "Il dato più interessante - dice Sirtori - è che presenta una attività di stimolo sui recettori delle lipoproteine che, presenti sulle cellule del fegato, captano le lipoproteine ricche in colesterolo (le Ldl) e determinano quindi un effetto di riduzione sulla colesterolemia". Associando Monascus e berberina si ottiene quindi un prodotto che presenta due diversi meccanismi: riduzione della sintesi del colesterolo (come le statine) da Monascus; e aumentato intrappolamento delle lipoproteine nel fegato da berberina. (ANSA). BRA

© Copyright ANSA Tutti i diritti riservati

10/02/2010 16:38



Home



Back



Stampa



Invia

### Interviste

VIDEO  
INTERVISTE

» Vai all'indice

### Advertising



**SMS CALCIO A SQUADRE**

è un servizio  
attivabile per  
ogni squadra  
di serie A e B.



Primo piano

29-03-2010

Un antibiotico 'low cost' contro l'Hiv

In Africa salverebbe dalla morte migliaia di persone ...

[Accedi alle News...](#)

Altre news

Al via la campagna 'Mela Point' L'importante ruolo del 'frutto proibito' in un corretto regime alimentare

Indagine britannica Le donne si lamentano di più, ma stanno meglio degli uomini

Stati Uniti In forte diminuzione i medici nelle cliniche private

Tumori Gli antiossidanti utili per stimolare la reazione immunitaria dei malati

Asma allergica Un rimedio arriva dall'epigallocatechina, un ribes neozelandese

Valle d'Aosta Aperta la prima clinica contro la dipendenza da videogiochi

Studio italiano Scoperta la proteina causa delle crisi epilettiche

Scoperta americana Il cibo spazzatura come il fumo: può creare dipendenza

Ecco Kras Aktive Aiuta a definire la terapia più adatta contro il tumore al colon-retto metastatico

Stati Uniti Presto misure restrittive sull'uso dei lettini abbronzanti

Farmaci da banco L'influenza A non ha modificato le richieste del settore

Allarme dall'Aduc Attenzione ai prodotti dimagranti made in Cina

Medicina termale Congresso a Casciana sul benessere della cute

Aids In Sudafrica parte una campagna rivoluzionaria

Siena Nasce il primo centro per otoneurochirurgia

Tumore del colon-retto Sediciemila morti ogni anno: al via la campagna di sensibilizzazione

Accordo Italia-India L'ET Medical Devices presto a Chennai

Addio ad Antonio Negro Il decano dell'omeopatia in Italia

Invenzione australiana Arriva lo slip elettronico contro l'incontinenza

Sclerosi multipla A Ferrara il primo centro sull'insufficienza venosa cerebro-spinale cronica

'Prevention manager' E' la nuova figura specializzata nella lotta al diabete

Università di Reading Il rapporto madre-figlio è la chiave dello sviluppo emotivo

Troppi veterinari in Italia Oltre 27 mila professionisti: serve una riforma

All'ex Psichiatrico di Palermo Al via la mostra di Bruno Caruso

Piano di rientro sanitario L'assessore Russo: "Dopo l'ok da Roma ridurremo le tasse"

Cina Raddoppia il numero di malati di diabete

Studio australiano Grassi e dolci come droghe, ecco perché chi subisce stress mangia troppo

Alimentazione e stile di vita contro il cancro al seno A Palermo parte la nuova fase del 'Progetto Diana'

Palermo Mostra di Caruso all'ex ospedale psichiatrico

Max Planck Institute for Brain Research In stato di relax i ricordi si fissano meglio nella memoria

[Archivio news](#)

Home

Redazione

10-02-2010 Milano, convegno sugli 'alimenti funzionali'

Un fungo e un fiore insieme contro il colesterolo

MILANO. Il fungo del riso rosso cinese associato a una sostanza ricavata da una peonia canadese fanno un prodotto utile contro l'ipercolesterolemia. Parola di **Cesare Sirtori**, preside della facoltà di Farmacia all'Università statale di Milano e presidente della Società Italiana di Nutraceutica (Sinut) che terrà da domani a sabato nell'ateneo milanese il suo primo Congresso nazionale. Fra i numerosi 'alimenti funzionali' di cui si parlerà durante il congresso (che hanno cioè mostrato particolari vantaggi per la salute), spicca infatti un'associazione di 'Monascus purpureus' e 'berberina'.

"Da millenni in Cina - spiega Sirtori - il primo viene utilizzato per la produzione del vino di riso, che questo fungo rende rosso e alcolico. E si è osservato che le popolazioni cinesi esposte a questo alimento avevano un colesterolo basso, a causa di una sostanza in esso contenuta, la 'monacolina K', che presenta analogie strutturali con le statine, noti farmaci anticolesterolo". Di recente l'osservazione di una brillante associazione del Monascus con la berberina, alcaloide proveniente dalla Idraste canadese, una peonia nota da decenni come antibatterico, che è in grado di attivare la produzione di bile dal fegato,

"Il dato più interessante - dice Sirtori - è che presenta un'attività di stimolo sui recettori delle lipoproteine che, presenti sulle cellule del fegato, captano le lipoproteine ricche in colesterolo (le Ldl) e determinano quindi un effetto di riduzione sulla colesterolemia".

Associando Monascus e berberina si ottiene quindi un prodotto che presenta due diversi meccanismi: riduzione della sintesi del colesterolo (come le statine) da Monascus; e aumentato intrappolamento delle lipoproteine nel fegato da berberina.

Informazioni



- [Codice deontologico](#)
- [Giuramento Professionale](#)
- [Leggi istitutive](#)
- [Pubblicità sanitaria](#)
- [Tariffario minimo](#)
- [Note tecniche](#)
- [Iscriviti alla Newsletter](#)
- [Credits](#)



Chi siamo

- [Organi collegiali](#)
- [Uffici amministrativi](#)
- [Orari di apertura](#)
- [Come raggiungerci](#)



Altri servizi

Ricerca nel sito...

Cerca

- [Ricerca anagrafica](#)
- [Congressi e convegni](#)
- [Convenzioni](#)
- [Corsi e concorsi](#)
- [Attività ECM](#)
- [Norme, leggi, privacy](#)
- [Il Presidente risponde](#)

- [Modulistica](#)
- [Sindacati](#)
- [Associazioni](#)
- [Novità in libreria](#)
- [Link](#)



Camera di Conciliazione

Assessorato della Sanità

in formazione

in farmacia



- » [Farmaci e parafarmaci](#)
- » [Prodotti da banco](#)
- » [Patologie](#)
- » [Bellezza e benessere](#)
- » [Controllo della salute](#)
- » [Donna](#)
- » [Esperto](#)
- » [Fitoterapia](#)
- » [Igiene e cura](#)
- » [Infanzia](#)
- » [Omeopatia](#)
- » [Primo soccorso](#)
- » [Salute del cittadino](#)
- » [Sessualità](#)
- » [Terza età](#)
- » [Tutela del malato](#)
- » [Vita di coppia](#)

[Home page](#) » [Home Page](#)

## SINut - Societa' Italiana di Nutriceutica 1° Congresso Nazionale. 10 feb. 10

SINut  
Societa' Italiana di Nutriceutica

1° Congresso Nazionale  
11-13 febbraio 2010  
Conferenza Stampa  
ore 13.00 SALA DI RAPPRESENTANZA  
Universita' degli Studi di Milano  
via Festa del Perdono, 7



Intervengono:  
Anna Arnoldi - Universita' degli Studi, Milano  
Lucio Capurso - Ospedale San Filippo Neri, Roma  
Giovanni Scapagnini - Universita' degli Studi del Molise  
Bruno Trimarco - Universita' Federico II, Napoli

Modera:  
Cesare Sirtori - Presidente SINut

A seguire light lunch

Serena Mariani  
Riccardo Bedogni  
Ufficio Stampa ECHO  
Via puccini 107 - 41121 MODENA  
Tel. 059271247 - Fax 059 271263  
e-mail mariani@echocommunication.it

«« indietro



**IL VERO RISPARMIO È  
CON DIALOGO!**

**DIALOGO**

**CLICCA SUBITO!**

Area utenti registrati

Entra

User

Pass

Registrati

Password dimenticata?



**SaluteEconomia** Tutti gli [indici](#) del mondo della medicina

Aggiornato alle 17:45  
lunedì, 29 marzo 2010

[indici di settore](#) [azioni](#) [news](#)

Home **Salute** Biotech Farmaceutica Bioetica  cerca  mySalute24

diagnostica genetica scienze della vita corpo e tecnologia innovazioni

Home → economia → news



## Nutraceutica: il mercato che vale 1500 milioni di euro

Un comparto che, nonostante la crisi, rispetto al 2008 ha conosciuto una crescita del 12,5%, con un indotto di quasi 1500 milioni di euro nel solo canale farmacia: è la **nutraceutica**, la branca che si occupa di studiare i prodotti di **derivazione naturale** in grado di potenziare le difese dell'organismo, di cui si parlerà nel corso del primo congresso nazionale Sinut (Società italiana di nutraceutica), una tre-giorni inaugurata oggi a Milano dal **premio Nobel** per la medicina **Luc Montagnier**.

I nutraceutici incontrano il favore crescente del consumatore, sempre più consapevole dei loro effetti benefici su salute e bellezza, e degli esperti, che li considerano una **valida fonte** a cui attingere in termini sia preventivi che terapeutici.

Ma se il mercato sembra non conoscere crisi, attorno alla nutraceutica regna ancora molta confusione, soprattutto tra i non addetti ai lavori. "Nutraceutico è un termine piuttosto ampio sotto il quale vengono ricompresi i cibi funzionali, gli integratori alimentari, i **probiotici** e i **prebiotici** - spiega Cesare Sirtori, presidente della Società italiana di nutraceutica e preside della Facoltà di Farmacia all'Università degli Studi di Milano - . Il **cibo funzionale** (functional food) è un vero e proprio alimento (apporta cioè calorie e energia) che contiene elementi utili alla salute dell'uomo. Tra questi, le proteine vegetali della soia e del lupino (utili per abbassare il colesterolo e la pressione arteriosa), i derivati del latte (che contengono piccoli frammenti proteici, anch'essi con un'importante attività sulla pressione), oltre che il protagonista tra i più amati oggi: il cioccolato amaro, in grado sia di ridurre la pressione sia di migliorare la risposta glicemica. Gli **integratori**, invece - prosegue Sirtori - sono nutraceutici che si assumono per via orale, non forniscono calorie ma possono avere funzioni terapeutiche importanti, integrando, appunto, una dieta povera di determinate sostanze. I **probiotici** sono colture di batteri che svolgono l'importante funzione di colonizzare l'intestino, migliorandone la funzionalità e aumentandone le capacità immunitarie. Ma anche capaci di ridurre il dolore dell'intestino in corso di patologie del colon; e più di recente, sono stati forniti eccellenti dati a supporto di una possibile attività protettiva dei probiotici contro le principali patologie infettive dell'intestino. Infine, i **prebiotici**: alimenti funzionali che contengono sostanze in grado di favorire la crescita di batteri probiotici".

Data: 11-02-2010

Pagina: 1



VOTA QUESTO ARTICOLO ★ ★ ★ ★ ★ Voto medio: 0

TAG: **probiotici**



### articoli correlati

- Probiotici: batteri instancabili contro la fatica cronica
- Stitichezza e gonfiore: aprile è il mese dell'intestino sano
- Yogurt e gravidanza: i probiotici prevengono l'obesità post parto
- Probiotici salva-vacanze: con yogurt e fermenti l'intestino è protetto
- Intestino sano: probiotici più efficaci con la colazione
- Probiotici anti-colite: così i batteri «buoni» curano l'intestino
- Mirtilli e probiotici: un mix naturale contro la colite

### pubbliredazionale

I migliori ospedali per le donne

**D.N.Da**

Osservatorio Nazionale sulla salute della Donna

### L'angolo dello Specialista CHIRURGIA PLASTICA

### gli ultimi in sezione

- Roche: sei nuovi prodotti da lanciare sul mercato entro la fine del 2014
- Mercato in espansione: anche gli amici a quattro zampe mangiano pasta
- Bocconi e Novartis: nasce la prima Accademy per Healthcare-manager
- Sigma Tau-Enzon: «Polo per farmaci contro malattie rare»
- Nutraceutica: il mercato che vale 1500 milioni di euro
- Pharma italiano: per Abc e Sofar alleanza nel gastrointestinale

### Commenti

Nessun commento da mostrare

La tua opinione

Nome e cognome

Indirizzo email

I commenti sono moderati e devono essere approvati dalla redazione prima di essere pubblicati. In conformità con quanto specificato nel D. Lgs. 196/2003, si dichiara che i dati personali inviati vengono raccolti per le relative comunicazioni. Questi dati vengono trattati elettronicamente in conformità con le leggi vigenti.

**invia**

Chi siamo | Comitato scientifico | HOME | SALUTE | BIOTECH | FARMACEUTICA | BIOETICA | condizioni di utilizzo

I contenuti di Salute24 hanno scopo puramente divulgativo e non possono in alcun modo sostituirsi a valutazioni di un medico o a diagnosi mediche. I contenuti di Salute24 non sono da intendersi come riferimenti, linee guida o come inviti all'esecuzione o all'omissione di atti medici e non medici di qualsiasi tipo e/o all'esecuzione o all'omissione di trattamenti di qualsiasi tipo e/o all'assunzione di comportamenti di qualsiasi tipo.

Salute24 declina pertanto qualsiasi responsabilità per danni a cose o a persone derivanti dall'applicazione diretta o indiretta di qualsiasi informazione presente nel proprio portale, e raccomanda quindi ai suoi visitatori di consultare il medico.

I TEMI DEL MOMENTO



LE PRINCIPALI NOTIZIE DEL GIORNO

**Bonifica Santa Giulia, chiesto processo pe...**  
Antitrust, apre istruttoria contro Adr e Sea per abus...  
Mosca, attentatrici suicide nel metrò: almeno 38 m...  
» Tutte le notizie principali

**ULTIM'ORA** Regionali, proiezioni: centrosinistra 6, centrodestra 4, incerte 3

# Salute: Alimenti Funzionali, i Nutraceutici Valgono 1.500 Mln

Gio 11 Feb - 17.29

**asca** *Decisioni in tempo reale*

Versione stampabile

(ASCA) - Roma, 11 feb - Un comparto che, nonostante la crisi, rispetto al 2008 ha conosciuto una crescita del 12,5%, con un indotto di quasi 1500 milioni di euro nel solo canale farmacia: e' la nutraceutica, la branca che si occupa di studiare i prodotti di derivazione naturale in grado di potenziare le difese dell'organismo, di cui si parlera' nel corso del primo congresso nazionale Sinut (Societa' italiana di nutraceutica), una tre-giorni inaugurata oggi a Milano dal premio Nobel per la medicina Luc Montagnier. I nutraceutici incontrano il favore crescente del consumatore, sempre piu' consapevole dei loro effetti benefici su salute e bellezza, e degli esperti, che li considerano una valida fonte a cui attingere in termini sia preventivi che terapeutici. Ma se il mercato sembra non conoscere crisi, attorno alla nutraceutica regna ancora molta confusione, soprattutto tra i non addetti ai lavori. "Nutraceutico e' un termine piuttosto ampio sotto il quale vengono ricompresi i cibi funzionali, gli integratori alimentari, i probiotici e i prebiotici - spiega Cesare Sirtori, presidente della Societa' italiana di nutraceutica e preside della Facolta' di Farmacia all'Universita' degli Studi di Milano - . Il cibo funzionale (functional food) e' un vero e proprio alimento (apporta cioe' calorie e energia) che contiene elementi utili alla salute dell'uomo. Tra questi, le proteine vegetali della soia e del lupino (utili per abbassare il colesterolo e la pressione arteriosa), i derivati del latte (che contengono piccoli frammenti proteici, anch'essi con un'importante attivita' sulla pressione), oltre che il protagonista tra i piu' amati oggi: il cioccolato amaro, in grado sia di ridurre la pressione sia di migliorare la risposta glicemica. Gli integratori, invece - prosegue Sirtori - sono nutraceutici che si assumono per via orale, non forniscono calorie ma possono avere funzioni terapeutiche importanti, integrando, appunto, una dieta povera di determinate sostanze. I probiotici sono colture di batteri che svolgono l'importante funzione di colonizzare l'intestino, migliorandone la funzionalita' e aumentandone le capacita' immunitarie. Ma anche capaci di ridurre il dolore dell'intestino in corso di patologie del colon; e piu' di recente, sono stati forniti eccellenti dati a supporto di una possibile attivita' protettiva dei probiotici contro le principali patologie infettive dell'intestino. Infine, i prebiotici: alimenti funzionali che contengono sostanze in grado di favorire la crescita di batteri probiotici".

