

Analisi delle proprietà nutraceutiche delle farine toscane di castagne e marroni e loro ruolo nella prevenzione del danno in cellule muscolari scheletriche

Riferimenti

Rilevatore Abstract
Parenti Chiara -

Regione

Toscana

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

UNIFI DSA Dipartimento Scienze Ambientali "G.

Sarfatti

Periodo

09/09/2009 - 31/12/2010

Durata

15 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€34.600,00

Contributo concesso

€ 20.000,00 (57,80 %)

Risorse proprie

€ 14.600,00 (42,20 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Lo studio sarà orientato a verificare: 1) quale sia l'effetto del trattamento a breve termine con estratti grezzi o frazioni purificate della farina dolce in cellule muscolari non differenziate valutando lo stato di vitalità cellulare e capacità proliferativa. 2) Quale sia l'effetto del trattamento a lungo termine con estratti grezzi o frazioni purificate della farina dolce in cellule scheletriche e cardiache in cui è stata precedentemente indotta una situazione che simula l'atrofia muscolare corrispondenti alla perdita di massa muscolare e cachessia che si accompagna rispettivamente al processo di invecchiamento, ed alla comparsa di tumori o in condizioni di ipossia/ischemia

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Analisi delle proprietà nutraceutiche delle farine toscane di castagne e marroni e loro ruolo nella prevenzione del danno in cellule muscolari scheletriche

2/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/analisi-delle-proprietà-nutraceutiche-delle-farine-toscane-di-castagne-e>

Area disciplinare

4.5 Nutrizione e igiene alimentare

Area problema

608 Nutrizione umana

Ambiti di studio

2.1.1. Frutticole comuni e produzioni derivate

Parole chiave

prodotti lavorati/trasformati

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Montagna

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Aggiungere dati nuovi sulle proprietà nutritive e sulla ricchezza in micronutrienti biologicamente funzionali delle produzioni toscane di farina di castagne. Isolare i principi attivi, rendere il prodotto di interesse nazionale ed Europeo, mettere a punto la purificazione dei principi attivi, classificare e comparare le proprietà nutraceutiche della farina di castagne di origine geografica diversa, qualificare il prodotto tradizionale della farina toscana.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Biotechnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Analisi delle proprietà nutraceutiche delle farine toscane di castagne e marroni e loro ruolo nella prevenzione del danno in cellule muscolari scheletriche

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/analisi-delle-proprietà-nutraceutiche-delle-farine-toscane-di-castagne-e>

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

UNIFI DSA Dipartimento Scienze Ambientali "G. Sarfatti

Action manager

Elisabetta Meacci

elisabetta.meacci@unifi.it

Details
