

Le ricerche sull'alimentazione pag. 8
**Cibo ad alta tecnologia
al Cnr di via Roma**

CNR L'Istituto di Scienze dell'Alimentazione di via Roma, un esempio da seguire
Cibo ad alta tecnologia, Avellino in pole

Fondato nel 1994 come centro di ricerca tra medici, biochimici, tecnologhi alimentare, l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione di Avellino alle dirette dipendenze del Consiglio nazionale delle ricerche, rappresenta un caso unico per l'approccio scientifico ad alta tecnologia focalizzato sulle relazioni tra composizione degli alimenti e salute. Non solo teoria, ma prassi perché le attività di ricerca dell'istituto sono ben integrate con le attività produttive di piccole e medie imprese locali e nazionali operanti nel settore agro-alimentare.

Inoltre i risultati di rilievo scientifico sono stati ottenuti dai ricercatori come testimoniato dal numero di brevetti nazionali ed internazionali e dalle collaborazioni con le industrie.

A esempio, sono stati sviluppati da ricercatori nuovi alimenti per pazienti celiaci ottenuti tramite un processo enzimatico di detossificazione delle farine. Un altro esempio di lavoro perfettamente pratico è rappresentato dallo sviluppo di metodolo-



Cnr di Avellino

gie innovative per il rapido rilevamento di micotossine e antibiotici in latte e derivati, progetto realizzato in collaborazione con una industria nazionale leader nel settore del latte.

Si lavora tra l'altro alla progettazione e allo sviluppo di nuovi biosensori ottici per la sicurezza e la qualità degli alimenti. Di questo si occupa il gruppo di ricerca del dottore **D'Au-**

ria. Le attività di ricerca sono sostenute principalmente da finanziamenti ottenuti "su base competitiva" a livello nazionale ed internazionale, e da contratti di collaborazione con industrie del settore alimentare. Attività che attraggono un alto numero di giovani ricercatori desiderosi di formarsi nei laboratori di via Roma.

L'istituto è diretto da quest'anno da **Michelangelo Pascale**, laureato in chimica presso il dipartimento di chimica dell'Università degli Studi di Bari. E' stato ricercatore presso l'Istituto di Scienze della Produzione Alimentari di Bari del Consiglio Nazionale delle Ricerche poi dirigente di ricerca. Nell'area **Food** dell'istituto si studia la qualità degli alimenti e della biodiversità e come valorizzare le produzioni aventi vocazione territoriale. L'Isa si occupa pure dell'analisi ed al controllo della filiera agro-alimentare allo sviluppo di metodologie -tecnologiche e biotecnologiche- innovative nei processi di tra-

sformazione e conservazione degli alimenti, anche mediante sistemi di packaging al fine di migliorarne la qualità e la sicurezza d'uso. Altro campo di ricerca riguarda la valutazione delle proprietà tecnologiche e degli effetti biologici degli alimenti e dei microrganismi di interesse agroalimentare e salutistico. Si guarda al futuro: al esempio allo sviluppo di nuovi prodotti ed ingredienti funzionali, nutraceutici, di alimenti fortificati e di novel food. Tutto questo succede ad Avellino che finalmente si ritrova per una volta al passo con i tempi, se non un po' più avanti. Si potrebbe continuare a elencare le sorprendenti intuizioni degli scienziati del Cn nel campo della nutrizione, salute e patologie, dell'epidemiologia e della genetica delle popolazioni, nutrizione e metabolismo (effetti metabolici della dieta Mediterranea), e infine dei meccanismi chemo-preventivi di composti fitochimici. Una Irpinia ad alta tecnologia e specializzazione esiste eccome.

