

Valutazione quali-quantitativa di sostanze ad importanti attività biologiche (isoflavoni) in alcune varietà autoctone abruzzesi di fagiolo del genere *Phaseolus* e *Vigna* con l'utilizzo della Risonanza Magnetica Nucleare (NMR)

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valutazione-quali-quantitativa-di-sostanze-ad-importanti-attivita-1>

Valutazione quali-quantitativa di sostanze ad importanti attività biologiche (isoflavoni) in alcune varietà autoctone abruzzesi di fagiolo del genere *Phaseolus* e *Vigna* con l'utilizzo della Risonanza Magnetica Nucleare (NMR)

Riferimenti

Rilevatore

Ruggiero Roberta

Regione

Abruzzo

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma di Ricerca CRR 2009

Informazioni Strutturali

Capofila

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

Periodo

01/01/2009 - 31/12/2009

Durata

12 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€25.000,00

Contributo concesso

€ 25.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Sito web

<http://www.cotir.it/mainprog.asp?cat=44>

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il presente lavoro si colloca nel terzo anno di un'attività di ricerca sulla caratterizzazione chimica-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. 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. Lo stato di realizzazione del progetto in questione (3° anno di sperimentazione) è attualmente in fase di svolgimento considerato il prolungamento della fase di reperimento dei campioni, effettuata in collaborazione con l'ARSSA, a causa di un andamento climatico che ha ritardato la maturazione in campo dei fagioli. E' stata messa a punto la metodica di analisi su estratti delle farine di fagiolo con la Risonanza Magnetica Nucleare (NMR) ed è stata effettuata l'elaborazione statistica dei dati dei fagioli del primo e secondo anno di sperimentazione. I risultati ottenuti dovranno essere completati con l'integrazione dei dati che si otterranno dall'analisi qualitativa e nutrizionale, attualmente in fase di realizzazione, dei campioni del 2009. In base ai risultati ad oggi conseguiti si indica una percentuale di completamento del progetto del 25%. I risultati, che potranno essere raggiunti con il completamento del finanziamento assegnato al progetto da parte dell'ARSSA, saranno l'ottenimento dei dati dei valori nutrizionali e funzionali dei campioni del 2009.

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).

Valutazione quali-quantitativa di sostanze ad importanti attività biologiche (isoflavoni) in alcune varietà autoctone abruzzesi di fagiolo del genere *Phaesaolus* e *Vigna* con l'utilizzo della Risonanza Magnetica Nucleare (NMR)

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valutazione-quali-quantitativa-di-sostanze-ad-importanti-attivita-1>

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

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

Ambito territoriale

Europeo

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

metodologia di analisi NMR per la caratterizzazione delle varietà autoctone abruzzesi di fagiolo ritenute più interessanti da un punto di vista biologico-nutrizionale e una loro tipizzazione in funzione di alcune caratteristiche distintive quali la provenienza geografica, la specie, il tipo (locali o commerciali) ecc. Ciò significa individuare dei markers 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

Chimiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valutazione quali-quantitativa di sostanze ad importanti attività biologiche (isoflavoni) in alcune varietà autoctone abruzzesi di fagiolo del genere *Phaseolus* e *Vigna* con l'utilizzo della Risonanza Magnetica Nucleare (NMR)

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valutazione-quali-quantitativa-di-sostanze-ad-importanti-attivita-1>

Altro

Risultati Realizzati

Una metodologia di analisi NMR per la caratterizzazione delle varietà autoctone abruzzesi di fagiolo del genere *Phaseolus* e *Vigna*. Caratterizzazione delle accessioni in funzione della provenienza geografica, della specie, della tecnica di produzione, ecc. come riconoscimento di prodotti tipici locali ad elevato valore bio-funzionale. I risultati ottenuti dovranno essere completati con l'integrazione dei dati che si otterranno dall'analisi qualitativa e nutrizionale, attualmente in fase di realizzazione, dei campioni del 2009.

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Chimiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

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

Responsabile

Simona Velletri

velletri@cotir.it

Giovanna Imparato

imparato@cotir.it

Dettagli
