

## MODALITÀ D'ISCRIZIONE

### Modalità di iscrizione

La quota di iscrizione è pari a 60.00 (+IVA) e comprende: partecipazione ai lavori, coffee break, lunch, riassunto delle relazioni ad invito, pubblicazione completa degli atti *ex-post*.

*Chi fosse interessato a partecipare attivamente al workshop presentando un poster è invitato ad inviare un Abstract (max 1 pagina A4, 550 parole, Times New Roman, carattere 12) a [mara.bacchiocca@unibo.it](mailto:mara.bacchiocca@unibo.it).  
Linee guida per la realizzazione dei poster: formato A1 (594x841mm)*

Deadline per iscrizioni e invio dell'Abstract : **16 Novembre 2007.**

## MODALITÀ DI PAGAMENTO

**Bonifico bancario** come segue: BBAN: CIN:N ABI: 05387 CAB: 67721 C/C:000001052782, presso la Banca Popolare dell'Emilia Romagna (filiale di Bertinoro) Intestato a Ce.U.B. Soc. Cons. a r.l., Via Frangipane, 6 – 47032 Bertinoro. **Causale:** Workshop Antiossidanti 2007

**N.B.:** inviare copia del bonifico effettuato via fax al 0543 446557

**Carta di Credito:**  Visa  Mastercard

Intestatario \_\_\_\_\_

Carta \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Data di scadenza \_\_\_\_\_

Autorizzo per un totale di \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

inviare la scheda di iscrizione compilata alla  
**Segreteria Organizzativa - c.a. Eleonora Campori**  
Centro Residenziale Universitario di Bertinoro  
Via Frangipane, 6 - 47032 Bertinoro (FC)  
tel. 0543-446556 FAX 0543 446557  
E-mail: [ecampori@ceub.it](mailto:ecampori@ceub.it)

## Centro di Alta Formazione “Carlo Raffaele Lerici” per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

### Direttore

Elisabetta Guerzoni

### Commissione scientifica

Marco Dalla Rosa

Giovanna Suzzi

Patrizia Serratore

Davide Barbanti

Enzo Bertoldi

Arnaldo Dossena

Guglielmo Bonaccorsi

Marina Fridel



Hanno collaborato:



Per ulteriori informazioni sulle attività del Centro di Alta Formazione “Carlo Raffaele Lerici” per la Qualità e la Sicurezza Alimentare si veda il sito [www.centrolerici.ceub.it](http://www.centrolerici.ceub.it)

WORKSHOP

## ANTIOSSIDANTI NATURALI TRA INFORMAZIONE E DISINFORMAZIONE: METODI DI ANALISI. BIODISPONIBILITÀ ED EFFETTI IN-VIVO

Centro Residenziale Universitario  
di Bertinoro  
Via Frangipane, 6

**Venerdì, 23 novembre 2007**  
Ore 9.00

“ANTIOSSIDANTI NATURALI TRA INFORMAZIONE E DISINFORMAZIONE:  
METODI DI ANALISI. BIODISPONIBILITÀ ED EFFETTI IN-VIVO”

Centro "C.R. Lerici", qualità e sicurezza alimentare – Bertinoro (FC)

### Presentazione

L'interesse nei riguardi degli antiossidanti alimentari e delle proprietà antiossidanti di alimenti funzionali risulta di grande rilevanza nel panorama delle ricerche nel campo della scienza alimentare e della nutrizione e di grande risalto nei *media* destinati al grande pubblico. Infatti, l'aumento della consapevolezza e della conoscenza delle possibili implicazioni della presenza di antiossidanti nella dieta sulla salute umana ha permesso la valorizzazione di alimenti aventi tali proprietà – da potersi considerare funzionali - oltre all'incentivo al recupero di composti antiossidanti da sottoprodotti della lavorazione. Ciononostante, i risultati della ricerca sono spesso contraddittori e difficilmente confrontabili.

Nell'alimento gli antiossidanti limitano l'ossidazione lipidica che determina l'irrancidimento e la formazione di composti potenzialmente tossici, ma, una volta introdotte con la dieta, svolgono anche un effetto protettivo nei confronti del danno cellulare determinato dai radicali su biomolecole tra cui lipidi, proteine e DNA.

Ogni antiossidante è in grado di espletare la sua attività secondo meccanismi diversi e con una diversa efficienza a seconda della sua struttura chimica e dell'ambiente in cui si trova. Per questo motivo una valutazione integrata del potenziale antiossidante può essere persino più importante della concentrazione dei singoli antiossidanti. Da qui l'esigenza di valutare la Capacità Antiossidante Totale di un alimento (TAC); cioè la capacità di un alimento di preservare un substrato ossidabile, inattivare un radicale o ridurre un ossidante nell'unità di tempo.

