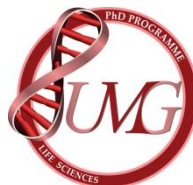




UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
MAGNA GRÆCIA DI CATANZARO



DOTTORATO DI RICERCHE
IN SCIENZE DELLA VITA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MAGNA GRÆCIA DI CATANZARO
- DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLA SALUTE -
- DOTTORATO DI RICERCHE IN SCIENZE DELLA VITA -
- SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN FARMACIA OSPEDALIERA -

L'OLIO DI VINACCIOLI: UN ALIMENTO RICCO DI PRINCIPI ATTIVI UTILI ALLA PREVENZIONE DI MALATTIE CRONICHE E METABOLICHE



L'olio di vinaccioli si ottiene per spremitura a freddo dei semi presenti negli acini di uva (vinaccioli). Le sue proprietà, in termini di contenuto di **acidi grassi essenziali** (principalmente acido linoleico, un acido grasso essenziale capostipite della serie omega 6) e di **polifenoli** (prevalentemente proantocianidine), lo rendono molto efficace nella lotta contro gli effetti dello stress ossidativo (fenomeno alla base di molte patologie metaboliche e croniche) e l'**ipercolesterolemia**, quando integrato nella dieta quotidiana.

Il seminario intende fare un focus sullo stato delle conoscenze circa le caratteristiche chimico/fisiche dell'olio di vinaccioli e in merito agli effetti della sua introduzione nella dieta quotidiana.

DOTT.SSA ROSABIANCA TREVISI

Consulente scientifico di Morgana s.r.l

info@morganaenatura.it

CAMPUS UMG DI CATANZARO – EDIFICIO CLINICO
AULA C1 – CORPO C LIVELLO 3 – 26 FEBBRAIO 2016, ORE 10:30

HOST: STEFANO ALCARO alcaro@unicz.it

SEMINARIO APERTO A DOTTORANDI, SPECIALIZZANDI E STUDENTI CdL IN FARMACIA, BIOTECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLA NUTRIZIONE