AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

UNITE, DONATO ANGELINO TRA I VINCITORI DEL PREMIO “PIETRO ANTONIO MIGLIACCIO”

12 Ottobre 2021



TERAMO – Donato Angelino, ricercatore della Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali, è tra i vincitori del Premio “Pietro Antonio Migliaccio”per la ricerca in alimentazione e nutrizione umana.

Il Premio, bandito dalla Società Italiana di Scienze dell’Alimentazione, si prefigge di «riconoscere l’impegno di giovani ricercatori che abbiano pubblicato, su riviste scientifiche internazionali, lavori scientifici innovativi, originali, di grande impatto mediatico e in grado di aprire nuovi orizzonti nel campo dell’alimentazione e della nutrizione umana».

Donato Angelino si è aggiudicatoilriconoscimento con lo studio Glucose- and Lipid-Related Biomarkers Are Affected in Healthy Obese or Hyperglycemic Adults Consuming a Whole-Grain Pasta Enriched in Prebiotics and Probiotics: A 12-Week

Randomized Controlled Trial, pubblicato da The Journal of Nutrition.

Lo studio ha valutato l’effetto del consumo di una pasta integrale simbionte, arricchita in beta-glucani da orzo e spore di Bacilluscoagulans, sul metabolismo glicemico, la risposta infiammatoria/immunitaria e la composizione del microbiotadi 41 soggetti adulti in stato di sovrappeso/obesità, senza modificare le loro abitudini alimentari e lo stile di vita. I risultati hanno mostrato come l’utilizzo di un alimento altamente consumato come la pasta possa essere utilizzato come vettore di probiotici e prebiotici, amplificando lo spettro dei suoi effetti funzionali sul metabolismo glicemico e lipidico ed esercitando un’azione anti-infiammatoria. Effetto che si esplica preferenzialmente in soggetti caratterizzati da un’alterazione dell’omeostasi metabolica ed immunitaria, come i soggetti sovrappeso e obesi, target preferenziale di ogni strategia di prevenzione delle malattie cardiovascolari.

I risultati della ricerca suggeriscono l’importanza di utilizzare alimenti ad alto consumo arricchiti di ulteriori composti funzionali, al fine di ottimizzare gli interventi nutrizionali di prevenzione cardiovascolare senza modificare drasticamente le abitudini alimentari dei soggetti, aumentando le probabilità di successo.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli