

Alimenti...ipoallergenici

Una ricerca del CNR ha permesso di produrre succhi di frutta ipoallergenici. Ora lo studio sarà esteso anche a grano, mais, soia e arachidi.

Eliminare dagli alimenti le sostanze che provocano allergia e nello stesso tempo mantenere invariate le loro proprietà nutritive. A questo punta una ricerca dalla sezione di Torino dell'Ispa, Istituto di scienza delle produzioni alimentari del Cnr, che ad oggi ha ottenuto il risultato di produrre succhi di frutta alla pesca ipoallergenici, eliminando dal frutto le proteine che causano le allergie.

La ricerca ora si orienterà verso alimenti quali mais, soia, grano e arachidi.

"La prevenzione e la cura delle allergie alimentari - spiega Amedeo Conti responsabile dell'Ispa Torino - richiede l'individuazione e la successiva caratterizzazione molecolare dei principali allergeni dei vari alimenti, ossia delle singole proteine che scatenano disturbi nelle persone allergiche. Va infatti precisato che malgrado ciascun cibo contenga molte centinaia di proteine, solamente pochissime (da 1 a circa 10) risultano allergeniche".

Una volta individuata la proteina responsabile della reazione allergica si possono percorrere due strade: eliminarla o modificarla. La prima soluzione è quella seguita dall'Ispa nella ricerca condotta, in collaborazioni con altre istituzioni di ricerca italiane e straniere, sui frutti delle Prunoidee (pesca, albicocca, prugna e ciliegia) e che ha determinato la produzione di succhi e gelatine di pesca ipoallergenici perché privati tecnologicamente della proteina incriminata.

In questo caso il processo utilizzato non ha mantenuto inalterate le proprietà nutritive dall'alimento; ma la ricerca vuole andare oltre.

"Il nuovo progetto comunitario in cui è coinvolta la Sezione - conclude Conti - prevede lo studio dei principali allergeni di grano, mais, soia e arachide, al fine di produrre ciascuno dei 4 alimenti completo di tutto il corredo proteico, ma comunque innocuo per chi è allergico. Questa volta, quindi, la proteina allergizzante non viene eliminata dal cibo, bensì modificata in modo che non possa scatenare reazioni allergiche. In tal modo è possibile avere a disposizione un alimento ipoallergenico, ma dotato di tutte le proprietà nutrizionali e biologiche di quello tradizionale".

www.puntosicuro.it