ARTICOLI CORRELATI

- Salute: Ispesl, Stress Da Lavoro Per 40 Mln Di Europei
- Salute: Donne Piu' Ipocondriache Degli Uomini
- Salute: Suonerie Cellulari 'Curative' Spopolano In Giappone

» **Altre notizie correlate: Medicina**

Forum: Medicina

Invia questo articolo Condividi Versione stampabile

ALTRE NOTIZIE SU

da 1 ora 29 minuti



Edizione di Lunedì' ore 17.00

da 2 ore 39 minuti



Edizione di Lunedì' ore 16.00

da 3 ore 39 minuti



Edizione di Lunedì' ore 15.00

da 4 ore 37 minuti



Edizione di Lunedì' ore 14.00

Publicità

Scopri le più belle città italiane e potrai vincere un viaggio



ELEZIONI REGIONALI 2010

**Speciale Elezioni**  
News, sondaggi, foto e video sul voto. Tutti gli aggiornamenti dalle Regioni chiamate al voto: segui lo Speciale di Yahoo! Notizie

LA TUA OPINIONE: REGIONALI 2010

Queste Elezioni avranno conseguenze...

- solo a livello locale
- anche a livello nazionale

GLI ARTICOLI PIÙ LETTI

**1 Facebook: nuova minaccia, ecco la mail che ruba le password**

ROMA - A distanza di un anno e mezzo da 'Koobface' un nuovo virus minaccia in modo massivo gli utenti di Facebook: i 400 milioni di iscritti al social network sono nel mirino di un'ondata di messaggi spam di posta elettronica potenzialmente molto pericolosi.... Continua

- 2 Salute: l'uomo dalle braccia d'oro, con sangu...
- 3 La Terra è bellissima, scatti da pochi euro ...
- 4 Santoro show al Paladonna "E" record: 120m...
- 5 Preti pedofili impuniti, il Vaticano sotto accu...

» Gli articoli più letti

SCOPRI SU YAHOO! NOTIZIE

**Yahoo! Meteo**  
Le previsioni per la tua città e il meteo in Europa e nel mondo

IL BLOG DI YAHOO! NOTIZIE

**VOX - notizie fuori onda: Elezioni Regionali 2010, astensionismo record: i risultati in diretta**

107 commenti

VOX - notizie fuori onda:  
Bush, quella mossa al momento sbagliato e le magie del video

VOX - notizie fuori onda:  
Ma le piramidi si vedono dallo spazio? La Terra vista dal vero 'astroboy'

VOX - notizie fuori onda:  
8 marzo: donne che parlano delle donne

YAHOO! NOTIZIE

- Home
- Italia
- Mondo
- Politica
- Economia
- Sport
- Tecnologia
- Spettacoli
- Salute
- Curiosità
- Gossip
- Società

ISCRIVITI AI FEED RSS DI YI NOTIZIE

RSS Feed: Ultima Ora MY YAHOO!

» Altri feed RSS | Cos'è un feed RSS?

GLI ALTRI SERVIZI YAHOO!

- Answers
- Auto
- Cinema
- Finanza
- Flickr
- Musica
- Sport
- TV
- Video
- » **Tutti i servizi Yahoo!**

IL MEGLIO DI YI NOTIZIE

- Ultim'ora
- Blog
- Video

Congresso SINut

## La nutraceutica in primo piano

**SINut**  
Società Italiana di Nutraceutica

Si svolgerà a Milano, presso l'Università degli Studi di Via Festa del Perdono, il primo Congresso nazionale della Società italiana di nutraceutica (SINut). Le tre intense giornate congressuali, dall'11 al 13 febbraio, consentiranno di aggiornarsi su diversi argomenti relativi la nutraceutica, come il ruolo fisiologico svolto dagli acidi grassi n-3, i nuovi possibili utilizzi dei prebiotici e dei probiotici, l'intervento delle proteine e dei peptidi nel controllo dei fattori di rischio della sindrome metabolica, l'uso dei fitosteroli nella ipercolesterolemia e dei

fitoestrogeni nella osteopenia e nelle problematiche ginecologiche, l'impiego razionale di aminoacidi, carnosina, dipeptidi istidinici e glucosamina solfato nell'attività sportiva e nella prevenzione dell'artrosi. Non mancheranno argomenti di attualità sulla Nutraceutical Care, intesa anche come nuova frontiera professionale, e sul regolamento europeo inerente gli health claims. La mattina di sabato sarà dedicata interamente alle nuove sostanze naturali d'interesse per la salute. Si parlerà, pertanto, dell'azione svolta dal cioccolato e dalla berberina

nel sistema cardiovascolare, del ruolo dell'oleiletanolamide (OEA) nel controllo della sazietà e della memoria, e della relazione esistente tra gli antiossidanti e l'invecchiamento cerebrale.

Unipro

## L'andamento dei prodotti cosmetici

L'Associazione italiana delle imprese cosmetiche (Unipro) ha presentato i dati congiunturali relativi al secondo semestre 2009. Secondo l'analisi effettuata il consumo di prodotti cosmetici non si ferma soprattutto nelle farmacie, in erboristeria e nella grande distribuzione. I consumatori sebbene non rinuncino a un uso consolidato, sono oggi più attenti nel cercare il "miglior prezzo". Dalla presentazione dell'indagine congiunturale del Centro Studi e Cultura d'Impresa di Unipro emerge una situazione di mercato ancora disomogenea e mediamente positiva. Per quanto riguarda il canale farmacia le previsioni per il primo semestre del 2010 vedono una variazione percentuale del + 3,1 contro il + 2,7 del preconsuntivo dell'ultimo semestre del 2009.

 UNIPRO

FARMINSIEME

## Incontro a febbraio Farminsieme *ci curiamo di te*

Farminsieme, la rete di 113 farmacie ubicate in Umbria, Marche, Toscana, Lazio organizzerà a febbraio a Gubbio la sua prima Convention "Un nuovo futuro per la farmacia, una nuova farmacia per il futuro."

Durante l'incontro, oltre alla descrizione del dettaglio di quanto realizzato fino ad oggi in risposta alle evoluzioni del Sistema Farmacia in Italia, verrà presentata la grande campagna di comunicazione finalizzata a far conoscere il brand della Rete di Farmacie di Farmacentro Servizi e Logistica.

Farminsieme è l'innovativo Progetto di FarmaCentro, nato per affiancare la Farmacia nella sua trasformazione in nuova impresa commerciale e "sociale" ad alta professionalità e valore aggiunto, diventando così parte integrante del Servizio sanitario nazionale e primo punto di riferimento sanitario per il cittadino. Ogni Farmacia aderente alla Rete ha la possibilità di offrire ai propri clienti un'ampia serie di servizi: dalle offerte commerciali personalizzate all'assistenza socio sanitaria domiciliare, dalle analisi di prima istanza alla telemedicina.

Home > Notizie > Focus > Cibo che cura in pillole

FOCUS

ARCHIVIO »

Ultimo aggiornamento: 12/02/2010

## Cibo che cura in pillole

di Simona Zazzetta

Pesce grasso, cioccolato, lupini, soia, papaia e yogurt potrebbero essere le voci di una normale spesa al supermercato, e invece sono le fonti di sostanze che non solo contribuiscono al benessere generale, ma hanno anche effetti ben noti alla pratica clinica, di cui in alcuni casi, sono ormai parte integrante. A occuparsene è una scienza, la nutraceutica, che ha visto crescere esponenzialmente l'interesse generale. E se i fatturati parlano chiaro, forse sono meno chiare le tematiche che ruotano attorno a questa scienza. Ne sono convinti gli esperti in materia che si sono incontrati in occasione del 1° Congresso nazionale sulla nutraceutica, promosso dalla Società Italiana di Nutraceutica, (SINut): "Nutraceutico è un termine piuttosto ampio sotto il quale vengono compresi i cibi funzionali, gli integratori alimentari, i probiotici e i prebiotici" spiega Cesare Sirtori, presidente della SINut a margine dell'evento. Le distinzioni tra queste categorie sono molto nette. «Il cibo funzionale o functional food - specifica Sirtori - apporta calorie ed energia e contiene elementi che migliorano la salute». Di particolare interesse e oggetto di studio sono la soia, il lupino e il cacao. I primi due sono noti per le proteine che contengono che hanno dimostrato di contribuire alla riduzione dei livelli di colesterolo del 10-15% se aggiunti alla dieta come alimenti o derivati. Sono oggi noti gli effetti positivi del cacao sulla pressione e sulle coronarie, il tutto grazie alle epicatechine tuttora in studio.

### Integratori di salute

Da molti alimenti di origine vegetale si posso estrarre i composti attivi, in genere non singole molecole (come accade per i farmaci di sintesi), ma complessi che contengono un principio attivo che svolge la sua azione se assunto in dosi concentrate come, per l'appunto integratori alimentari: «Sono nutraceutici che si assumono per via orale - puntualizza Sirtori - non forniscono calorie ma possono avere funzioni terapeutiche importanti in una dieta povera di determinate sostanze». Gli esempi sono molteplici, tra i più interessanti nel panorama clinico c'è glucosamina un derivato del glucosio, estratto da sostanze naturali che ha dimostrato un buon profilo di sicurezza ed efficacia nella terapia dell'artrosi poiché è la principale molecola utilizzata per la sintesi dell'acido ialuronico e degli altri componenti della cartilagine delle articolazioni. E poi, i ben noti omega-3: acidi grassi estratti dal tessuto adiposo dei pesci grassi, vengono poi concentrati in capsule e usati per prassi nei regimi terapeutici per la prevenzione secondaria cardiovascolare, vale a dire in persone che hanno già avuto l'esperienza di un infarto. Sempre per l'ipercolesterolemia, è ora nota l'azione della monacolina K estratta dal riso rosso, che ha un'azione simile alle statine nel ridurre i livelli di colesterolo. Molti integratori hanno anche una funzione antiossidante, potenziata rispetto all'alimento da cui vengono estratti. Ne è esempio la tanto discussa papaia fermentata: l'estratto, oltre a vitamine A e C, contiene i beta-glucani che riducono l'assorbimento di zuccheri e grassi, contribuendo quindi al controllo del peso e delle patologie metaboliche e hanno un'attività antiossidante. «Molte malattie gravi, degenerative o croniche, hanno un elemento in comune: lo stress ossidativo - sostiene Luc Montagnier, Premio Nobel per la medicina, presente al congresso - intervenire per contrastarlo contribuisce a prevenirle e a migliorare la risposta alle terapie con i farmaci». Infine ci sono nutraceutici che agiscono sulla flora batterica intestinale: i probiotici, colture di batteri che svolgono l'importante funzione di colonizzare l'intestino, migliorandone la funzionalità e i prebiotici, prodotti che contengono sostanze in grado di favorire la crescita di batteri probiotici.

### Fonti

1° Congresso nazionale sulla nutraceutica, promosso dalla Società Italiana di Nutraceutica, (SINut)

### TAGS

Integratori alimentari

### VEDI ANCHE

- > Dislipidemie
- > Diabete
- > Salmonellosi
- > Allergie alimentari
- > Cirrosi

Vedi tutti »

### ...E INOLTRE

- > Quattro cattive abitudini accorciano la vita
- > La carne? Meglio non trattata
- > Piccoli obesi, grandi rischi
- > Ritiro immediato per prodotti con sibutramina
- > Infanzia difficile pesa da adulti

### Annunci Google

#### Disintossicazione Colon

Scopri perché la pulizia del colon è efficace per dieta!  
www.DrNatura.it

#### Il montascale giusto

Economico, comodo, per Assistenza e convenienza.  
www.ceteco.it

#### Eiaculazione Precoce ?

Risolvila in maniera Definitiva, Facile e Senza Contrindicazioni!  
www.AutoTerapiaVigor.com

#### Dimagrire 24 kg in poco

più di dieci settimane. Un metodo rivoluzionario, rapido e sicuro.  
www.ventaytendencias.com

#### Cerotto dimagr. -30kg/10€

Incredibile! Se perdi troppo in fretta metti il cerotto 1 giorno /2  
Phytolabel.com/it

### L'esperto risponde

Poni la tua domanda >>>

Sei medico e vuoi diventare un nostro esperto?

Clicca qui >>>

### ALTRI SERVIZI

Cerca ASL

Test di laboratorio

#### Dimagrire 24 kg in poco

più di dieci settimane. Un metodo rivoluzionario, rapido e sicuro.  
www.ventaytendencias.com/Eades\_it

#### Antinfiammatorio

Non cedere al Dolore Fallo passare in un Momento!  
Momentaneamente.it

#### Cerotto dimagr. -30kg/10€

Incredibile! Se perdi troppo in fretta metti il cerotto 1 giorno /2  
Phytolabel.com/it

14/2/2010 (8:25) - TENDENZE

## Curarsi con i peccati di gola



## I segreti della "nutraceutica"

CLAUDIA FERRERO

Vi sentite in colpa quando avete voglia di cioccolato? Rilassatevi, non siete sulla cattiva strada, le tavolette al cacao aiutano ad abbassare la pressione. Il pesce vi piace ma non riuscite a mangiarlo in gran quantità? Tranquilli, ci sono gli Omega 3 amici del cuore. E se siete preoccupati del tempo che passa, alcuni succhi di frutta aiutano a rallentare l'invecchiamento cellulare.



Secondo alcuni studi il cacao in polvere può aiutare il cuore

Sono cibi, e integratori, che fanno bene al cuore, al sistema immunitario, alla pressione, come fossero dei farmaci. Insomma, è il caso di dire, mangia che ti passa.

Siamo nel campo della nutraceutica, ovvero dei prodotti naturali e delle sostanze che oltre a dare calorie e energia, sono considerati utili alla salute. Un mercato in vorticiosa ascesa, con vendite che crescono di oltre il 15-20 per cento ogni anno. Una scienza ancora bambina, un campo affamato di bravi ricercatori, perché da tante sostanze grezze c'è la forte speranza di arrivare ai farmaci di domani. Intanto una svolta è arrivata dal primo Congresso Nazionale della Società Italiana di Nutraceutica che si è chiuso ieri a Milano. Centinaia di partecipanti e una lettura magistrale del premio Nobel Luc Montagnier sugli antiossidanti, con una novità che riguarda proprio il «suo» amato estratto fermentato di papaya: «Si sa che i diabetici fanno fatica a far cicatrizzare le ferite - ha detto il Nobel - ora ricercatori americani hanno dimostrato, al momento su modello animale, come l'estratto migliori le possibilità di curarne le ferite». Diciamoci la verità, già la parola, «nutraceutica», mette un po' a disagio: «Basta imparare a conoscerla. Tanto per cominciare ha due facce - spiega il presidente del Congresso, il professore Cesare Sirtori, preside della facoltà di Farmacia all'Università di Milano -: gli «alimenti funzionali» e gli integratori. Tra i primi abbiamo alcune superstar incontrastate, le proteine vegetali della soia, e più di recente quelle del lupino, per abbassare il colesterolo e la pressione arteriosa. Poi i derivati del latte che contengono piccoli frammenti proteici, ancora utili per la pressione, e una nuova star, il cioccolato amaro, in grado sia di ridurre la pressione sia di migliorare la risposta glicemica».

