

Valutazione quali-quantitativa di sostanze ad importanti attività biologiche (isoflavoni) in alcune varietà autoctone abruzzesi di fagiolo del genere *Phaseolus* e vigna

Riferimenti

Rilevatore

Ruggiero Roberta

Regione

Abruzzo

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca - CRR 2008

Informazioni Strutturali

Capofila

CO.T.IR - consorzio per la Divulgazione e la sperimentazione delle tecniche irrigue -

Periodo

01/01/2008 - 31/12/2008

Durata

12 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€96.500,00

Contributo concesso

€ 96.500,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il presente lavoro si colloca nel secondo anno di un'attività di ricerca sulla caratterizzazione chimico-nutrizionale di varietà autoctone abruzzesi di fagiolo dei generi *Phaseolus* (*P. vulgaris* e *P. coccineus*) e *Vigna* (*V. unguiculata*) provenienti da diverse aree della regione. In particolare su ciascuna accessione di fagiolo individuata è stata effettuata una valutazione quali-quantitativa dei principali componenti chimico nutrizionali e di alcuni isoflavoni (genisteina, daidzeina ed equilenina) a cui viene attribuita una funzione nutraceutica in grado di svolgere importanti funzioni biologiche. Nel 2008 sono state analizzate 15 varietà autoctone di fagiolo (genere *Phaseolus* e *Vigna*) e 10 varietà commerciali. Ciascun campione è stato valutato in funzione dei principali caratteri nutrizionali e confrontato con varietà commerciali della stessa annata. Mediante l'analisi statistica multivariata si è quindi effettuata una discriminazione sia tra le accessioni commerciali e locali, sia tra le specie (*P. vulgaris*, *P. coccineus* e *V. unguiculata*). In ambedue i modelli discriminanti ottenuti la suddivisione delle accessioni nei diversi raggruppamenti è risultata ben distinta e con un basso margine di errore. È stata inoltre effettuata l'analisi con l'HPLC (High Pressure Liquid Chromatography) per l'identificazione e la quantificazione, in ciascuna accessione, della daidzeina, genisteina ed equilenina. Dai valori degli isoflavoni individuati e, quindi, elaborati non è emersa alcuna distinzione tra le varietà locali e commerciali, mentre la daidzeina è risultata statisticamente significativa nella caratterizzazione per genere, cioè tra i *Phaseolus* e la *Vigna*, facendo riscontrare nel genere *Vigna* una concentrazione significativamente superiore alle altre. La genisteina non è risultata discriminante per nessun tipo di raggruppamento.

Obiettivi

Effettuare su varietà autoctone di fagiolo abruzzese del genere *Phaseolus* (*P. vulgaris* e *coccineus*) e *Vigna* (*V. unguiculata*) una valutazione quali-quantitativa dei principali componenti chimico nutrizionali tra cui gli isoflavoni (genisteina, daidzeina ed equilenina).

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Valutazione quali-quantitativa di sostanze ad importanti attività biologiche (isoflavoni) in alcune varietà autoctone abruzzesi di fagiolo del genere *Phaseolus* e vigna

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valutazione-quali-quantitativa-di-sostanze-ad-importanti-attivita-0>

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Ambiti di studio

2.2.2. Leguminose e produzioni derivate

7.1.1. Caratterizzazione e valutazione vegetali

16.1.1. Nutrizione e salute umana

20.1.1. Metodi e strumenti della ricerca

Parole chiave

fagiolo

elementi nutrizionali

Ambito territoriale

Europeo

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Altro

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Altro

Risultati Attesi

Il progetto mira a mettere a punto una metodologia analitica per la caratterizzazione di alcune varietà autoctone abruzzesi di fagiolo ritenute interessanti da un punto di vista di economico e, quindi, una loro tipizzazione in funzione di alcuni aspetti distintivi quali la provenienza geografica, la specie, il tipo (locali o commerciali) ecc. Ciò significa individuare caratteri di tipicità tali da consentire un loro riconoscimento come prodotti tipici locali ad elevato valore bio-funzionale.

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Valutazione quali-quantitativa di sostanze ad importanti attività biologiche (isoflavoni) in alcune varietà autoctone abruzzesi di fagiolo del genere *phaeseolus* e vigna

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valutazione-quali-quantitativa-di-sostanze-ad-importanti-attivita-0>

Una metodologia di analisi NMR per la caratterizzazione delle varietà autoctone abruzzesi di fagiolo ritenute più interessanti da un punto di vista di economia locale. Tipizzazione in funzione di alcune caratteristiche distintive quali la provenienza geografica, la specie, la tecnica di produzione, ecc. come riconoscimento di prodotti tipici locali ad elevato valore bio-funzionale.

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

CO.T.IR - consorzio per la Divulgazione e la sperimentazione delle tecniche irrigue -

Responsabile

Simona Velletri

velletri@cotir.it

Dettagli