A tal fine sono state sviluppate diverse metodologie sia *in vitro* che *in vivo*, ma ognuna di esse ha dei limiti perché riduce un sistema biologico complesso ad un semplice sistema modello in provetta. Per sopperire a questo limite si suggerisce per la valutazione della TAC di un alimento di adottare più metodi, basati su diversi meccanismi di reazione.

Tema del Workshop organizzato nell'ambito del Centro "C.R. Lerici", per la qualità e sicurezza alimentare, sarà quindi la discussione e il confronto attorno al tema dei risultati della ricerca sull'attività antiossidante, spesso oggetto di notizie eclatanti con eco fin sulla stampa rivolta al grande pubblico, e sulla possibilità di trasporre tali risultati nel campo della prevenzione e della salute umana. I partecipanti al Workshop – relatori e moderatori – sono tra i più accreditati nel mondo scientifico della ricerca sugli alimenti e sulla nutrizione umana.

### Comitato scientifico del workshop

Mara Bacchiocca    Alessandra Bordoni  
Marco Dalla Rosa    Giampiero Sacchetti

## PROGRAMMA

### Sessione del mattino:

9.00 registrazione ed affissione poster

9.30    **Saluti e introduzione**

*Chairman* Marco dalla Rosa - Università di Bologna

9.45    **Saverio Mannino** – Università di Milano

**Capacità antiossidante: valutazione critica delle metodologie analitiche di valutazione**

10.15    **Maria Cristina Nicoli** - Università di Udine

**Influenza dei processi produttivi sulle proprietà antiossidanti degli alimenti.**

10.45    Coffee Break e sessione poster

11.15    **Giampiero Sacchetti** – Università di Teramo

**Ruolo della temperatura nell'evoluzione dell'attività antiossidante degli alimenti durante la trasformazione.**

11.45    **Vincenzo Fogliano** – Università "Federico II" Napoli

**Il contributo della fibra dei cereali agli antiossidanti della dieta.**

12.15    **Mauro Serafini** – Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

**Modulazione nutrizionale dello stress ossidativo: il ruolo emergente del network antiossidante.**

12.45    Conclusioni e considerazioni applicative (*chairman*, Marco Dalla Rosa)

13.00    Lunch e sessione poster

### Sessione del pomeriggio

*Chairman* Carlo Cannella, *Presidente Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione*

15.00    **Alessandra Bordoni** – Università di Bologna

**La valutazione dell'effetto di molecole antiossidanti in sistemi biologici: dall'attività antiossidante al genoma, dalla cellula all'uomo.**

15.30    **Patrizia Riso** – Università di Milano

**Efficacia preventiva del consumo di alimenti ricchi di antiossidanti: valutazione di biomarker negli studi di intervento sull'uomo.**

16.00    Coffee Break e sessione poster

16.30    **Maria Parpinel** – Università di Udine

**Valutazione epidemiologica dell'effetto degli antiossidanti sulla salute: evidenze e criticità.**

17.00    Conclusioni e considerazioni applicative (*chairman*, Carlo Cannella)

### Sessione Poster

*Chairman*, Giovanni Lercker

17.15    *Mini*-Presentazioni orali poster

18.00    Termine dei lavori

## SCHEDA DI ISCRIZIONE Workshop ANTIOSSIDANTI 2007

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Ente \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

Quota di iscrizione € 60,00 + IVA

Fatturare a (parte obbligatoria)

Nome e Cognome o Ragione Sociale

\_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Codice Fiscale / Partita IVA/ \_\_\_\_\_

solo nel caso in cui la fattura sia intestata ad Enti pubblici (ai sensi dell'art.10 del D.P.R. 633 del 26/10/72), l'IVA non è dovuta. Si ricorda che, per usufruire dell'esenzione IVA sulla quota di iscrizione, occorre allegare una dichiarazione da parte dell'Ente pubblico di appartenenza

Pernottamento e colazione (a notte) € 57,00

Arrivo \_\_\_\_\_ Partenza \_\_\_\_\_ Tot. notti \_\_\_\_\_

L'alloggio è previsto presso il Centro Residenziale Universitario o strutture convenzionate.

**Informativa ai sensi dell'art. 13 D.lgs. 196/2003** - Il trattamento dei dati personali da voi comunicati è relativo alle attività inerenti al rapporto costituito e all'espletamento da parte della ns. società delle attività di adempimento di obblighi contabili e fiscali. Per l'utilizzo dei Vs. dati personali per l'invio di materiale informativo sulle ns. iniziative, esprimere il consenso:

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_