Quindi c'è la galassia integratori, più di «mille nuovi prodotti all'anno negli Usa»: «Qui spiccano i cosiddetti probiotici, miscele batteriche in grado di migliorare la funzione intestinale, ma anche di ridurre il dolore dell'intestino nel caso di patologie al colon». E gli eroici acidi grassi Omega-3, derivati dal pesce, che riducono i trigliceridi e «migliorano la prognosi in chi soffre di scompenso cardiaco». O ancora, sostanze come la glucosamina, strategica perché in grado di ripristinare, seppur parzialmente, la salute delle articolazioni colpite dall'artrosi. Per una volta sembra che questi super alimenti mettano d'accordo tutti: chi li compra, perché li vede come sostanze naturali, innocue, dal gusto gradevole, in grado di prevenire o ridurre molte malattie croniche della vita quotidiana; i medici, per l'assenza di vincoli burocratici o limitazioni nella prescrizione. Senza contare che così si risparmia pure sull'uso di farmaci di sintesi, spesso costosi e da monitorare. Semmai ora l'obiettivo è di passare l'esame dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, con sede a Parma, in modo da poter aggiungere sul prodotto anche il suo valore terapeutico. Finora hanno ricevuto il via libera gli Omega 3 e i fitosteroli (molecole estratte da cereali, frutta, noci, mandorle, olio d'oliva) utili per contenere il colesterolo.

C'è di più, secondo gli esperti il farmaco di sintesi è in crisi: «Negli ultimi dieci anni non è uscita una singola molecola innovativa di largo impiego - precisa il professor Sirtori -: niente di nuovo per pressione, diabete, colesterolo, niente tra gli antinfiammatori. Ecco perché tanta attenzione verso i nutraceutici, da cui si spera possano emergere nuove sostanze attive. Magari da molecole già note, come i tripeptidi ipotensivi del latte, o le epicatechine del cioccolato, oppure ancora nascoste in miscele complesse». I nutraceutici ci allungano anche la vita? «Ci fanno vivere meglio - conclude Sirtori -, aiutano tra l'altro a controllare le emozioni, a migliorare la memoria, ci rendono più felici». Vi pare poco?

## ULTIMI ARTICOLI

**COSTUME** UNA RIVOLUZIONE CONTROVERSA  
**Quando gli architetti giocano**

**COSTUME** UNA MINACCIA ALL'ECOSISTEMA DELL'INDONESIA  
**Il pirata che rubò la spiaggia ai pescatori**

**COSTUME** TENDENZE  
**Come non sembrare "antichi"**

**COSTUME** INTERCULTURA  
**Le famiglie italiane sono le più ospitali d'Europa**

## PUBBLICITA'



## LASTAMPA LIBRERIA

La biblioteca dei morti



Il vincitore è solo



+ Vai a LaStampa Libreria

SPAZIO DEL LETTORE  
BLOG! > tutti i blog

FR  
Amanda Love  
Irene Spagnuolo  
Scrivere i risvolti  
Journal intime

## ANGOLO DEI GIORNALISTI

Straneuropa  
Marco Zatterin  
Un'italiana per la Salute

In diretta da Bruxelles  
Dall'ufficio di corrispondenza  
Ue: pene più severe p...

Oltretevere  
Giacomo Galeazzi  
Molestava chierichetti, arres...

>tutti i blog dei giornalisti

## PUBBLICITA'

TUTTOaffari  
annunci economici online



Sfoggia il tuo quotidiano su iPhone



Abbonamenti al giornale

## Annunci Premium Publisher Network



## Laurea a Tutte le Età

Hai più di 30 Anni e non sei ancora Laureato? Chiedi Info!  
[www.cepu.it](http://www.cepu.it)



## Microsoft SharePoint

Scopri come semplificare il tuo lavoro con la collaborazione  
[www.msbiel.it](http://www.msbiel.it)



## Sommerso dallo stress?

Goditi gli interessi anticipati con Conto Deposito CheBanca!  
[www.chebanca.it](http://www.chebanca.it)



- Trova fiera...
- [NUCE INTERNATIONAL](#)
  - [BIOTECH](#)
  - [ALGAE EUROPE](#)
  - [PARTNERING](#)
  - [LAB AREA](#)
  - [EXC AREA](#)
  - [CONFERENZE E CORSI](#)
  - [PER ESPORRE](#)
  - [INFO ESPOSITORI](#)
  - [INFO VISITATORI](#)
  - [VIAGGIO E ALLOGGIO](#)
  - [EDIZIONI PRECEDENTI](#)
  - [MEDIA PARTNERS](#)
  - [STAMPA](#)
  - [ORGANIZZATORI](#)
  - [PATROCINI](#)
  - [Iscriviti alla newsletter](#)



**I nostri Media Partners**

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

**Il Premio Nobel Luc Montagnier ospite della Società Italiana di Nutraceutica**

15/02/2010

Soia e lupini abbassano la pressione, il cioccolato amaro migliora la risposta glicemica, il riso rosso riduce il colesterolo. Alimenti come farmaci? Per dare una risposta scientifica a questa domanda lo scorso anno si è costituita la Società Italiana di Nutraceutica (Sinut), che ha appena tenuto a Milano il suo primo congresso nazionale sotto la presidenza di Cesare Sirtori, preside di Farmacia all'Università di Milano. Che cos'è la nutraceutica? "E' una definizione - spiega Sirtori - che comprende vari prodotti naturali, in parte già impiegati come alimenti, in parte che integrano gli alimenti. Si tratta quindi di 'alimenti funzionali' che oltre al contenuto calorico contengono elementi utili alla salute dell'uomo, e di 'integratori', sostanze di origine naturale, ma che manifestano significativi vantaggi per la salute". E non stupisce che ospite del primo Congresso Sinut, con una lettura magistrale su antiossidanti e immunomodulatori, sia il Nobel Luc Montagnier, che ha identificato per primo il virus dell'Aids e che più recentemente ha studiato le proprietà della papaya contro l'invecchiamento cerebrale. "Superstar fra gli alimenti funzionali - dice Sirtori - sono le proteine della soia e più di recente del lupino, per abbassare colesterolo e pressione arteriosa; derivati del latte che contengono frammenti proteici anch'essi attivi sulla pressione; il cioccolato amaro, in grado di ridurre la pressione e migliorare la risposta glicemica. Fra gli integratori spiccano i probiotici: miscele batteriche capaci di migliorare la funzione intestinale, ma anche di ridurre il dolore dell'intestino in alcune patologie del colon". Questo primo congresso, "offre quindi la prima vetrina - secondo Sirtori - a prodotti già apprezzati sul mercato e che promettono molto. La crisi attuale del farmaco di sintesi fa ritenere che dai nutraceutici possano emergere nuove sostanze attive. Dal convegno di Milano usciranno importanti indizi per questo innovativo ventaglio di possibilità preventive e terapeutiche". (fonte: Ansa)

**Altre news | Archivio**

- 15/02/2010 [Bioplastica realizzata con le alghe](#)
- 15/02/2010 [Campania, nuove risorse per un centro di biologia clinico-genetica](#)
- 15/02/2010 [Il Premio Nobel Luc Montagnier ospite della Società Italiana di Nutraceutica](#)
- 15/02/2010 [Molecole biotech riconoscono e riparano arterie danneggiate](#)
- 15/02/2010 [Uno studio sui benefici degli Omega-3 per la salute del fegato](#)

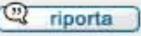


**Autore**

**Messaggio**

**administrator**  
Site Admin

Inviato: Mar Feb 16, 2010 8:49 am Oggetto: 16/02/2010 - Punto Effe News



Registrato: 10/02/04  
15:20  
Messaggi: 705

### Federfarma conclude la raccolta pro Abruzzo

Lanciata in grande stile durante una puntata di Porta Porta la raccolta straordinaria per le popolazioni terremotate patrocinata da Federfarma si è appena conclusa. L'associazione dei titolari di farmacia ha comunicato infatti che il conto corrente creato ad hoc non è più in funzione: le offerte raccolte al 15 febbraio ammontano, complessivamente, a 320.000 euro.

### Congresso Sinut a Milano

Si è tenuto nella prestigiosa cornice dell'Università degli studi di Milano il primo Congresso nazionale di Sinut, la Società italiana di nutraceutica. Ha aperto i lavori una lettura magistrale del Premio Nobel per la medicina Luc Montagnier sui prodotti di origine naturale in grado di potenziare le difese dell'organismo contro i radicali liberi. Poi, sul palco dell'aula magna si sono susseguiti esperti di nutraceutica, per delineare il quadro scientifico e legislativo riguardo a un settore che sempre più conquista il consenso generale. Il mercato dei nutraceutici, infatti, ha creato un indotto, nel 2009, di quasi 1.500 milioni di euro solo nel canale farmacia e una crescita, rispetto al 2008, del 12,5 per cento.

### Interrogazione parlamentare sui farmacisti Coop

Il senatore Luigi D'Ambrosio Lettieri ha rivolto un'interrogazione parlamentare ai ministri del Welfare e della Salute sul tema dei farmacisti Coop. Secondo il vice presidente della Fofi «ai farmacisti assunti dalla cooperativa Estense sarebbe stato attribuito il livello contrattuale di operaio specializzato provetto. L'attribuzione di tale profilo contrattuale sarebbe assolutamente inadeguata e incongrua con riferimento alla tipologia di mansione lavorativa da questi ultimi svolta».

### Indagine di Altroconsumo sulla salute degli italiani

È vero che le inchieste di Altroconsumo non sempre hanno i requisiti della scientificità ma in questo caso il campione considerato è piuttosto ampio. Sono infatti stati interpellati 1.110 cittadini italiani dai 25 ai 74 anni. L'esito dell'indagine non è tra i più confortanti: a causa della crisi economica, un italiano su dieci avrebbe rinunciato alle cure mediche essenziali.

### Il Cup in Campania

Una convenzione tra il secondo Policlinico di Napoli e Federfarma Campania consentirà di avviare il Cup in farmacia. Le farmacie saranno presto collegate in rete con il Centro unico di prenotazione dell'azienda ospedaliera, in modo tale che i clienti potranno prenotare in farmacia le loro visite specialistiche.

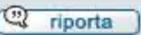
### Farmacie on line, sequestri a Brescia

Si chiama "Moldavia building" l'operazione che coinvolto i Nas di Brescia e la Polizia di Milano. Quasi un milione le dosi di medicinali sequestrate nel corso dell'operazione; tutti farmaci acquistati on line, in assenza ovviamente di qualsiasi ricetta medica. Confezionati in un laboratorio bresciano tali medicinali venivano poi inviati a casa per posta, senza alcuna autorizzazione. Molti i prodotti dopanti o in grado di migliorare le prestazioni sessuali.

Top

**fusarpoli**

Inviato: Mar Feb 16, 2010 2:30 pm Oggetto: Re: 16/02/2010 - Punto Effe News



Registrato: 15/10/06  
17:11  
Messaggi: 635  
Residenza: verolavecchia

**administrator ha scritto:**

### Federfarma conclude la raccolta pro Abruzzo

Lanciata in grande stile durante una puntata di Porta Porta la raccolta straordinaria per le popolazioni terremotate patrocinata da Federfarma si è appena conclusa. L'associazione dei titolari di farmacia ha comunicato infatti che il conto corrente creato ad hoc non è più in funzione: le offerte raccolte al 15 febbraio ammontano, complessivamente, a 320.000 euro.

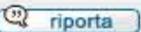
Qualcuno si è chiesto perchè la media di offerte per farmacia è stata di € 18,82?

annalisa

Top

**R.Siniscalchi**

Inviato: Mar Feb 16, 2010 7:14 pm Oggetto: Re: 16/02/2010 - Punto Effe News



Registrato: 04/01/06  
19:54  
Messaggi: 1028  
Residenza: Cagnano Varano (FG)

**fusarpoli ha scritto:**

**administrator ha scritto:**

### Federfarma conclude la raccolta pro Abruzzo

Lanciata in grande stile durante una puntata di Porta Porta la raccolta straordinaria per le popolazioni terremotate patrocinata da Federfarma si è appena conclusa. L'associazione dei titolari di farmacia ha comunicato infatti che il conto corrente creato ad hoc non è più in funzione: le offerte raccolte al 15 febbraio ammontano, complessivamente, a 320.000 euro.

Qualcuno si è chiesto perchè la media di offerte per farmacia è stata di € 18,82?

Risposta: "Perché 1,4% lordo sul fatturato annuo non sono mica noccioline!"



Dr. Raffaele Siniscalchi - Albo dei Farmacisti della Provincia di Foggia N.719 - Consigliere M.S.F.I.

<http://darimar.altervista.org/movimento/index.php>

Top

Mostra prima i messaggi di:



# Speciale Salute e benessere

PAGINE PROMOZIONALI  
IN COLLABORAZIONE  
CON NUMERICA

## In Italia cresce il numero di obesi

Da un'indagine dell'Istituto superiore della sanità risultano colpiti il 26% degli uomini rispetto al 21% di dieci anni fa. Ma le donne sono meno attente ai fattori di rischio

### Fare ginnastica previene i calcoli

La ginnastica mantiene in forma anche il fegato, infatti l'esercizio fisico dimezza quasi il rischio di calcoli biliari. E quanto dimostrato da un grosso studio su 25mila persone pubblicato sull'European Journal of Gastroenterology and Hepatology. Condotta da Paul Banim della University of East Anglia, lo studio suggerisce che se tutti avessero un alto tenore di attività fisica, il 70% dei calcoli biliari potrebbe essere prevenuto. I calcoli biliari sono delle formazioni di colesterolo indurito e probabilmente sono prodotti per eccesso di colesterolo cattivo e a causa di difficoltà nel metabolismo dei grassi. Sono molto comuni, e in alcune persone sono dolorosi e pericolosi, necessitando quindi di essere rimossi. I ricercatori hanno diviso il campione in quattro gruppi sulla base del livello di attività fisica sostenuta e visto che coloro che fanno più ginnastica hanno il 70% in meno di rischio di sviluppare calcoli.

Gli italiani sono sempre più obesi. Anche se, almeno i maschi, dimostrano più attenzione ad alcuni fattori di rischio come il fumo. Questi i primi dati parziali che emergono da un'indagine sui fattori di rischio per le malattie croniche dell'Istituto superiore di Sanità nell'ambito dell'Osservatorio epidemiologico cardiovascolare in collaborazione con l'Anmco (Associazione nazionale medici cardiologi ospedalieri). Secondo l'Istituto, che ha confrontato i dati provenienti dalle interviste in 9 regioni su un campione di 945 maschi e 919 femmine (l'indagine si concluderà nel 2011) con quelli dell'ultima indagine dello stesso tipo condotta tra il 1998 e il 2002, gli uomini obesi sono diventati il 26% mentre erano al 21 dieci anni fa. Ma sono diventati «più bravi», come ha sottolineato alla presentazione della ricerca Simona Giampaoli del Centro Nazionale di epidemiologia, sorveglianza e promozione della salute dell'Iss, nei confronti delle sigarette, visto che la percentuale dei fumatori è passata dal 33 al 26%. Tendenza che non si riscontra nelle donne, stabili sia per quanto riguarda l'obesità (sempre al 26%) sia per la passione per la nicotina (22%). Migliora per entrambi i sessi, invece, la media della pressione arteriosa e la prevalenza degli ipertesi. Con i dati raccolti su un campione nella fascia di età fra i 35 e i 79 anni, l'Italia parteciperà a un'indagine pilota a livello europeo (European Health

examination survey, Ehes) che entro il 2011 tratterà una fotografia dell'andamento dei fattori di rischio nel Vecchio Continente per «pianificare - ha spiegato il leader del progetto Kuri Kuulasmaa - azioni mirate per la prevenzione». Il «40% delle morti in Europa», ha ricordato, sono causate da patologie cardiovascolari, che possono invece essere tenute sotto controllo attraverso «corretti stili di vita». Alla fase iniziale del progetto - nato per avere un quadro chiaro della situazione visto che «gli ultimi dati risalgono al progetto Monica di 15 anni fa» partecipano 14 Paesi, attraverso il monitoraggio di 200 casi ciascuno, ma l'obiettivo è di arrivare tra due anni a «4.000 campioni per Stato di tutti i componenti dell'Unione». L'indagine italiana, che si chiuderà anch'essa entro il 2011, arriverà a coprire un campione di 9.020 persone in tutte le Regioni: «Nel 2010 ci dedicheremo alla popolazione di Marche Lombardia e Umbria - ha spiegato Giampaoli - ed è fondamentale l'analisi regione per regione perché soprattutto tra nord e sud si registrano ancora molte differenze e andranno poi pensate azioni mirate». Nel frattempo uno studio recente ha mostrato le proprietà anti-obesità dell'arancia. Lo studio - coordinato da Marco Giorgio e svolto da Lucilla Titta, Mirrella Trinei e Massimo Stendardo del dipartimento di Oncologia Sperimentale dell'Istituto Europeo di Oncologia di Mi-

lano - ha preso in esame la varietà «Moro» di arancia rossa caratterizzata da un alto contenuto in antocianine, pigmenti blu e rosso scuro conosciuti per il loro potere antiossidante e la loro specifica attività inibitoria dell'accumulo di trigliceridi nelle cellule adipose. Il modello sperimentale usato è stato quello del topo da laboratorio che beveva la spremuta delle arance e che si nutriva una dieta ricca in grassi. I risultati hanno rivelato - secondo i ricercatori - che il consumo di succo di arancia Moro inibisce l'aumento di peso corporeo e dei depositi di grasso. L'effetto anti-obesità del succo di arancia Moro è stato di gran lunga più efficace che non quello del succo di arancia a polpa bionda (non ricco in antocianine) ma anche della somministrazione di antocianine purificate. Le arance a polpa rossa, che si distinguono dalle altre varietà per il più elevato livello di sostanze antiossidanti, sembra ormai accertato possano esercitare benefici effetti sulla salute e svolgere un'azione di prevenzione nei confronti di alcune patologie: si caratterizzano, infatti, per il più elevato livello di vitamina C, di flavonoidi e di acidi idrossicinnamici, rispetto alle arance bionde, ma anche e soprattutto per la presenza delle antocianine, anch'esse ampiamente riconosciute come potenti antiossidanti.



