PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 6 - numero 1011 di mercoledì 26 maggio 2004

# Un bicchiere di vino leva (davvero) il medico di torno

***Mai più mal di testa ed eritemi dopo aver brindato. A garantirlo è una nuova tecnica per inibire la produzione di una particolare sostanza che si produce durante la fermentazione del vino. Novità anche per le allergie al latte.***

Pubblicità

Mal di testa, spossatezza, eritemi cutanei dopo un bicchiere di vino? Tutta colpa della istamina, una particolare sostanza che si produce durante la fermentazione del vino.
A garantirlo è la ricerca condotta dall'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Cnr di Torino che studia la tecnica per inibire la produzione di istamina durante la fermentazione.
Come? Utilizzando la proteomica.

I risultati della ricerca verranno presentati nel corso del primo convegno della neonata Ipso (Italian protome society) che si svolge a Verona dal 27 al 29 maggio.

"Utilizzando la proteomica", spiega la responsabile dell'Ispa - Cnr, "abbiamo isolato gli enzimi della flora fermentante del vino responsabili della produzione di istamina che provoca così tanti disturbi". Facendo crescere i batteri in condizioni controllate è infatti possibile individuare le situazioni migliori per inibire la superproduzione enzimatica. "Bloccando così quasi totalmente la formazione di istamina e, con essa, gli effetti che produce sull'organismo".

Basta quindi attuare, durante la produzione dei vini, questi interventi per avere un prodotto di invariato valore enologico, ma privo di effetti collaterali per la salute.

Ma questa è solo una delle possibilità che la proteomica offre in campo alimentare. "Questa giovane disciplina", afferma il responsabile della sezione di Torino dell'Ispa ? Cnr "si rivela di grande utilità in tutto il campo delle allergie legate al cibo. Grazie a tale tecnologia abbiamo potuto stabilire, per esempio, che il principale allergene del latte non è, come si pensava, la betalattoglobulina, bensì la caseina, o meglio, alcune isoforme di questa proteina".

È sufficiente, perciò, eliminare dal latte quelle specifiche molecole per ottenere un prodotto tollerato anche dai soggetti allergici e assolutamente valido dal punto di vista nutritivo.

Accanto agli interventi sulla proteomica applicata al cibo, nel convegno Ipso sono previste relazioni su tutti i settori in cui la ricerca sul proteoma è utilizzabile: da quello umano a quello animale, da quello vegetale a quello batterico.

Lo studio è realizzato in collaborazione con alcuni biochimici dell'Università di Torino e dell'Istituto sperimentale di enologia di Asti.

Pubblicità