

PON "Ricerca e Innovazione" 2014-2020"

Azione IV.4 – "Dottorati e contratti di ricerca su tematiche dell'innovazione" e
Azione IV.5 – "Dottorati di ricerca su tematiche Green"

Dottorato

Nutraceuticals, functional foods and human health

AZIONE:

Azione IV.4 – BORSE DI DOTTORATO DI RICERCA AGGIUNTIVE SU TEMATICHE DELL'INNOVAZIONE

o

X Azione IV.5 – BORSE DI DOTTORATO DI RICERCA AGGIUNTIVE SU TEMATICHE GREEN

- **Descrizione della proposta progettuale (max 5 righe)**

Il progetto riguarda lo sviluppo di alimenti funzionali (biscotti, snacks, bevande,) ricchi in polifenoli estratti dai prodotti di scarto della vinificazione. Per i prototipi con buona palatabilità ed elevata biodisponibilità di polifenoli saranno valutati gli effetti salutistici con particolare riferimento alla prevenzione della steatosi epatica non alcolica (NAFLD) - una condizione frequente che si associa a cirrosi, cancro del fegato, diabete mellito e malattie cardiovascolari e per la quale non è disponibile alcun trattamento se non lo stile di vita.

- **Numero di mesi da svolgere in impresa e denominazione dell'impresa**

Sei mesi presso azienda "Feudi di S Gregorio di Sorbo Serpico, Avellino

- **Numero di mesi da svolgere all'estero**

6-8 mesi presso Division Food and Nutrition Sciences- Chalmers University- Goteborg, supervisore Richard Landberg

- **Pertinenza** del progetto con le specifiche indicate nel DM 1061 art.3 (max 10 righe) con riferimento a tutti i punti di: A) Azione – IV.4 (a.a; a.b; a.c) o in alternativa di: B) Azione – IV.5 (b.a; b.b; b.c).

- Con riferimento al punto a.b. o b.b., indicare le aree di specializzazione regionale e le aree tematiche nazionali del SNSI di riferimento, e i grandi ambiti di ricerca ed innovazione e relative aree di intervento del PNR.



L'uva rossa è ricca di polifenoli (antociani e resveratrolo). Studi su animali dimostrano che i polifenoli dell'uva riducono il grasso epatico ed i fattori di rischio cardiometabolico ad esso associati, supportando l'importanza dello sviluppo di alimenti funzionali a partenza dai prodotti di scarto della vinificazione e la valutazione dei loro effetti salutistici. Coniugando il know-how delle aziende del settore vitivinicolo con le metodologie della ricerca clinico/nutrizionale, il progetto disegna un percorso dottorale che favorisce modelli di ricerca e contaminazione di conoscenze utili allo sviluppo di prodotti a ridotto impatto ambientale ed alla promozione di uno sviluppo sostenibile, pertinente con le specifiche indicate nel DM 1061, azione IV.5, punti b.a. La proposta rientra nella Strategia Nazionale di Specializzazione Intelligente (SNSI) area tematica Salute, Alimentazione, Qualità della vita, traiettoria di sviluppo: Nutraceutica, Nutrigenomica e Alimenti Funzionali ed apre nuove prospettive di produzione ed opportunità di lavoro coerenti con il PNR.



The image shows a handwritten signature in black ink, which appears to be 'M. S. T. S.', written over a circular official stamp. The stamp is from the University of Naples Federico II, Faculty of Pharmacy (Dipartimento di Farmacia). The text on the stamp includes 'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI', 'DIPARTIMENTO DI FARMACIA', and 'FEDERICO II'. There are two stars on either side of the text 'FARMACIA'.

FEUDI DI SAN GREGORIO

Sorbo Serpico, 15 Settembre 2021

A chi di competenza,

con la presente l'Azienda Agricola SpA -Feudi di San Gregorio dichiara la disponibilità ad ospitare le attività legate alla proposta presentata dal Dipartimento di Farmacia, Dottorato in **"Nutraceuticals, Functional Foods and Human Health"**, Scuola di Medicina e Chirurgia, Università degli studi di Napoli Federico II per una borsa di dottorato di ricerca aggiuntiva su tematiche green. Azione IV.5- finanziata nell'ambito del PON Ricerca Innovazione 2014-2020.

Il tema della ricerca concerne lo sviluppo di alimenti funzionali (biscotti, snacks, bevande) ricchi in polifenoli estratti dalla vinaccia (prodotto di scarto della produzione del vino) che abbiano buona palatabilità e contengano sostanze bioattive ad elevata biodisponibilità. Questi alimenti andranno valutati in relazione al loro impatto sulla prevenzione della steatoepatite non alcolica (NAFLD) e delle patologie cronico-degenerative ad essa correlate (diabete mellito tipo2 e malattie cardiovascolari). Il personale tecnico-scientifico dell'azienda si occuperà del tutoraggio e della supervisione dello studente di dottorato che svolgerà il lavoro di tesi in quella sede per un periodo di almeno sei mesi, come previsto dal percorso formativo.

In fede

Antonio Capaldo – Presidente del Consiglio di Amministrazione