L'indagine è stata condotta in nove regioni

**FARMACIA GIBELLI**

"PANIERE DEL RISPARMIO"

FARMACI DA BANCO PARAFARMACI APPARECCHI ELETTROMEDICALI (SFIGMO, AEROSOL, ECG)

E PRODOTTI VARI A PREZZI SCONTATI E PROMOZIONALI

- OMEOPATIA
- ERBORISTERIA
- FITOTERAPIA
- COSMETICI (scontati con la scheda farmacia)
- ALIMENTI PER: Intolleranze alimentari, Biologici, Dietetici, Senza Zucchero, per Diabetici, Speciali per celiaci, Integratori per sportivi
- PICCOLA ORTOPEDIA
- PRODOTTI per il tuo BAMBINO (scontati con la scheda farmacia)
- AUTOMISURAZIONE pressione arteriosa (gratuita)
- STICK TEST per autoanalisi di Colesterolo, Glicemia, Celiachia
- TEST CAPELLO
- SERVIZIO DI CARDIOTELEFONIA (Elettrocardiogramma on line e Holter on line)
- FARMACI VETERINARI
- PRODOTTI PER ANIMALI

PROCURIAMO IN GIORNATA QUALSIASI PRODOTTO NATURALE ED OMEOPATICO

Orario: 8.30/12.15 - 15.00/19.15  
CHIUSO GIOVEDÌ MATTINA - SABATO APERTO TUTTO IL GIORNO

**FARMACIA GIBELLI ALBA**  
Via Italia, 55/A - PAITONE (BS) - Tel. e Fax 030.691796  
www.farmaciadipaitone.it - farmaciadipaitone@libero.it

### Dalla papaya un aiuto per le cicatrizzazioni

La papaya fermentata favorisce la cicatrizzazione delle ferite nei soggetti diabetici. Parola di Luc Montagnier, premio Nobel scopritore del virus dell'Aids, che ha aperto nei giorni scorsi all'Università degli studi di Milano i lavori del primo **Congresso Nazionale della Società Italiana di Nutraceutica (Sinut)** presieduto da Cesare Sirtori, preside della facoltà di Farmacia milanese. Montagnier, che ha tenuto una «master lecture» sui prodotti di derivazione naturale in grado di potenziare le difese dell'organismo contro i radicali liberi, parlando con i giornalisti ha ricordato i risultati dei suoi studi sui potenti poteri antiossidanti dell'estratto fermentato della papaya e ha citato uno studio dell'Università dell'Ohio, pubblicato recentemente su «Antioxidant & Redox Signaling» che per la prima volta mette in relazione questo melone tropicale con il diabete. «I ricercatori americani - ha detto il Nobel - hanno dimostrato sul modello animale, in particolare sul «topo diabetico» che l'estratto fermentato di papaya riduce in maniera chiara l'influenza del diabete nella riparazione delle ferite». «Si sa - ha spiegato ancora Luc Montagnier - che le persone affette da diabete fanno fatica a far cicatrizzare le ferite. Ebbene, i topi diabetici che hanno assunto la polverina dell'estratto di papaya hanno migliorato in modo decisamente notevole le possibilità di cicatrizzazione».

### Sordità infantile, dai topi nuove chances di terapia

I topi aiutano a far luce sulle cause della sordità infantile. Ricercatori del Baylor College of Medicine, sono riusciti a creare in laboratorio topi con una mutazione in uno dei geni, chiamati tectorin alfa, noto per provocare sordità progressiva nei bambini. I ricercatori affermano che fino ad ora si conosceva poco riguardo alla sordità progressiva, che colpisce di frequente nella prima infanzia, danneggiando l'abilità del bambino sia ad imparare il linguaggio sia a parlare. Lo studio del Baylor College of Medicine in Texas (Usa), riuscendo a creare in laboratorio un topo che ha sviluppato geneticamente lo stesso problema uditivo dei bambini, apre le porte alle nuove possibili cure sulla malattia dei cinque sensi più comune nei paesi avanzati. L'equipe diretta dal dottor John Oghalai ha evidenziato che si tratta di un importante passo avanti nella ricerca: attraverso questa creazione sono ora in grado di studiare in dettaglio cosa esattamente va storto nello sviluppo delle orecchie interne dei topi. Dalle prime analisi infatti sono state ottenute nuove nozioni su come e perché la mutazione colpisce il modo in cui le onde sonore entrano nell'orecchio. Un giorno - ha commentato Oghalai - si spera che i topi aiuteranno a sviluppare nuove terapie per rallentare o anche fermare la perdita di udito non solo nei bambini, ma anche negli anziani, affrontando così una delle maggiori cause d'isolamento e depressione.

ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE  
DIVISE DA LAVORO  
ARTICOLI PERSONALIZZATI  
TOVAGLIATO SU MISURA

- CAMICIE PER ESTETICA
- DIVISE PER SANITARIO
- CUCINA ALBERGHIERO RISTORAZIONE
- MAESTRE D'ASILO
- DIVISE PER RECEPTION
- E TANTO ALTRO

**SCONTO 10%\***  
Fino al 28 febbraio 2010

\*escluso promozioni in corso

**ALESSANDRA GAVEZZOLI**  
Affiliata Giblor's Abbigliamento Professionale  
Tel. Cell. 333 5075013  
www.giblors.com

**NEGOZIO BRESCIA**  
Via Nicolò Tartaglia 31/C - Tel. e fax. 030 41085  
ORARIO: mattino 9-12,30 pomeriggio 15-19;  
chiuso lunedì mattino e sabato pomeriggio  
brescia@giblors.com

**NEGOZIO MILANO**  
Via Luigi Settembrini 5 - Tel. e fax. 02 6705985  
ORARIO: orario continuato 9-18; chiuso sabato  
milano@giblors.com

**GIBLOR'S**  
ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE

**FARMACIA COMUNALE S. CARLO SRL**

- ATTREZZATO REPARTO ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE
- RIMEDI OMEOPATICI
- LABORATORIO PREPARAZIONI GALENICHE

REZZATO (BS) - Via Matteotti, 151 - Tel. e Fax 030.2794160  
farmacia.sancarlo@pharmail.it

**FARMACIA CAVADINI DR. ROSAMARIA**  
FARMACISTI DAL 1865

**PRODOTTI OMEOPATICI**

VIA Indipendenza 37/A - BRESCIA (S. Eufemia)  
Tel. 030 360 300

**next BEAUTY & BODY**

ESTETICA  
• MASSAGGI  
• SOLARIUM  
• SAUNA

**NUOVI AMBIENTI NUOVO RELAX NUOVE PROSPETTIVE**

Via Garibaldi, 37 - 25086 REZZATO (BS) - Tel. 030 2594122

BAGNO TURCO  
• DIMAGRIMENTO  
• MEDICINA CURATIVA

**Studio Dentistico**  
Dott. Alessandro Balestra  
Odontoiatra

Cure dentali - Otturazioni laser  
Protesi ortodonzia classica e invisibile

Villa di Gargnano (Bs)  
Via della Libertà, 39 - Tel. 0365 790055 - Prevalle (Bs) - Via Volta, 2 - Tel. 030 6801605  
www.dentistabalestra.it

**PROFESSIONAL Beauty shop**

vendita ingrosso e DETTAGLIO

Via S. Polo, 245 Brescia - Tel. 030 2310608 - www.professionalbeautyshop.it

**Farmacia CARPI**  
Dott. CARPI FRANCO

Roncadelle - Via Martiri della Libertà, 291  
Tel. 030 2780140 - 030 2583598

Orari: da lun.-ven. 9-12,30 e 15-19,30  
Sabato dalle 8,30 alle 12,30

- Autoanalisi
- Prodotti omeopatici
- Alimenti freschi, secchi e surgelati senza glutine per celiaci
- Rinnovo piani terapeutici (protesica, celiachia, diabetica)
- Informazioni su farmaci e servizi sanitari
- Dermocosmesi
- Prodotti per l'infanzia
- Calzature
- Vendita e noleggio articoli sanitari e ortopedici

**Acconciature Marina**  
UNISEX

Si riceve su appuntamento presso il martedì

- Stiratura definitiva
- Bilanciamento del capello
- Colorazione neutra e senza ammoniaca

ZANANO (BS) Via Dante, 88 - Tel 030 8900729

**FARMACIA SAN CARLO**

PRODOTTI E ALIMENTI SURGELATI PER CELIACI  
SANITARI - PRODOTTI PER L'INFANZIA  
OMEOPATIA - FITOTERAPIA - DERMOCOSMESI  
TEST DIAGNOSTICI: GLICEMIA - COLESTEROLO  
TRIGLICERIDI - RADICALI LIBERI - HDL  
ELETTROCARDIOGRAMMA ON LINE  
CONTROLLO DELLA PRESSIONE ARTERIOSA

Dott. ALBERTO COTTINELLI  
ROVATO (BS)  
Piazza Cavour  
Tel. 030 7721100

## LABORATORIO LE DIOSINE

laboratorio per l'analisi di diossine policlorobifenili (Pcb) aperto in via Sabaudia Grugliasco (Torino) nata dalla collaborazione di due istituzioni, la regionale protezione ambientale (Arpa) e Istituto filippico sperimentale per fronteggiare i problemi all'inquinamento

## ambiente

### IN OSPEDALE CONTRO I BATTERI

si riducono i rischi di infezione ospedaliere. Un ospedale irlandese, St. Francis Private Hospital, ha cambiato tutte le maniglie e le finestre adottandone quelle in rame. Le più recenti ricerche hanno infatti dimostrato le proprietà antibatteriche del rame, che uccide il 99,9% dei batteri in 90 minuti. Nel Regno Unito sono circa 300 mila i contraggiogoni infettivi che si trasmettono



### PREVENZIONE DEI FIGLI LOGO A MONZA

un convegno sulla salute dei figli che si terrà all'incontro organizzato dal Comune di Monza, che si tiene oggi all'Urban Center di Pizzardi Turati 6

che sono legate ad alcune malattie respiratorie, come fibrosi e tumori ai polmoni.

Per capire un po' meglio abbiamo chiesto a Carlo Grassi, professore emerito in malattie respiratorie dell'Università di Padova,

**Secca o grasso, molto diverso l'approccio. E non sempre lo sciropo va bene**

come si contrasta la tosse e cosa si può fare per evitarla. In altri termini se avevano ragione le nostre nonne con i loro consigli oppure no.

«I rimedi — spiega il professor Grassi — sono quelli classici, ovvero i farmaci anti-tosse che sono in grado di bloccarla. Fra questi ci sono la levotropizina, che è sintetica, ma anche gli oppiacei, fra cui uno dei più impiegati è ancora la codeina, o anche i derivati del guajacolo». Ben vengano anche i farmaci che indirettamente combattono la tosse, come i mucolitici, che fluidificano il catarro e quindi aiutano a guarire. E vanno bene, dunque, gli sciropi. Ma, nel caso dei bambini, sono consigliabili solo in caso di tosse secca, perché, prosegue Carlo Grassi, «i bimbi tendono a non tossire e quindi, se hanno catarro, con lo sciropo si ingolfano, perché ancora non sanno come eliminarlo. È comunque sempre bene sentire il pediatra».

Proprio ai bambini viene dato spesso il sobrerolo, una molecola utilizzata già da trent'anni per guarire la tosse ma che, si è scoperto recentemente grazie ad uno studio tutto italiano condotto dal professor Carlo Braga, dell'Università di Milano, è molto ben tollerata dai più piccoli e, in più, ha anche una funzione antiossidante.

È questo uno dei risultati emersi all'ottavo congresso dell'Aist (l'Associazione italiana per lo stu-

di medici. «D'accordo con le domeniche senz'auto — conclude il professor Grassi — ma per aiutare la salute delle vie respiratorie serve una nuova cultura».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I FARMACI

### ANTITOSSE

Bloccano la tosse. Questi i più diffusi:

- Levotropizina, sintetica
- Oppiacei, come la codeina
- Derivati del Guajacolo

### AD AZIONE INDIRECTA

Fluidificano il catarro e ne facilitano l'espulsione con la tosse

- Mucolitici, in genere sotto forma di sciropi

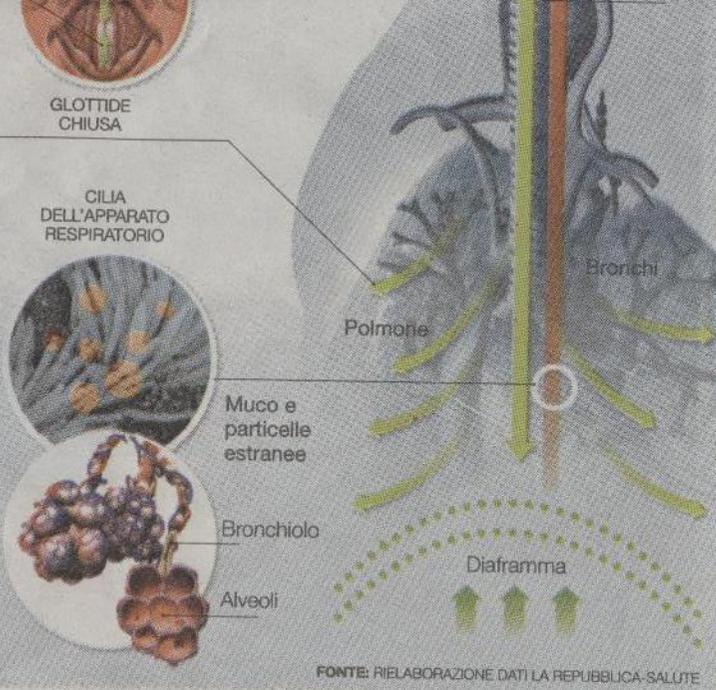
### 3. FASE ESPLOSIVA

Si apre bruscamente la glottide provocando l'uscita esplosiva di aria, che porta con sé il muco e le particelle esterne, intrappolate nelle cilia di alveoli, bronchi, trachea

### 140 km/h

è la velocità approssimativa di uscita dell'aria durante la tosse

glottide, prosegue con la contrazione violenta dei muscoli per aumentare il più possibile la pressione intra-toracica



FONTE: RIELABORAZIONE DATI LA REPUBBLICA-SALUTE

## L'INIZIATIVA

### INSIEME CONTRO LE MALATTIE RARE DOMENICA INCONTRI IN TUTTA ITALIA

All'insegna della cooperazione la Giornata delle malattie rare, alla sua terza edizione, che si celebra in Italia il prossimo 28 febbraio. Eurordis, voce delle Alleanze nazionali europee, quest'anno punta a un tema e a uno slogan: "Pazienti e ricercatori: insieme per la vita", che nel nostro Paese ha trovato continuità in "Insieme per vincere le malattie rare" che affliggono in Europa quasi 30 milioni di persone moltissime in età pediatrica. Una legge quadro in arrivo entro l'anno e tantissime iniziative di sensibilizzazione che l'associazione Uniamo organizza sul territorio nazionale a cominciare dalla "Hall of fame" con storie di pazienti e ricercatori ([www.rare diseases day.org/research-hall-of-fame](http://www.rare diseases day.org/research-hall-of-fame)). Il 25 febbraio la Fondazione "Luca Barbareschi" presenta al teatro Valle di Roma *Figli di un male minore*, incontro sponsorizzato da Farmindustria (ore 9,30-13,30). Concerti, manifestazioni sportive, incontri e stand nelle piazze delle principali città sono consultabili su: [www.uniamo.org](http://www.uniamo.org), [aismac.campania@gmail.com](mailto:aismac.campania@gmail.com), [cinzia@afadoc.it](mailto:cinzia@afadoc.it). Tel: 0412410886 o 3923586424.

