

RISeT – Rete Informativa Scienza e Tecnologia

<i>Mittente</i>	Ambasciata d'Italia a Buenos Aires Ufficio Addetto Scientifico e Tecnologico – G. Paparo
-----------------	---

<i>Titolo:</i>	Trasformazione di residui vegetali in fibra alimentare
<i>Parole chiave</i>	Scienze Biologiche, Salute, Ambiente
<i>Settori/sottosettori</i>	05-02-03/ 12-03/14-09
<i>Tipo di informazione</i>	Notizie su progressi S&T

<i>Redazione</i>	G. Paparo – V.Mazza (Stagista MAE-CRUI)
<i>E-mail/Tel./fax</i>	Scient.buenosaires@esteri.it tel. +54 11 4011 2161 / fax +54 11 4011 2169
<i>Sito web</i>	<u>www.ambbuenosaires.esteri.it</u>

Nei laboratori della Facoltà di Scienze Naturali (*Ciencias Exactas y Naturales - FCEyN*) della UBA (Universidad de Buenos Aires), un gruppo di ricercatori, mediante l'utilizzo dei rifiuti vegetali prodotti dall'industria alimentare, e' riuscito ad ottenere una fibra alimentare non convenzionale con potenziali effetti nutrizionali.

Attraverso un processo di isolamento, grazie al quale si separano le fibre solubili da quelle insolubili dai residui della zucca, della barbabietola e di altri vegetali si ottiene una fibra alimentare che puo' servire ad arricchire altri alimenti quali, ad esempio, latte e yogurt. I componenti solubili di questa fibra alimentare, come la pectina, hanno effetti benefici sull'intero organismo, esercitando un'azione probiotica e rallentando l'assorbimento del glucosio. Secondo la dott.sa Lia Gerschenson, ricercatrice del Conicet e professoressa presso il Dipartimento dell'Industria, questa scoperta permettera' di utilizzare le tonnellate di rifiuti prodotti ogni anno da ciascun Paese, riducendo cosi' l'inquinamento e fornendo, al medesimo tempo, un nuovo strumento utilizzabile sia nel settore alimentare sia in quello farmaceutico. A tale proposito, la fibra ottenuta dalla zucca puo' essere utilizzata come additivo viscosante nei prodotti liquidi, quali il latte o le creme.

<i>Fonte dell'informazione</i>	Stampa Locale "La Nacion"
<i>Contatto locale</i>	Centro di Divulgazione Scientifica della Facoltà delle Scienze Esatte e Naturali dell'Università di Buenos Aires
<i>Data</i>	18/05/2010