



**Cibi di ieri e di domani: qualità e
sicurezza tra tradizione e
innovazione**

Programma e Riassunti

Le Agavi Hotel a Positano
28 - 30 maggio 2008

Comitato scientifico

Raffaele Coppola, *Università degli Studi del Molise*

Francesca Clementi, *Università Politecnica delle Marche*

Antonio Malorni, *ISA-CNR*

Emanuele Marconi, *Università degli Studi del Molise*

Giancarlo Moschetti, *Università degli Studi di Palermo*

Eugenio Parente, *Università degli Studi della Basilicata*

Alfonso Sada, *ISA-CNR*

Giovanni Salzano *Università degli Studi della Basilicata*

Francesco Villani, *Università degli Studi di Napoli “Federico II”*

Comitato organizzatore

Danilo Ercolini, *Università degli Studi di Napoli “Federico II”*

Elena Sorrentino, *Università degli Studi del Molise*

Vittorio Caponigro, *CRA, Centro di ricerca per l’Orticoltura*

Gianluigi Mauriello, *Università degli Studi di Napoli “Federico II”*

Domenico Mortaruolo, *COVADIRAM*

Segreteria Organizzativa

Ida Oriunno

Tiziana Di Renzo

Vincenzo Lombardi

Anna Reale

Mariantonietta Succi

Patrizio Tremonte

c/o DI.S.T.A.A.M. Università del Molise

via De Sanctis, 86100 Campobasso

tel. 0874 404870/871– fax 0874 404652

e-mail: qualicibi@unimol.it

Peptidi bioattivi nel latte di asina: primi risultati sperimentali

Damiano Magistrelli¹, Fabia Rosi¹, Vincenzo Amicone², Cristina Maglieri², Elisabetta Salimei²

¹DiScienze Animali, sez. Zootecnica agraria, Università degli Studi di Milano, Via Celoria, 2, Milano.

²DiSTAAM, Università del Molise – Via De Sanctis, 86100 Campobasso,

Evidenze scientifiche hanno dimostrato l'ipoallergenicità della frazione proteica del latte di asina e l'utilizzo del latte di asina viene oggi consigliato in alternativa ai formulati pediatrici ipoallergenici. Nel latte, la componente proteica rappresenta anche una fonte di composti bioattivi; particolare attenzione viene oggi rivolta alla presenza di ormoni e fattori di crescita, quali leptina, grelina e IGF-1 (fattore di crescita insulino-simile), implicati nella regolazione dell'ingestione e dell'omeostasi energetica.

Con il presente studio si sono voluti indagare i livelli di grelina, IGF-1 e leptina umano-simile nel latte di asina, ottenuto secondo due strategie di mungitura meccanica.

In un allevamento biologico, 20 asine pluripare, suddivise in due gruppi (A: 382.5 ± 86 kg peso; B: 342.8 ± 55 kg peso), sono state sottoposte, nell'arco di 24 ore, a 2 mungiture meccaniche consecutive: a distanza di 20 ore (gruppo A) o di 4 ore (gruppo B). Le asine ricevevano giornalmente 8 kg di fieno grossolano e 2.5 kg di mangime complementare (16% PG, 36% NDF), suddivisi in due pasti giornalieri. Lo studio ha avuto una durata di 150 giorni; ogni 28 giorni è stata registrata la produzione di latte. Negli stessi giorni, sono stati prelevati campioni del latte di massa per l'analisi del contenuto di ghrelina, IGF-1 e leptina. La presenza di grelina e di IGF-1 è stata determinata nei campioni di latte intero mediante kit commerciali, rispettivamente Active Total Ghrelin ELISA (Diagnostic Systems Lab. Inc, Webster, Texas USA) e Active IGF-1 ELISA (Diagnostic Systems Lab. Inc, Webster, Texas USA); il contenuto in leptina è stato invece determinato sul latte scremato (1500 x g, 20 min., 4 °C) mediante saggio radioimmunologico (Multi-species leptin Ria kit, Linco Research Inc., St. Charles, MO USA).

Produzione giornaliera di latte di asina e livelli di peptidi bioattivi studiati

	Gruppo A	Gruppo B	
	20 h	4 h	SEM
Latte, mL/d	1365.8	1096.7	92.0
Grelina, pg/mL	4.631	4.269	0.333
IGF1, ng/mL	13.540	9.811	2.546
Leptina, ng/mL	4.726	5.357	0.212

Come riportato in tabella, i livelli di grelina, IGF-1 e leptina non sono stati influenzati dall'intervallo tra le due mungiture consecutive così come la produzione di latte, mediamente inferiore a 1.5 L/d.

Nell'ambito dello studio e della caratterizzazione delle potenzialità salutistiche del latte di asina, l'osservata presenza di peptidi bioattivi umano-simili richiede ulteriori approfondimenti anche in relazione ad eventuali effetti biologici sul consumatore.