(mariapaola salmi)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## IL CONGRESSO

### NUTRACEUTICI, POSSIBILE ARMA IN PIÙ CONTRO LE PATOLOGIE DEGENERATIVE

Nutraceutici, un'arma contro l'insorgenza di malattie degenerative, ma prodotti da regolamentare meglio. Se ne è parlato, a Milano, al primo congresso nazionale della Sinut, Società italiana di nutraceutica. Nutraceutico è un termine piuttosto ampio, che comprende cibo funzionale (come le proteine vegetali di soia e lupino) integratori alimentari, probiotici (colture di batteri colonizzatori dell'intestino), prebiotici (favoriscono la crescita dei probiotici). Spiega Bruno Trimarco, professore ordinario di medicina interna all'Università di Napoli: «In Italia sarebbe augurabile che fossero solo i farmacisti a vendere i nutraceutici e a dare consigli. E per garantire efficacia e sicurezza, questi prodotti andrebbero realizzati dalle aziende farmaceutiche. Non sono "medicina alternativa", ma soluzioni che la medicina tradizionale dovrebbe tenere in considerazione». Oggi infatti c'è una crescente necessità di potenziare la prevenzione, ed evitare quanto possibile l'insorgere di malattie degenerative derivanti dallo stress ossidativo (Alzheimer, Parkinson, tumori...).

(alessandra margreth)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# L'ESPRESSO CORRIERE MEDICO

PREPAREDATO DAI MEDICI

GIOVEDÌ 25 FEBBRAIO 2010

ariete

Corso Venezia 6 • 20121 Milano

ANNO XXXI - NUMERO 4  
SETTIMANALE

Poste Italiane SpA - Spedizione in A.P. - D.L. 353/2003  
(conv. 27/02/2004 L. n° 46) art. 1 comma1, DCB Milano

NUOVO ROVERSI  
DECIMA EDIZIONE



Il manuale è stato aggiornato  
sulla base delle più recenti novità  
della ricerca diagnostica e terapeutica.

realisti discutono la convenzione per i medici dirigenti c'è un aumento su scala nazionale

## riscossa dell'ospedaliero

ndenti premiati dai sondaggi e dal contratto

ROMA - Mentre i medici di famiglia penano per avere la loro convenzione, e si sentono dire che un terzo dell'aumento promesso - l'inflazione biennale - è legato alla contrattazione regionale (e nelle regioni in rosso è in forse), i medici ospedalieri consolidano un contratto un po' più vantaggioso. Infatti, se il recupero inflattivo è lo stesso (3,2 per cento), non è per ora legato a tavoli regionali ma è del tutto automatico. Inoltre, dal testo del contratto vengono tolte norme penalizzanti su procedimenti disciplinari e libera professione intramuraria. A spostare l'ago della bilancia in favore dei dipendenti potrebbero essere stati due fattori: da una parte, l'unità sindacale, che ha portato ad aprire la vertenza salute, un giro di assemblee nei principali ospedali italiani dove si espongono ai media le magagne delle amministrazioni regionali; dall'altra, un sondaggio che dà gli italiani soddisfatti al 61 per cento dell'operato dei medici in corsia, uno dei migliori risultati di sempre. Se i sondaggi non tempestivi si vince.

ALLE PAGINE 2 E 6



## La crisi favorisce le rughe e non ferma la voglia di un seno tutto nuovo

«LA CRISI dilagante cambia la faccia agli italiani», parola di Giulio Basoccu, chirurgo estetico dell'università La Sapienza di Roma. Le preoccupazioni, le ansie e le incertezze incupiscono e, in un certo senso, la somatizzazione dei problemi fa invecchiare precocemente; tanto che, tra i 40-50enni, sono aumentate di un buon 40 per cento le richieste ai chirurghi estetici di interventi per il ringiovanimento del viso. Paradossalmente, però, si riscontra un altro fenomeno che la dice lunga sulle contraddizioni insite nelle umane cose.

Pur a fronte di una recessione preoccupante, che ha frenato molti consumi superflui, e in modo trasversale rispetto alle classi sociali, non si registrano rinunce a interventi di plastica al seno. Addirittura, pur di acquistare l'aspetto della notissima Pamela Anderson (foto), c'è chi arriva al limite dell'indebitamento. «Non c'è reddito che tenga - conferma Roberto D'Alessio, direttore della Chirurgia plastica del Cardarelli di Napoli - dall'impiegata alla signora altolocata, nessuno rinuncia al proprio obiettivo di tentare di essere più belli». E le richieste arrivano in gran parte dai giovani. Insomma, la... cultura edonistica di cui è impregnata la società moderna dei paesi sviluppati, ha fatto scuola e messo radici.

## Il rinato ministero della Salute torna a dire la sua su sanità e ricerca

ROMA - Torna ad assumere un ruolo di primo piano il ministero della Salute. Rinato qualche mese fa per iniziativa del governo Berlusconi, e per sorvegliare sul rispetto del diritto alla salute da parte delle regioni, conferisce nuovi poteri al Consiglio superiore di

sanità: potrà approvare linee guida sull'uso di farmaci come la RU486. E per nuovi istituti come il Centro nazionale di adroterapia oncologica a Pavia si ventila un maggior controllo governativo.

A PAGINA 2

## Nutraceutica Ecco i cibi per la salute del cuore

MILANO - La nuova frontiera dell'alimentazione è la nutraceutica. Continuano a comparire sul mercato cibi funzionali e integratori proposti in questa chiave nutrizionale. Tra i vari cibi funzionali trattati a Milano nel corso del primo congresso della Società italiana di nutraceutica (Sinut), un capitolo importante è costituito dagli alimenti cui si attribuiscono effettive azioni sui classici parametri del rischio cardiovascolare, come ipercolesterolemia e ipertensione. A che punto siamo? E come si colloca il medico nella gestione delle strategie preventive basate sulla nutraceutica? Gli esperti riuniti nel capoluogo meneghino hanno fatto il punto sulle attuali conoscenze. Intanto, in vista dell'Expo 2015, Milano ha inaugurato, al Museo della Scienza e della Tecnica, il suo "i.lab Alimentazione", iniziativa didattica volta a insegnare una corretta nutrizione, sperimentando sul campo riti e miti della cucina.

A PAGINA 8

## Recidive comuni entro un anno dalla coronaropatia

A PAGINA 9

Milano - FABIO FIORAVANTI

**C**ontinuano a comparire sul mercato cibi funzionali e integratori proposti in chiave nutraceutica. Tra i vari cibi funzionali trattati a Milano nel corso del primo congresso della Società italiana di nutraceutica (Sinut) un capitolo importante è costituito dagli alimenti cui si attribuiscono importanti azioni sui classici parametri del rischio cardiovascolare, come ipercolesterolemia e ipertensione. A che punto siamo? E come si colloca il medico nella gestione delle strategie preventive basate sulla nutraceutica? Andiamo per ordine. Claudio Ferri, dell'università dell'Aquila ha ricordato alla platea che le epicatechine contenute nel cioccolato amaro hanno un'azione antipertensiva e dilatano le coronarie. E' interessante osservare che popolazioni come gli indiani Kuna, indigeni delle isole panamensi, consumano grandi quantità di cacao, a volte arricchito con sale, e hanno una pressione arteriosa particolarmente bassa. «E' un classico esempio di cibo funzionale», spiega al proposito Cesare Sirtori, presidente della Sinut e preside della facoltà di Farmacia dell'università di Milano. «Si tratta cioè di un alimento vero e proprio, in grado di apportare energia, che però contiene elementi utili per la salute».

**Tutto iniziò con la soja**

Proprio Sirtori, oltre trent'anni fa, ha firmato lavori pionieristici sulle proteine

Cesare Sirtori al primo congresso della Società italiana di nutraceutica: «Fa testo l'indicazione del medico»

# Funzionali alla salute del cuore

## Nuove proposte nutrizionali per contenere il rischio

### UN MERCATO IN FORTE ESPANSIONE

SECONDO LA RIVISTA *Clinical Pharmacology and therapeutics* circa il 20 per cento degli americani si avvale di integratori dietetici: su quel mercato sono già presenti 20mila integratori con circa mille new entry all'anno. In Italia il mercato della nutraceutica ha conosciuto nel 2009 una crescita a doppia cifra con un indotto di quasi 1500 milioni di euro solo nel canale farmacia e la sistematica introduzione di nuovi prodotti: il comparto ha registrato una crescita del 12,5 per cento rispetto al 2008. Il congresso della Sinut ha evidenziato il motivo di tanto interesse: il panorama della ricerca di settore è in grande fermento. Si è parlato, tra le altre cose, della oleoiletonamide, fattore di sazietà già disponibile come inte-

ra. Resta il fatto che la nutraceutica offre, anche in questo caso, un'opportunità per interferire sui meccanismi comuni del danno legato alla pressione alta. Ciò rientra nei compiti di quello che oggi si chiama medico della salute, impegnato in prima persona nella

divulgazione ad ampio raggio di strategie preventive, prima ancora di curare la malattia».

**Una strategia complementare**

«Possiamo pensare alla nutraceutica come a un trattamento complementare che consente di intervenire pri-

matore con una interessante azione sulle capacità mnemoniche (ricercatore leader è Daniele Piomelli, per anni stretto collaboratore del Nobel Eric Kandel); dell'impiego di omega-3 sui reduci dell'Iraq con problemi psichici e delle nuove formulazioni più stabili e meglio assorbite di resveratrolo, estratto dal vino rosso. E' stato anche consegnato il premio Alpro Foundation per la migliore tesi sugli alimenti vegetali. La vincitrice è Cecilia Bolondi, laureata presso la facoltà di Farmacia dell'università di Bologna, per una tesi dal titolo "Neuroprotezione in vitro del sulforafane dagli effetti tossici di proteina amiloide" ([www.alprofoundation.org](http://www.alprofoundation.org)).

# SINut

Società Italiana di Nutraceutica

macia, previa indicazione del medico. Io non posso che concordare. Bisogna sapere quello che si sta facendo: si tenga presente, per esempio, che le sostanze antiossidanti - individuate in gran numero - se somministrate a dosi eccessive diventano pro-ossidanti».

**Associazione antipertensiva**

Infine, sempre in tema di lotta all'ipertensione, sta destando molto interesse tra gli addetti ai lavori un'associazione costituita dal Monascus purpureus (o "riso rosso"), fungo del riso utilizzato tradizionalmente in Cina per la produzione del vino di riso, e la berberina, un alcaloide proveniente da una specie di peonia, nota da decenni per le sue azioni biliari e antibatteriche.

La monacolina K contenuta nel Monascus è considerata una statina naturale: le compresse hanno un'attività

Nuovi casi in cronaca  
**Il finto naturale finisce alla sbarra, a volte contiene farmaci di sintesi**

ACCOSTARSI al mercato degli integratori e dei prodotti naturali con gli occhi ben aperti. Risale alla scorsa settimana la notizia che i magistrati di Prato hanno fatto sequestrare in tutta Italia un preparato simil Viagra (lo Jugran). Contemporaneamente il tribunale di Bolzano ha denunciato una decina di persone e posto sotto sequestro alcuni sedicenti integratori (New Super Slim e Capsula dimagrante) contenenti in realtà sibutramina, sostanza che sta costando un'inchiesta per doping all'asso della Fiorentina Adrian Mutu. «Si tratta di prodotti spacciati per naturali, in realtà molto pericolosi quando adulterati con farmaci di sintesi», spiega Fabio Firenzuoli, presidente dell'Associazione nazionale dei medici fitoterapeuti (Anmfit), e direttore all'Ospedale di Empoli del Centro di riferimento per la Fitoterapia del-

### PAPAYA FERMENTATA, PRESTO NUOVI DATI CLINICI

AL CONGRESSO SINUT non poteva man- non sviluppano la malattia (attualmen-

## Tutto inizio con la soia

Proprio Sirtori, oltre trent'anni fa, ha firmato lavori pionieristici sulle proteine della soia: pazienti ospedalizzati per molte settimane ed esposti alternativamente a diete contenenti proteine di origine animale o sostituite da proteine della soia hanno beneficiato di un netto vantaggio a favore delle proteine vegetali: «Riuscivamo ad abbattere del 20 per cento o più il colesterolo Ldl, nessun farmaco all'epoca era in grado di fare questo. Sono studi oggi irripetibili sia perché non è più permesso tenere pazienti in ospedale per seguire una dieta ma anche perché oggi queste persone sarebbero trattate con farmaci».

Oltre ai derivati del latte, che contengono piccoli frammenti proteici con un'importante attività antipertensiva, stanno emergendo le proprietà preventive delle proteine del pesce (effetto su colesterolo e peso corporeo) e di alimenti come il lupino, la principale componente proteica della dieta dei legionari romani. Le proteine del lupino hanno effetti paragonabili a quelle della soia sulla colesterolemia, con riduzioni del 10-20 per cento, e mostrano un effetto sulla pressione arteriosa che tende a normalizzarsi nei pazienti con ipertensione moderata. «Per questi peptidi c'è un'ipotesi di efficacia sul sistema angiotensina», commenta Bruno Trimarco, presidente della Società italiana dell'ipertensione. «Sia chiaro però che abbiamo bisogno di prove certe e per il momento questi alimenti non sostituiscono i farmaci, soprattutto nei casi di ipertensione seve-

## PAPAYA FERMENTATA, PRESTO NUOVI DATI CLINICI

AL CONGRESSO SINUT non poteva mancare il premio Nobel Luc Montagnier, che negli ultimi anni si è impegnato nella ricerca sulle potenzialità terapeutiche e preventive della papaya fermentata. Il prodotto è stabile e può essere somministrato per bocca. E' considerato una fonte di vitamine A e C e di beta-glucani ad elevato potere antiossidante e dotati di azione immunomodulante. La nutriceutica, secondo Montagnier, potrebbe avere un ruolo per aumentare la percentuale di pazienti portatori di Hiv che

non sviluppano la malattia (attualmente l'1-5 per cento). Sono in corso studi clinici per verificare il ruolo della papaya fermentata nel morbo di Parkinson e nell'Aids: i risultati sono attesi verso la fine di quest'anno. Nei pazienti sottoposti a terapia antiretrovirale il prodotto appare in grado di favorire una ripresa più veloce in termini di recupero del peso corporeo e del numero di CD4. In generale, comunque, l'integratore in oggetto è proposto per molte patologie o disturbi legati allo stress ossidativo.

biliari e antibatteriche.

La monacolina K contenuta nel Monascus è considerata una statina naturale: le compresse hanno un'attività di contrasto al colesterolo paragonabile a 3-4 mg di una statina sintetica. La berberina, invece, stimola i recettori epatici delle lipoproteine. L'integratore alimentare che associa i due principi unisce pertanto due diversi meccanismi: riduzione della sintesi del colesterolo e aumento intrappolamento delle lipoproteine nel fegato.

