

Cerca nel sito

testo da cercare



Cristoforo Colombo e l'America sotto la lente del Cnr

Rubriche

La parola al giornalista Carla Massi

Giornalista de 'Il Messaggero', presso il quale lavora da venti anni, si è sempre occupata di tematiche sanitarie. Da qualche anno è responsabile del settore medicina, salute e politica sanitaria del quotidiano romano



Saggi

Narrativa

Per i più piccoli

Scaffali



Laboratorio spettacolo

L'ultima porta di Graham Theakson

Turing – Breaking the code di Luca Giberti



La scienza in vetrina

Futuro Remoto, Napoli

Le altre proposte del Cnr



Peperoni: meglio se 'cornuti'

Quando Colombo importò i peperoni dall'America all'Europa non sapeva certo che sono ottime fonti di composti importanti dal punto di vista nutrizionale, per la presenza di carotenoidi, polifenoli, flavonoidi e acido ascorbico. La natura chimica di queste molecole è, come sappiamo, importantissima per combattere gli effetti ossidanti dei radicali liberi, ormai considerati causa di numerose malattie, soprattutto, aterosclerosi e cancro, ma anche diabete mellito e patologie infiammatorie.

"Con l'obiettivo di verificare le qualità nutrizionali in diverse cultivar di peperoni molto diffuse sul mercato", spiega Filomena Nazzaro dell'Istituto di scienze dell'alimentazione del Cnr di Avellino, "insieme alla mia collaboratrice Florinda Fratianni, abbiamo verificato alcune caratteristiche biochimiche delle varietà di peperoni Corno 'Lampo' e 'Teseo' e di una varietà di 'Quadrato'.

I risultati ottenuti hanno evidenziato che le due cultivar del Corno hanno, nel complesso, qualità nutrizionali significativamente superiori rispetto alla varietà commerciale 'Quadrato', relativamente al periodo di raccolta preso in considerazione (luglio).

L'individuazione di cultivar con caratteristiche nutrizionali superiori può essere importante sia dal punto di vista agronomico che salutistico: nella filiera agro alimentare, i processi di maturazione del prodotto o qualsiasi tecnologia di trasformazione applicata, determinano delle modificazioni cellulari che si traducono nella comparsa di alterazioni a danno di molecole quali caroteni, acido ascorbico, polifenoli. L'impoverimento di questi composti determina la conseguente compromissione sia della 'vita di scaffale' del prodotto (meno compromessa è l'attività antiossidante, maggiore è il controllo che si può esercitare sulla



trasformazione ossidativa all'interno del prodotto) sia delle sue proprietà nutrizionali. I risultati ottenuti dalle analisi effettuate su campioni di cultivar differenti – coltivati con le stesse modalità e prelevati in piena estate – sono stati molto significativi: il contenuto in polifenoli totali e flavonoidi è risultato, infatti, molto elevato nelle varietà del Corno, rispetto alla varietà più commerciale del Quadrato. "Il dato è particolarmente confortante", prosegue Nazzaro "considerando le ben note proprietà antimicrobiche, antimutagene ed

anticancerogene, in vivo ed in vitro di questi componenti. Tutti i peperoni analizzati hanno dimostrato di contenere anche un buon livello di carotenoidi, di acido ascorbico ed una discreta attività antiossidante".

L'identificazione di cultivar con livelli elevati di queste biomolecole riveste molta importanza sia a livello salutistico che agronomico. A tale scopo, si stanno percorrendo percorsi paralleli per l'individuazione di varietà già esistenti in natura in grado di esibire significative concentrazioni, e per lo sviluppo di nuove varietà, ottime fonti di questi composti, così importanti per la salute ed il benessere dell'organismo.



Le altre Rubriche

...sotto la lente del Cnr

- Il genovese sconosciuto
- Mersea, previsioni del mare in tempo reale
- Il diabete si cura con le patate
- Peperoni: meglio se 'cornuti'
- I flussi migratori dal Nuovo Mondo
- Dall'Africa all'America... nell'occhio del ciclone
- Il mistero delle origini
- Le navi del '400? Panciute e con alte fiancate

...sotto la lente del Cnr

L'attualità e l'esperto

Le notizie dal Cnr

Eventi

In-formazione

La ricerca nel mondo

Gioca con noi

Maria Teresa Dimitri

Fonte: Filomena Nazzaro, Istituto di scienze dell'alimentazione del Cnr, Avellino, tel. 0825/299102-381, e-mail: mena@isa.cnr.it