AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

UNITE: IL DOCENTE DONATO ANGELINO TRA I VINCITORI DEL PREMIO “GIOVANI RICERCATORI 2020”

27 Ottobre 2020



TERAMO – Donato Angelino, 35 anni, docente della Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali, è tra i vincitori del premio “Giovani Ricercatori 2020” per l’area alimentazione e nutrizione per uno studio su un’innovativa pasta integrale con azione anti-infiammatoria.

La premiazione si terrà in diretta streaming sul sito https://www.scienzainrete.it, domani mercoledì 28 ottobre a partire dalle ore 11.

Il Premio Giovani Ricercatori è istituito dal “Gruppo 2003” un team che riunisce gli scienziati italiani che lavorano in Italia e che figurano negli elenchi dei ricercatori più citati al mondo nella letteratura scientifica ed è sostenuto dal Consiglio Nazionale delle Ricerche (Cnr), Fondazione Bracco, Istituto Nazionale di Astrofisica (Inaf), Fondazione AIRC per la Ricerca sul Cancro, Chiesi Farmaceutici, Barilla, Federazione Nazionale dei Dirigenti e delle Alte Professionalità dell’Agricoltura e dell’Ambiente (Fenda).

La ricerca di Donato Angelino, pubblicata su The Journal of Nutrition 2019, è basata su uno studio di intervento in cui si valutavano gli effetti metabolici del consumo giornaliero di una pasta innovativa – rispetto ad una pasta di controllo – per 12 settimane su un gruppo di soggetti adulti, ma in uno stato di sovrappeso o obesità. Una delle novità portate da questo studio è infatti l’utilizzo di una innovativa pasta integrale a cui sono stati aggiunti nell’impasto un prebiotico (beta-glucani da orzo) – e un probiotico (Bacillus coagulans) sotto forma di spora, trasformandola in un alimento con azione anti-infiammatoria ed immunomodulante.

© 2020 AbruzzoWeb.it - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n.01 del 2 settembre 2013
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli

Lo studio del ricercatore teramano è stato ritenuto dagli esperti, tra l’altro, perfettamente in linea con i criteri per lavalidazione degli alimenti funzionali e con ricadute industriali e applicative molto probabili ed immediate.