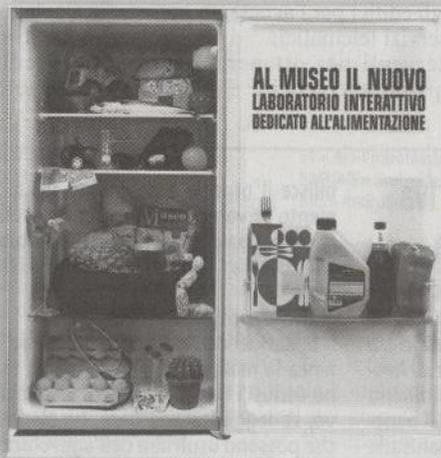
L'Associazione nazionale dei medici fitoterapeuti (Anmfitt), e direttore all'Ospedale di Empoli del Centro di riferimento per la Fitoterapia della Regione Toscana. «La gente crede di acquistare un prodotto a base di erbe, invece si tratta di medicine. Parliamo di sildenafil, nimesulide e, appunto, sibutramina. Tutte sostanze e principi attivi non segnalati sulla confezione». E attenti alla Cina: la medicina tradizionale cinese merita rispetto ma a volte si tratta di farmaci di sintesi, da noi non più in commercio.

Milano: da febbraio i.lab Alimentazione, prima iniziativa nazionale per insegnare la cucina della salute e del gusto

# La didattica della nutrizione si fa al Museo

MILANO - L'alimentazione come didattica introduttiva alla scienza. Imparare a nutrirsi in modo corretto, sperimentando sul campo riti e miti della cucina. Conoscere e apprezzare gli ingredienti base delle tradizioni culinarie nazionali, riproponendoli nell'ottica aggiornata di un'alimentazione che mantenga inalterato il gusto e rispetti sempre la salute. Con questi ottimi propositi, e in vista dell'Expo 2015, Milano ha inaugurato, al Museo della Scienza e della Tecnica, il suo i.lab Alimentazione, prima iniziativa permanente realizzata in Italia su questo tema e con questi scopi.

Il direttore generale del museo, Fiorenzo Galli, ne dettaglia gli intenti e i percorsi: «La cultura alimentare, come qualunque altra, si radica e si consolida fin da bambini. Il nostro laboratorio è aperto a tutti, ma con un occhio di riguardo alle scuole, iniziando dalle elementari. Il progetto "Scuola e Cibo", sviluppato di concerto con il



ministero dell'istruzione, sarà un luogo di formazione a livello nazionale, di educazione all'acquisto alimentare e al consumo corretto, soprattutto per la forte valenza preventiva della nutrizione». Gli adulti non si considerino estranei al progetto. Infatti «le esperienze interattive proposte sono modulate secondo le età» tiene a sottoli-

neare Galli. «Sono quattro i macrotemi e quattro i percorsi che si tengono nell'i.lab, concepito come cinque mini-cucine a vista di ultima generazione, dotata di strumentazione (piani di cottura a induzione, frullatori, ma anche microscopi e lavagne) e di unità di cottura (così si definiscono le pentole evolute) strutturati e utilizzati per rispettare e soddisfare tutte le esigenze della cultura alimentare attuale».

I quattro percorsi toccano: i principi nutritivi degli alimenti e gli stili di vita; il cibo e la salute; la filiera produttiva degli alimenti; infine la preparazione in cucina e la digestione del cibo. «L'approccio è quello dell'educazione informale»

prosegue Galli. «Si deve partire da ciò che il visitatore sa per proporre conoscenze e interpretazioni che, spesso, possono risultare sorprendenti e perciò ancora più coinvolgenti. Il metodo unisce perciò elementi quotidiani al rigore del laboratorio scientifico. Infatti ogni attività è guidata da un animatore scientifico specificamente preparato». Il neonato i.lab Alimentazione è disponibile al pubblico nei fine settimana, nei giorni festivi e durante le vacanze scolastiche a rotazione con gli altri laboratori del Museo (info: 02-485551 - [www.museoscienza.org/attivita/](http://www.museoscienza.org/attivita/)). L'impegno del Museo milanese nel settore della nutrizione corretta ha già dato frutti internazionali, partecipando alla realizzazione della mostra itinerante "Bon Appétit. L'alimentation dans tous les sens", inaugurata alla Cité des Sciences di Parigi e che raggiungerà Milano nel novembre 2011. (c.r.)

Quattro percorsi  
di volta in volta  
calibrati per età



Possiamo sperare?

# LA VITA PONE DOMANDE. NOI CERCHIAMO LE RISPOSTE.

L'innovazione è la nostra risposta alle continue sfide della salute. Lavoriamo ogni giorno per salvare le vite dei pazienti e per aiutare milioni di persone in tutto il mondo. Leader mondiali nelle biotecnologie: diagnostica in vitro, oncologia, trapiantologia, anemia, virologia, nefrologia e reumatologia sono le nostre aree di eccellenza. Focalizziamo il nostro impegno in ricerca e sviluppo sulla scoperta di nuovi farmaci e tecnologie diagnostiche in grado di combattere il cancro, l'AIDS, l'epatite, l'Alzheimer, l'artrite reumatoide ed il diabete. Grazie ai grandi progressi nella ricerca e alla sinergia tra diagnosi e terapia, siamo pionieri nello sviluppo di test diagnostici e farmaci personalizzati in base alle caratteristiche genetiche di gruppi di pazienti. Ci sono tante risposte quante sono le persone. Noi continuiamo a cercare soluzioni individuali.



We Innovate Healthcare

[www.roche.it](http://www.roche.it)  
[www.roche-diagnostics.it](http://www.roche-diagnostics.it)

SPECIALE SALUTE E STAR BENE

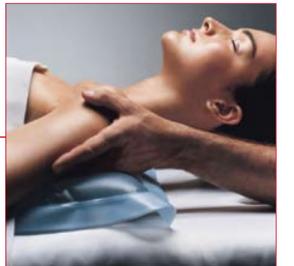
# LA STAMPA



prevenire è meglio  
che curare



mangiar sano



chirurgia estetica,  
le novità

## vivere di più, ammalarsi di (meno)

### DIABETE E OBESITÀ

Politici, operatori sanitari, ricercatori: tutti insieme contro le epidemie del nuovo secolo. Che hanno costi sociali elevati ma si possono prevenire con adeguate campagne di educazione e di informazione. E con l'aiuto di strumenti diagnostici e di terapie innovative: dal test dell'alito al pancreas artificiale

### FARMACI

Il futuro è dei biosimilari, meno costosi dei biotech, da cui hanno origine, ma ugualmente efficaci

### FUMO PARTE DAL WEB LA CROCIATA CHE VUOLE DISSUADERE I RAGAZZI

### DENTISTI

I professionisti italiani si mobilitano contro gli impianti contraffatti e i prodotti low cost, provenienti dall'estero. E il ministero della Sanità dirama le sue raccomandazioni a tutela del paziente

seno: la  
mammografia  
in 3 dimensioni  
assicura una  
diagnosi più  
precisa  
e accurata

# Al posto (o in aggiunta) del solito pasto

INTEGRATORI DIETETICI, PROBIOTICI, PREBIOTICI, ALIMENTI FUNZIONALI: CRESCE LA DOMANDA DI NUTRACEUTICI E IN ITALIA NASCE UN'ASSOCIAZIONE PER PROMUOVERE RICERCHE E STUDI SUL CIBO ALTERNATIVO

**P**er "nutraceutica" si intende un mercato di cibi funzionali e integratori alimentari, probiotici e prebiotici, che, in netta controtendenza, rispetto alla crisi economica di molti settori, continua a crescere. Con un indotto di quasi 1.500 milioni di euro, solo nel canale farmacia, e la sistematica introduzione di nuovi prodotti sul mercato, il comparto ha registrato una crescita del 12,5% rispetto al 2008. I nutraceutici, insomma, incontrano il favore crescente del consumatore - sempre più convinto dei loro effetti benefici su salute e bellezza - e degli esperti, che li considerano una valida fonte di prevenzione sia terapeutica. «Il cibo funzionale (*functional food*) è un vero e proprio alimento (apporta cioè calorie e energia) che contiene elementi utili alla salute dell'uomo», spiega il professor Cesare Sirtori,



Preside della Facoltà di Farmacia dell'Università di Milano, presentando il primo congresso della Società Italiana di Nutraceutica (SINut) di cui è presidente. «Tra questi, le proteine vegetali della soia e del lupino (utili per abbassare il colesterolo e

la pressione arteriosa), i derivati del latte (che contengono piccoli frammenti proteici, anch'essi con un'importante attività sulla pressione), oltre che il protagonista tra i più amati oggi: il cioccolato amaro, in grado di ridurre la pressione sia

di migliorare la risposta glicemica. Gli integratori, invece - prosegue Sirtori - sono nutraceutici che si assumono per via orale, non forniscono calorie ma possono avere funzioni terapeutiche importanti, integrando, appunto, una dieta povera di determinate sostanze. I probiotici - continua Sirtori - sono colture di batteri che svolgono l'importante funzione di colonizzare l'intestino, migliorandone la funzionalità e aumentandone la capacità immunitarie. Ma anche capaci di ridurre il dolore dell'intestino in corso di patologie del colon; e più di recente, sono stati forniti eccellenti dati a supporto di una possibile attività protettiva dei probiotici contro le principali patologie infettive dell'intestino. Infine ci sono i prebiotici: alimenti funzionali che contengono sostanze in grado di favorire la crescita di batteri probiotici».

## IL CIOCCOLATO AMARO FA BENE AGLI IPERTESI

Il cioccolato è un alimento molto gradito. Secondo il prof. Claudio Ferri, dell'Università dell'Aquila, «Il cioccolato amaro abbassa la pressione degli ipertesi e dilata le arterie coronarie. Nel cioccolato si identificano le epicatechine,



molecole ora meglio note e oggetto di studi avanzati. Interessante osservare che popolazioni come gli indiani Kuna, che vivono sulle isole vicino a Panama, consumano grandi quantità di cacao, a volte arricchito anche con sale, ed hanno una bassissima pressione arteriosa».

# Protesi? No, grazie preferisco il mio grasso

UNA NUOVA TECNICA, IL LIPOFILLING, CONSENTE DI AUMENTARE SENO, ZIGOMI, LABBRA E MENTO CON CELLULE ADIPOSE PRELEVATE DAL CORPO DELLA PAZIENTE. CENTRIFUGATE E, IN FUTURO, ANCHE CONGELATE

**A**umentare il seno senza protesi? Ora si può. O, meglio, ora si può senza ricorrere all'uso di materiali o sostanze estranee - sempre fonte di potenziali reazioni allergiche o indesiderate - ma utilizzando il proprio grasso corporeo. Gli accumuli localizzati, infatti, possono essere asportati e reinseriti in varie zone del viso, o del corpo, per ottenere un aumento volumetrico, laddove il tessuto adiposo è venuto a mancare a causa di traumi o del semplice invecchiamento.

Si usa il grasso anche per ricostruire parte di una mammella asportata o danneggiata dopo interventi demolitivi. Questa metodica, che si chiama lipofilling, può essere applicata anche per interventi rigenerativi della cute fotodanneggiata del volto.

La tecnica è priva dei potenziali rischi dei filler sintetici e di quelli di origine animale ed è indirizzata a correggere, in sicurezza, difetti del tessuto sottocutaneo profondo, caratterizzati da antiestetici avvallamenti (alcune rughe, atrofie, solchi o esiti di liposuzioni). Può essere



**con la crio-conservazione biologica delle cellule si potranno fare più trattamenti, in tempi diversi, senza dover effettuare nuove lipoaspirazioni**

necessario più di un trattamento per ottenere il risultato ottimale, perché, in genere, parte delle cellule trasferite non sempre riesce ad attecchire. Ulteriori riempimenti possono comunque essere eseguiti a distanza di almeno tre mesi dal precedente. Una tecnica evoluta di

lipofilling ormai universalmente riconosciuta è quella pubblicata dal dott. Sidney Coleman nel 1997: si preleva il tessuto adiposo con una sottile cannula, dotata di una punta designata appositamente per non danneggiare il grasso, si centrifuga e si procede all'innesto nella zona de-

siderata con una cannula più piccola. Il grasso viene depositato, a tutti i livelli, in piccoli tunnel in modo da creare un aumento strutturale della zona e favorire il massimo attecchimento. Studi recenti hanno posto in evidenza che il tessuto adiposo è ricco di cellule staminali nell'adulto, le Adipose Derived Stem Cells (ADSC). Lo sviluppo delle tecniche di ingegneria tissutale aprirà quindi la strada ad un uso sempre più raffinato del lipofilling anche nella riparazione dei tessu-

le funzioni metaboliche e inibisce la produzione di radicali liberi. La crio-conservazione biologica delle ADSC offre perciò la possibilità di ripetere per almeno 10 volte il trattamento, senza dover effettuare ulteriori lipoaspirazioni. I processi necessari allo scongelamento e alla espansione delle ADSC, inoltre, conferiscono una maggiore vitalità alla cellula rispetto al momento del prelievo.

Dal tessuto adiposo, prelevato con una lipoaspirazione, è infatti possibile ottenere cellule staminali, mesenchimali: il grasso, cioè, una volta prelevato, può essere inviato ad una Cell Factory che provvede ad estrarre le ADSC per poi avviare il congelamento.

Si potrà quindi decidere se "crio-conservare" le cellule estratte per un eventuale impiego futuro oppure richiederne subito l'espansione per eventuali trattamenti. Le ADSC espanso possono essere utilizzate per trattare tutte le patologie e gli inestetismi che, fino ad oggi, hanno visto l'impiego del lipofilling.

di Nicolò Scuderi\*



\*Direttore della Clinica di Chirurgia Plastica e Ricostruttiva dell'Università "La Sapienza" di Roma

## LE AZIENDE INFORMANO

### BRODI GRANULARI "GLUTEN FREE" PER I CELIACI

**L**a celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, una sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, orzo ed altri cereali. La dieta senza glutine, condotta con estremo rigore, è l'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute: l'assunzione di glutine, anche in piccolissime quantità, può

infatti causare svariati disturbi. La completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare: occorre eliminare alcuni degli alimenti più comuni, come pane, pasta, biscotti e pizza. Ma non solo: è necessario anche prestare attenzione alle più piccole tracce di glutine che possono essere presenti in ogni altro piatto. I brodi

granulari Bauer, alle verdure o alla carne, rispondono a questo requisito: sono completamente "gluten free" e sicuri, al punto di aver meritato l'inserimento nel Prontuario degli alimenti, realizzato dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC), che raccoglie tutti gli alimenti per celiaci, idonei a far parte di una dieta priva di glutine.

### BREVETTO EUROPEO PER LA DIAGNOSI DELLA CELIACHIA

**E**urospital, azienda farmaceutica di Trieste, leader nella diagnostica della celiachia, a livello europeo, si è vista riconoscere, in via definitiva, la validità del brevetto europeo per l'utilizzo della transglutaminasi tissutale per la diagnosi della celiachia. L'EPO, ufficio brevetti europeo, a conclusione di una procedura legale durata

12 anni, ha concluso a favore dell'azienda italiana, l'iter per il riconoscimento del brevetto che è alla base anche del nuovo test per la diagnosi domiciliare della celiachia Xeliac Pro. Eurospital è titolare di diritti esclusivi di licenza d'uso su tale brevetto, che tutela l'invenzione di due scienziati tedeschi, D. Schuppan e W. Dieterich, e utilizza l'identificazione

dell'autoantigene transglutaminasi tissutale (tTG) per diagnosticare la malattia celiaca. Il sistema per la determinazione degli anticorpi anti-tTG è stato sviluppato e validato prima da Eurospital e, successivamente, presso i più prestigiosi Centri Internazionali che si occupano di malattia celiaca.

### UN CONCENTRATO DI ENERGIA DA BERE

**T**i senti giù di tono? Vivi un momento di svogliatezza mentre dovresti affrontare un impegno al quale non vuoi, o non puoi, sottrarti? Non serve abbattersi! Da oggi si può contare su un valido aiuto da tenere a portata di mano per una spinta energetica, capace di rimettere prontamente in moto il fisico e di restituirci vivacità e

forza d'animo in ogni momento della giornata. Si chiama MG.K VIS POCKET STICK pronto da bere, integratore alimentare a base di taurina, creatina, arginina e magnesio con potassio e R.O.C. (Red Orange Complex), frutto della ricerca Pol Pharma. Utilizzato in ogni momento della giornata fornisce una marcia in più per far fronte in sicurezza al

dispendio energetico, richiesto da una vita sempre più intensa. MG.K VIS POCKET STICK pronto da bere, nei gusti arancia e limone, è buono e si assume con piacere, è pratico grazie all'innovativo pocket stick da 15 ml ed è l'ideale per chi viaggia, per chi trascorre molto tempo fuori casa e per chi vive intensamente attività fisica e divertimento.

## Filler: facciamo un po' d'ordine

ARRIVA DAI DERMATOLOGI LA PROPOSTA DI UN MAGGIOR CONTROLLO SUGLI OLTRE 150 PRODOTTI, A MARCHIO CE, CIRCOLANTI IN ITALIA, E INIETTATI SOTTO PELLE PER CORREGGERE LE RUGHE

**S**ono sempre di più gli italiani che decidono di sottoporsi alle iniezioni di filler spiana-rughe: un ritocchino veloce, non troppo costoso, efficace, che ogni anno attrae una donna su tre nella fascia d'età fra i 30 e i 45 anni ed è scelto anche da circa 500 mila uomini. Un trattamento non sempre innocuo e privo di rischi, se è vero che più di 100 mila italiani hanno subito eventi avversi. A rivelarlo sono gli esperti riuniti a Roma per le Giornate di Dermatologia Estetica promosse dalla Società Italiana di Dermatologia medica, chirurgica, estetica e delle Malattie

Sessualmente Trasmesse (SIDEmaST). Secondo un'indagine condotta dal Centro Interuniversitario di Dermatologia Biologica e Psicosomatica di Firenze, su 1500 donne, fra 20 e 50 anni, in un caso su quattro, si verificano danni che richiedono l'intervento del medico. «Nei pazienti riportati al nostro registro da osservatori di poli universitari, abbiamo rilevato un'incidenza del 10% di granulomi nella sede dell'iniezione - conferma Torello Lotti, Direttore del Centro e Presidente SIDEmaST. In un ulteriore 5% di pazienti si è verificata la "riaccensione" di un'in-

fezione erpetica, nel 7% dei casi un'infezione batterica e nel 3% un'ascoso proprio lì dov'è stato iniettato il filler. L'elevata incidenza di complicazioni dipende dal fatto che, purtroppo, molti medici fanno uso di sostanze a buon mercato, non certificati e con poche garanzie di qualità e sicurezza». Questo perché i filler non sono nel nostro Paese considerati farmaci ma dispositivi medici, al pari di un disinfettante: come tali non sono sottoposti a sperimentazioni cliniche che ne accertino efficacia e tollerabilità, né a farmacovigilanza per i rischi e gli effetti collaterali.



di Pierluigi Montebelli



**NUCE**  
THE HEALTH INGREDIENTS EVENT  
INTERNATIONAL 2010

**Salone internazionale per l'industria Nutraceutica, Cosmeceutica, "Functional Foods & Drinks" e "Health Ingredients"**



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

## Nuce International, TUTTE LE PROPRIETÀ DELLA NUTRACEUTICA IN MOSTRA

A ottobre Milano ospiterà un nuovo evento rappresentativo di un settore in forte sviluppo, che si terrà nell'ambito di un *concept* fieristico innovativo e sinergico.

È il primo salone internazionale nell'area del Mediterraneo dedicato all'industria nutraceutica, cosmeceutica, "functional foods and drinks" e "health ingredients". Si chiama Nuce International e si terrà dal 26 al 28 ottobre 2010 nel quartiere espositivo di fieramilanocity. La manifestazione rappresenta un comparto in controtendenza, che cresce e ha ottime prospettive di ulteriore sviluppo. In Italia, secondo Ac Nielsen, gli alimenti funzionali e gli integratori generano infatti un business di 2,6 miliardi di euro, in crescita da oltre un triennio. In particolare, gli integratori di Omega 3 a base di olio di pesce, pur rappresentando un segmento minore, sono in forte sviluppo: nel 2009, il fatturato al consumo è stato di 25,4 milioni di euro, con un incremento del 4,6% rispetto al 2008.

### TRE EVENTI IN SINERGIA

Nuce International sarà un'opportunità di business per i produttori, i rivenditori, i distributori e per tutte le aziende che operano nel settore degli ingredienti, materie prime, servizi e prodotti relativi a nutraceutica, farmaceutica, dietetica, cosmesi, alimenti funzionali, cura della persona, prodotti naturali. "Ritengo che Nuce International sia un'importante e funzionale piattaforma per le aziende del settore - afferma Germano Scarpa, presidente di FederSalus, la Federazione Nazionale Aziende Prodotti Salutistici - Il convegno offrirà sicuramente un aggiornamento esaustivo sia a livello scientifico sia a livello legislativo per il settore della nutra-

ceutica. Manifestazioni di questo tipo possono essere colte come punto di riferimento per raggiungere l'obiettivo della qualità e della chiarezza volte a favorire lo sviluppo del mercato a livelli europei. FederSalus non può che porsi a favore di iniziative di questo genere: da più di dieci anni è infatti impegnata nella divulgazione di contenuti informativi e scientifici per una crescita anzitutto culturale del mercato e dei suoi operatori".

"La nascita di un evento come Nuce International può ulteriormente contribuire allo sviluppo di un settore che in questo periodo risulta in controtendenza perché cresce a livello mondiale - dice Anna Arnoldi, membro del Consiglio Direttivo di Sinut (Società Italiana di Nutraceutica) e docente alla Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Milano - Il comparto è relativamente giovane e dal punto di vista normativo non ha ancora

Paese non ha mai avuto una manifestazione annuale dedicata agli ingredienti nutraceutici e agli alimenti funzionali, pur essendo uno dei principali mercati europei del settore insieme a Francia e Inghilterra - dichiara Christian Artaria, direttore marketing e responsabile sviluppo ingredienti per alimenti funzionali di Indena - Nuce International è quindi un'iniziativa interessante anche perché va a colmare una lacuna in questo comparto". Un'adesione importante, quella di Indena, se si considera che è un'azienda leader specializzata nell'individuazione, nello sviluppo e nella produzione di principi attivi di origine vegetale per le aziende farmaceutiche, cosmetiche e produttrici di integratori nutrizionali. "Siamo convinti che la presenza a Nuce International possa essere un'interessante opportunità commerciale da cogliere", conclude Artaria.

produzione e sulle applicazioni industriali delle alghe. In questo contesto sinergico che comprende tre eventi, sono state create anche la Lab Area, riservata alle aziende che operano nel settore delle apparecchiature di processo e per il laboratorio, e la EXC Area, dedicata ai produttori e distributori di eccipienti per uso nutraceutico, cosmeceutico e farmaceutico.

### OLTRE AL BUSINESS, L'AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

La sezione espositiva degli eventi sarà affiancata da qualificati convegni e workshop. Sono previste anche sessioni congressuali nell'ambito delle quali saranno analizzate le principali tematiche dei settori, con autorevoli specialisti che faranno il punto sullo stato dell'arte a livello nazionale e internazionale. Nell'ambito di Nuce International va segnalato, ad esempio, il congresso internazionale *Nutritional and health claims in the European Union*, organizzato da Tecoalimenti, leader nell'innovazione per il settore agroalimentare, in programma giovedì 28 ottobre.

Il congresso parte dalla premessa che l'evoluzione del mercato dei prodotti alimentari, e i rapidi cambiamenti nei gusti e nelle aspettative dei consumatori, hanno

### IL PARTNERING

Dopo il notevole interesse suscitato l'anno scorso a Biotech, quando per la prima volta è stato proposto a un evento italiano, viene ora esteso a Nuce International e Algae Europe un servizio esclusivo: il *partnering*, il più efficace strumento per l'incontro tra domanda e offerta. Il servizio consente incontri mirati tramite il software *partneringONE*® di EBD Group, considerato il migliore al mondo per la funzione di *business matching*. L'iscrizione avviene *on line* in modo rapido e a condizioni particolarmente vantaggiose, per favorire un numero elevato di adesioni. Dopo la compilazione del proprio profilo, ciascun utente può consultare quelli degli altri aderenti e richiedere incontri che, una volta accettati, vengono inseriti dal software in un'agenda elettronica per poi svolgersi in fiera in un'area dedicata.

Gli incontri possono offrire nuove opportunità di business come, ad esempio, identificare nuovi clienti o fornitori, avviare *partnership* con università e istituzioni, trovare investitori, valutare possibilità di *licensing*, ecc.

modificato l'orizzonte delle industrie alimentari ampliandolo sempre più verso gli aspetti correlati con la salute. Le esigenze dei consumatori spingono, quindi, a esplorare nuove direzioni di mercato e a considerare la funzione nutrizionale che gli alimenti devono esprimere, in linea con le raccomandazioni degli esperti. La nutrizione attraverso gli alimenti è un'azione complessa e comporta l'interazione tra diverse discipline scientifiche avanzate che prendono in considerazione, ad esempio, gli aspetti tecnologici e produttivi, la sicurezza, il metabolismo (assimilazione e biodisponibilità), lo stato di salute fisico e mentale degli individui.

"Il settore dei prodotti funzionali è fortemente dinamico e sottoposto a continue evoluzioni, per regolamentare il quale l'Efsa ha pubblicato a fine febbraio la seconda serie di pareri (Scientific Opinion) su un elenco di indicazioni funzionali generiche sulla salute, compilato dagli Stati membri e dalla Commissione europea - dichiara Ethel De Paoli, amministratore delegato di Tecoalimenti e membro del Comitato Scientifico del congresso - L'evento costituisce, quindi, un appun-

tamento fondamentale per l'industria di qualità, che deve considerare i *claim* nutrizionali come una grande opportunità per valorizzare i prodotti esistenti, riposizionarli sul mercato e svilupparne di nuovi. Si tratta di un'occasione per le aziende che vogliono comprendere obblighi e responsabilità e cogliere una grande opportunità di business, attraverso un momento di discussione delle problematiche che le aziende alimentari devono fronteggiare per difendere i loro prodotti".

Il programma di Nuce International prevede inoltre, martedì 26 ottobre, oltre a due sessioni dedicate alla nutraceutica e agli alimenti funzionali, un congresso sul tema delle produzioni speciali in cosmesi mediante le nanotecnologie, organizzato in collaborazione con il Politecnico di Milano e Aidic (Associazione Italiana di Ingegneria Chimica). Mercoledì 27 novembre, invece, di mattina si discuterà di innovazioni negli ingredienti per cibi funzionali, in una sessione organizzata da Cee Editore, mentre nel pomeriggio si svolgerà una sessione interamente dedicata ai cosmeceutici.

L'appuntamento con il nuovo *concept* fieristico dedicato alle *Life Sciences* è quindi dal 26 al 28 ottobre 2010 nel quartiere espositivo di fieramilanocity.

IN CONTEMPORANEA CON



un quadro consolidato, ma è in continua espansione. Lo testimonia anche il notevole interesse suscitato da Sinut, in un solo anno di vita, presso scienziati, medici e farmacisti". La validità del progetto Nuce International è confermata anche dalle aziende. "Il nostro

La manifestazione rientra nell'ambito di un nuovo *concept* fieristico fortemente innovativo che comprende anche Biotech, l'evento internazionale e conferenza sulle biotecnologie, e Algae Europe, la prima mostra-convegno sulle tecnologie di



**fieramilanocity**  
**26-28 OTTOBRE 2010**



Organizzato da:  
**ARTENERGY PUBLISHING**  
Tel. 02 66306866  
Fax 02 66305510  
info@nuce.pro  
Via Gramsci 57 - 20032 Cormano (MI)

www.nuce.pro

## Nutraceutica: la medicina naturale del futuro e... di oggi



Solo nelle farmacie ha un mercato di oltre 1500 milioni di euro. E' un settore innovativo, in esplosione, fatto per lo più di piccole aziende. Stiamo parlando della Nutraceutica, una nuova disciplina scientifica che si occupa di studiare i prodotti di origine naturale (estratti di piante, animali, minerali e microrganismi impiegati come nutrienti isolati, supplementi o in diete specifiche) in grado di aumentare le difese dell'organismo, con particolare riferimento alle malattie croniche. Il termine unisce le parole "nutrizione" e "farmaceutica" e questo già spiega molte cose. Alcuni alimenti sono considerati proprio come dei medicinali, benefici per la salute, sia dal punto di vista della prevenzione che della terapia. Il prof. Cesare Sirtori presidente della Società italiana di Nutraceutica, nonché preside della Facoltà di Farmacia all'Università degli Studi di Milano, ci spiega ancora meglio:

*"I prodotti nutraceutici piacciono ai consumatori e ai medici che ne riconoscono l'utilità terapeutica, sono graditi al S.S. N. che alla fine risparmia, soddisfano i farmacisti, e stimolano gli scienziati. La parola "Nutraceutica" ha un significato ampio. che indica vari prodotti: I cibi funzionali, gli integratori ed i prebiotici e probiotici. Il cibo funzionale, è l'alimento vero e proprio, come l'olio d'oliva con i suoi preziosi antiossidanti o il pesce con i suoi omega 3. Parliamo cioè di quegli alimenti che ci permettono la sopravvivenza, che apportano energia e calorie al nostro organismo, ma che sono considerati dalla nostra scienza anche e soprattutto per il loro aspetto salutare. Tra questi, ad esempio anche le proteine vegetali della soia e del lupino (utili per abbassare il colesterolo e la pressione arteriosa). Gli integratori invece, sono prodotti assumibili sempre per via orale, in capsule, barrette o in forma liquida, utili per integrare una dieta carente di qualche sostanza. Un esempio sono gli Omega3 in capsule o gli integratori salini per chi svolge un'intensa attività fisica. In Italia esistono circa 8000 tipi di integratori diversi. Negli Stati Uniti sono almeno 29000. Un discorso a parte va fatto per i probiotici ed i prebiotici. I primi sono colture di batteri che svolgono l'importante funzione di colonizzare l'intestino, affinandone la funzionalità e le capacità immunitarie, ed i secondi sono caratterizzati da alimenti funzionali che contengono sostanze in grado di stimolare la crescita di batteri probiotici."*

### Ma quali caratteristiche ha la Nutraceutica, in qual modo indaga, analizza gli alimenti?

*"Intanto con ricerche scientifiche approfondite e testate: gli effetti benefici di cibi e derivati devono essere rigorosamente dimostrati con appropriati studi, sperimentali e clinici. Si occupa di alimenti facilmente reperibili ed ha un occhio di riguardo per il gusto: non c'è barretta proteica salutare se non è anche buona. Si tratta di prodotti e cibi che si assumono quotidianamente, cronicamente, la qualità deve essere alla base di tutto."*

**Due studi recenti, provenienti da due diverse Istituzioni universitarie di Boston hanno sottolineato come il consumo regolare di frutta e verdura sia buono per proteggere il cuore, ma non per prevenire i tumori come finora invece si pensava. Lei che ne pensa?**

*"Alla base di ogni ricerca c'è una metodologia. Questi studi gli americani li fanno utilizzando dei questionari. Non è detto che su questi si risponda la verità, ma soprattutto, spesso i risultati non tengono conto di valori importanti come il fumo, l'attività fisica, ecc. "*

**Allora basterebbe seguire una sana alimentazione, il classico stile di vita adeguato...**

*"Alimentazione sana non significa solo mangiare una mela. Un ruolo importante lo gioca anche la conservazione: la frutta messa in frigorifero ad esempio, perde numerose sostanze importanti."*

**Anche con la cottura...**

Esattamente. Allora possono servire gli integratori per riequilibrare.

**Preferibilmente i nutraceutici si acquistano in farmacia, ma anche al supermercato. In una folle corsa salutistica, non si corre il rischio di riempire il carrello con gli integratori anziché di cibo e**

### **finire magari con una ipervitaminosi?**

*"Ci sono aspetti di questo tipo conosciuti ormai da decenni. Si sa che un eccesso di vitamina A o C possono provocare disturbi anche importanti, ma difficili da raggiungere con un integratore alimentare. Comunque occorre buon senso, come nel caso di abuso di qualunque altra sostanza, proprio a partire dai farmaci. Stiamo parlando anche di prodotti che hanno un certo costo e quindi hanno un limite, un controllo automatico da parte del consumatore."*

### **Ma non sarebbe comunque meglio fare in modo che questi prodotti siano vendibili solo su suggerimento del medico o del farmacista?**

*"I medici sono veramente già molto attenti. E' già molto frequente trovare medici che anziché le statine, indicano ai pazienti con ipercolesterolemia l'assunzione di riso rosso fermentato, in forma di integratore. Sanno di poter garantire ottimi risultati senza effetti collaterali."*

### **La Società Italiana di Nutraceutica (Sinut) che lei rappresenta è nata solo un anno fa. Con quali obiettivi? Cosa vi regalate per questo primo compleanno e cosa vi proponete per i prossimi.**

*"L'obiettivo era di offrire ai consumatori e alle tante (circa 1000) piccole aziende che girano intorno ai prodotti nutraceutici, una Società Scientifica di riferimento, che avesse lo scopo di promuovere ricerche e studi di settore. Cercheremo di costituire un albo professionale e di stimolare la didattica e l'aggiornamento in questo campo. A Febbraio abbiamo promosso il nostro primo Congresso Nazionale di Nutraceutica. Ha avuto grandi riscontri. Questo è il regalo che ci siamo fatti per il compleanno. Per il futuro immediato, stiamo lavorando alla creazione di sedi regionali e per il 2015 abbiamo mirato in alto, con la partecipazione all'Esposizione Universale che si terrà a Milano col titolo: "Nutrire il pianeta, energia per la vita".*

### **All'inizio della storia della medicina Ippocrate affermava che il cibo era il miglior farmaco possibile. Oggi parliamo di Nutraceutica, Nutrigenetica, nutrigenomica... dove porta il futuro dell'alimentazione?**

*"Sicuramente alla cura di numerose patologie serie ed invalidanti. Tra i nutraceutici assumeranno un gran rilievo i probiotici, in relazione alle terapie dell'obesità. I nostri antenati infatti avevano una flora batterica intestinale che gli permetteva di digerire qualunque cosa e con rapidità. Per questo sono sopravvissuti alla selezione naturale. Per l'uomo moderno è una condanna. Se riusciamo a modificare questa flora intestinale, risolviamo."*

### **Ma lei che vive e studia gli effetti benefici di una sana alimentazione, cosa mangia? Ad esempio la mattina...**

*"Non sono un buon esempio: mangio molto e assumo troppi zuccheri. 2 tazze di tè, succo d'arancia, ma anche uova. Ed il mio colesterolo è a posto. Comunque compenso con il pranzo assumendo pochissimo cibo."*

### **Quale alimento salutare non dovrebbe mai mancare sulle nostre tavole?**

*"Da italiano sicuramente dico l'Olio extravergine d'oliva. Certo non si può mangiare nel senso stretto della parola. Quindi in seconda battuta sicuramente non dovrebbero mancare proteine di origine vegetale. Una recente acquisizione nutraceutica è il lupino. Ha decise proprietà anticolesterolo e non solo: ne sentirete parlare molto. A breve anche sottoforma di squisito gelato."*

#### **Redazione**

TELEMEDITALIA - Giornale mensile on-line  
Direzione, Redazione, Amministrazione: via  
Clemente IX,8 - 00167 Roma Tel. e Fax :  
06/6279225  
[www.telemeditalia.it](http://www.telemeditalia.it)

#### **Coordinamento Redazionale**

Area Medica: Michelangelo Bartolo  
Area Infermieristica: Ilaria Cossu  
Area Medicina Veterinaria: Emilia Fortani  
Rapporti con le Istituzioni e con le  
Aziende:  
**Raffaele Bernardini**

Rapporti con le Società medico-  
scientifiche: Sergio Pillon  
Area Informatica e Progetti speciali:  
Riccardo Fragomeni  
Manutenzione sito Telemeditalia:  
[Healthware S.p.A.](http://Healthware S.p.A.)  
- Salerno

#### **Contattaci** [Login](#)



#### **Editore:**

**Raffaele Bernardini**

cell. 339/2383393

Direttore Editoriale: Francesco Amenta

Direttore Responsabile:

**Raffaele Bernardini**

cell. 339/2383393

Vice Direttore:

**Anna Tina Mirra**

Redattore Capo:

**Simone Ceccarelli**

Redazione di Milano: Teresa Potenza

Segreteria di Direzione: Ludmila Busunova

Redazione di Parigi:

**Silvia Tolve**

#### **Comitato di Direzione**

Testata registrata presso il Trib. di Roma nr. 471/2006 del 13/12/2006 © 2009 Telemeditalia.it - All rights reserved.

# Nutraceutica, settore da tenere sotto osservazione

È il messaggio principale che il preside della facoltà di Farmacia di Milano rivolge ai farmacisti dalle colonne di Farmacia news. La nutraceutica, infatti, è una branca della scienza della nutrizione destinata a dare molte soddisfazioni agli operatori sanitari che sapranno "maneggiarla" con competenza

■ di Giancarlo Lubner



Cesare Sirtori

Farmacia News - giugno 2010

18

Nel curriculum ufficiale riportato sul sito della facoltà di Farmacia dell'Università di Milano, di cui è preside dal 2006, tra gli interessi di ricerca di Cesare Sirtori ci sono la farmacologia clinica delle malattie dimetaboliche e dell'arteriosclerosi e studi su mutanti apolipoproteici. E diversamente non poteva essere, se pensiamo che proprio a lui si deve la scoperta della famosa "Apo A1 Milano", una versione di proteina mutata in grado di mantenere "pulite" le arterie dei fortunati portatori, una cinquantina di abitanti di Limone sul Garda. A chiudere la breve nota sugli interessi del professore c'è un altro tema, anch'esso estremamente attuale: la ricerca sperimentale e clinica su nuove sostanze ad attività nutraceutica. A dimostrazione di tale affermazione, il farmacologo ricopre il ruolo di presidente della Società Italiana di Nutraceutica (SINut), che ha contribuito a fondare nell'aprile dello scorso anno.

L'obiettivo di SINut è quello di promuovere la ricerca, gli studi e la diffusione di una corretta informazione in ambito nutraceutico e - come Sirtori ha specificato nella presentazione della Società - di promuovere «il diffondersi del ricorso ai prodotti quali estratti di piante, animali, minerali e microrganismi, impiegati come nutrienti isolati, supplementi o diete specifiche che offrono vantaggi per la salute e nella prevenzione di numerose patologie; accompagnando a una crescente necessità di reperire informazioni corrette e aggiornate, non solo da parte degli operatori del settore, ma anche dei consumatori».

Questo comparto è in piena espansione. I dati economici affermano che l'intero indotto generato nel 2008 dal mercato degli integratori e dei nutraceutici si attesta, infatti, attorno ai 1.400 milioni di euro, con un incremento dell'11,2% rispetto all'anno precedente (2007).

Un mercato che sembra non conoscere crisi, sia nel canale farmacia sia nei mass market e parafarmacie; settori in cui è arrivato a superare il 22% di confezioni vendute.

**Professor Sirtori, vuole entrare più nel dettaglio di questo mondo, diciamo così, nuovo?**

La Società Italiana di Nutraceutica (SINut) è nata, un anno fa, per iniziativa di colleghi (in parte ricercatori, in parte medici e in parte docenti di diverse facoltà di Farmacia) con l'obiettivo di offrire una "sponda" scientifica in un'area di crescente sviluppo sul piano del trattamento non farmacologico delle malattie. Sostanzialmente coesistono due fattori: la farmaceutica tradizionale basata su prodotti di sintesi - branca che è in una crisi epocale, da cui uscirà solo fra parecchio tempo.

Sono 10 anni, infatti, che la grande industria farmaceutica non produce più

un farmaco di successo e di uso comune nelle patologie più ricorrenti dai processi infiammatori, all'ipertensione, al colesterolo. È un momento di grave crisi, comune a tante aree della società produttiva. Il secondo fattore da tenere in considerazione è che, nel frattempo, si è affermata l'ipotesi di prevenire o trattare patologie di uso comune con prodotti di origine naturale. Si è diffuso, quindi, il ricorso all'integrazione alimentare che promette risultati concreti nel mantenimento della salute. È in questo contesto che nasce SINut, la Società Italiana di Nutraceutica, in cui vengono compresi almeno due settori: uno è quello degli alimenti funzionali che offrono oltre al contenuto calorico e a quello strutturale proteico, anche vantaggi di tipo salutistico, forniti, in particolare, dalle proteine vegetali (per il colesterolo) o dalle fibre, dal pesce, dall'olio di oliva (per il suo contenuto di antiossidanti).

L'altro, ancora più ampio, è quello degli integratori alimentari assunti per via orale, utilizzati a complemento dei normali trattamenti dietetici.

Non forniscono calorie, ma possono avere funzioni terapeutiche importanti, integrando una dieta povera di determinati nutrienti e favorendo un miglioramento del quadro clinico: per esempio, nelle patologie metaboliche e gastroenteriche, con i cosiddetti probiotici (culture batteriche che consentono di migliorare la funzione e l'immunità intestinale). Rientrano in questa categoria tutti i prodotti che riguardano l'integrazione degli sportivi: settore in cui non esistono farmaci, ma dove si possono utilizzare sostanze (dalla creatina agli aminoacidi ramificati) che offrono una potenzialità d'uso senza sconfinare nel "doping". E ancora, tutta l'area della patologia degenerativa articolare: in questo caso mancando prodotti farmaceutici di sintesi gli integratori propongono dei precursori della cartilagine che ne migliorano la funzione e la patologia artrosica.

Più di recente si sono aggiunti altri nutraceutici che agiscono come antagonisti dell'appetito e anche come stimolatori della memoria. Voglio ricordare anche tutti i prodotti dell'area urologica ottenuti da estratti di piante o da prodotti naturali, utili nella prevenzione delle patologie della prostata.

Questi che ho citato sono solo alcuni esempi perché, in effetti, l'uso di integratori è in costante aumento. I numeri parlano chiaro. Il mercato dei nutraceutici in Italia mostra un dinamismo confermato da una crescita a doppia cifra nel 2009, con un indotto di quasi 1.500 milioni di euro solo nel canale farmacia (dati sell-out a valore MAT 08/2009). Con la sistematica introduzione di nuovi prodotti sul mercato, il comparto ha registrato una crescita del 12,5% rispetto al 2008. Negli Stati Uniti esistono 29.000 prodotti e crescono di circa 1.000 all'anno.

**Può spiegare i motivi di questo successo?**

Crescono perché dimostrano di essere efficaci e, poi, sono graditi al medico (perché non richiedono ricette, note e così via); sono bene accetti dalle industrie ed evidentemente anche dalle autorità regolatorie. Ovviamente sono apprezzati dai pazienti-consumatori per la loro efficacia d'azione, e non solo.

**È una richiesta che sale dal basso, cioè dal paziente?**

Dal paziente non parte mai niente! Se mai il consumatore gradisce il tipo di prodotto che già esiste. È apprezzato anche dal farmacista che, in questo momento di crisi, può rivolgersi a quel settore che suscita un interesse commerciale non da poco e dove può spiegare - se è preparato - la sua funzione di consiglio.

stati approvati anche dall'EFSA (European Food Safety Authority).

È vero però che l'abbassano di poco; non hanno certo la validità di un farmaco.

Per essere chiari non sono efficaci come le statine. Però vanno bene per quei pazienti che devono ridurre il colesterolo di 15-20 mg.

**Ritiene che gli attori coinvolti nella distribuzione e vendita dei farmaci abbiano una sufficiente conoscenza delle differenze tra le varie categorie di prodotti che ci ha elencato?**

In linea di massima mi sembra di sì. Il farmacista è un professionista; quindi si rende conto che, se prosegue la situazione attuale, deve poter distribuire farmaci di prezzo alto (come i biotecnologici) se vuole avere un ritorno significativo.

**L'uso di integratori è in costante aumento. I numeri parlano chiaro. Il mercato dei nutraceutici in Italia mostra un dinamismo confermato da una crescita a doppia cifra nel 2009, con un indotto di quasi 1.500 milioni di euro solo nel canale farmacia**

**Facciamo un esempio: io ho un problema alla prostata. Non voglio curarmi con i farmaci, perché quelli prescritti dall'urologo hanno causato effetti secondari di non poco conto. Come mi posso comportare?**

In un caso simile, è legittimo che il malato riceva dal farmacista o dal medico la prescrizione di prodotti catalogati come attivi nell'ipertrofia prostatica. Il farmacista è anche contento, perché sul nutraceutico guadagna molto di più che sui prodotti farmaceutici! Io, da medico, sostengo che i farmaci funzionano benissimo. Ma dico anche che, comunque, l'approccio con i nutraceutici è un'alternativa per le patologie non particolarmente gravi. Adesso - per esempio - in commercio vi è un prodotto che ha effetto sia sul colesterolo sia sulla pressione. È davvero molto interessante.

**Quegli yogurt che vengono pubblicizzati come prodotti che abbassano il colesterolo hanno una validità scientifica?**

I dati scientifici ci sono. Che i fitosteroli contenuti negli yogurt abbassino il colesterolo è un dato di fatto. Sono

E quando il suo margine non sarà più legato al prezzo della confezione, ma a una tariffa professionale, il farmacista resterà spiazzato. Di qui a pochi anni, con il prevalere dei generici, molti farmacisti non saranno più in grado di ottenere profitti soddisfacenti. Dovranno, quindi, rivolgersi ad altre tipologie di prodotti che garantiscano maggiori guadagni.

**Perché?**

Quando nel 2013 quasi tutti i prodotti farmaceutici, diciamo di largo consumo, saranno generici, il farmacista si potrà trovare in difficoltà. A quel punto, sarà lui stesso ad andare alla ricerca di informazioni più precise su altre categorie di prodotti. Appunto come i nutraceutici. A mio parere lo sta già facendo. I farmacisti sono professionisti-imprenditori e quindi sanno - e devono sapere - dove sono le opportunità. Una vendita media di un prodotto nutraceutico ha un ritorno del 50% sul prezzo della confezione. Il prodotto farmaceutico è vincolato al 30% sul prezzo base.

**Il farmacista deve ricevere informazioni sulle sostanze nutritive e salutistiche esistenti?**

Sì, ma fino a un certo punto. Sul farmaco - dove la vendita è controllata dallo Stato - l'informazione è d'obbligo. Sui nutraceutici, trattandosi di prodotti di libera vendita, l'obbligo non c'è. Comunque chi si occupa di questi prodotti dovrà sicuramente dare informazioni. Il farmacista, in questo ambito, ha avversari molto potenti che vogliono fare business sugli stessi identici prodotti. Allora, anche il farmacista si deve dar da fare per apprendere di più e distribuire meglio e in maggiore quantità. Nel distribuire il farmaco il farmacista è senza concorrenza: sul nutraceutico la concorrenza c'è ed è molto agguerrita. Però il mercato dei nutraceutici rappresenta un'area economicamente importante. Credo che il farmacista, su questi prodotti, abbia un ritorno del 20% e più del suo fatturato. E crescerà!

**Concludendo, come preside della facoltà di Farmacia, che indicazioni darebbe ai suoi laureandi tra le varie opzioni di scelta di un iter professionale?**

Direi che, oggi come oggi, ci sono settori morti. Uno è quello dell'informatore scientifico del farmaco che, così com'è, è destinato a scomparire. Per quanto riguarda l'industria, quella dei prodotti nutraceutici - che vanta 920 realtà sul territorio nazionale - offre aperture interessanti. Per esempio, oggi sono le uniche industrie a assumere. Da un punto di vista professionale, certamente vi è la possibilità di aprire strutture - diciamo "non farmacie", come ormai sta avvenendo, per la distribuzione di questi prodotti.

**Ha detto che «l'informazione scientifica del farmaco sta morendo». Può esserci un informatore scientifico del nutraceutico?**

Esiste già. Lo vedo tutti i giorni in ospedale. Incontro informatori che mi presentano nutraceutici e che portano con sé confezioni che non sono quelle dei classici farmaci.

**Per ultimo, vuole aggiungere qualche consiglio per il farmacista?**

Il consiglio che do al farmacista è di diventare molto esperto in questi prodotti. Perché per prima cosa, ne distribuirà sempre di più; poi perché deve incominciare a competere con un avversario commercialmente molto potente e sofisticato, vista la possibilità di distribuzione di prodotti similari attraverso altri canali. E questo va evidentemente contrastato. E se il farmacista è bravo nella spiegazione al paziente sull'utilizzo, dando consigli e suggerimenti, ha a disposizione un settore molto appagante.