

Titolo

Proprietà antiossidanti, antiarterosclerotiche e antinfiammatorie dell' olio di oliva

Descrizione estesa del risultato

L'olio d'oliva è uno degli alimenti della dieta mediterranea che è stato più spesso associato alla minore incidenza di alcune malattie. Un gruppo di composti fenolici dell'olio d'oliva, come l'oleuropeina, ha da tempo attirato l'attenzione del mondo scientifico per le sue proprietà antiossidanti, anti-aterosclerotiche e antiinfiammatorie.

Nel topo uno stimolo infiammatorio in cavità pleurica (es. un allergene) determina massiva infiltrazione cellulare e produzione di sostanze che amplificano l'infiammazione nel tessuto polmonare. La somministrazione, in opportuno veicolo, dell'aglicone dell'oleuropeina 30' dopo lo stimolo con l'allergene, determina una significativa riduzione dei parametri d'infiammazione misurata. Sulla base di questi risultati, gli Autori concludono che l'olio d'oliva e i suoi costituenti fenolici hanno un uso potenziale nel trattamento di stati infiammatori acuti.

Ancora, nel topo l'iniezione nei tessuti della coda di collagene bovino tipo II e di adiuvante di Freund, ripetuta dopo 21 giorni, causa una artrite erosiva degli arti posteriori con eritema periarticolare e edema. Il trattamento con l'aglicone dell'oleuropeina al momento dell'esordio dell'artrite ha determinato un significativo miglioramento dei segni clinici. Secondo gli Autori, questo studio dimostra il possibile impiego dell'aglicone dell'oleuropeina anche durante l'infiammazione cronica e determina un miglioramento del danno tissutale associato all'artrite collagene-indotta.

Le ricerche svolte hanno dimostrato le proprietà di componenti dell'olio d'oliva, l'aglicone dell'oleuropeina (un prodotto d'idrolisi della stessa molecola), in modelli di infiammazione acuta e cronica.

Caratteristiche del risultato

L'organismo vivente è continuamente sottoposto a stimoli di tipo infiammatorio di varia intensità che promuovono sia l'invecchiamento cellulare che il danno d'organo. Le ricerche fin qui svolte sono una ulteriore dimostrazione dei benefici dell'uso dell'olio d'oliva (dieta Mediterranea) naturalmente ricco di composti con proprietà salutistiche.

Possibili utilizzazioni del risultato

Confermare e rafforzare l'immagine salutistica dell'uso dell'olio d'oliva, incentivare la ricerca per individuare promuovere cultivar con maggior contenuto di composti polifenolici il cui prodotto avrebbe maggiore interesse sul mercato. Proporre prodotti farmaceuti innovativi a partire dalle sostanze studiate.

Le informazioni ottenute sono a disposizione per possibili utilizzatori (istituzioni, altri gruppi di ricerca impegnati sul miglioramento delle cultivar, gruppi di ricerca impegnati su impieghi in patologia umana).

Le ulteriori azioni che servono per far adottare il risultato sono: convegni di divulgazione, ricerche sull'uomo, accordi con case farmaceutiche per lo sfruttamento dei risultati.

Responsabile del risultato

Domenico Britti
Campus "Salvatore Venuta", – Germaneto (Italia)
Tel.: +39-09613694092
E-mail:

Anno

2010

Classificazione del risultato

Comparto produttivo: Produzioni vegetali fresche e trasformate
COMPARTO OLIVICOLO-OLEARIO
Comparto olivicolo-oleario in generale

Particolari categorie di prodotti/comparti produttivi: PRODOTTI BIOLOGICI, BIODINAMICI E SIMILARI
Prodotti biologici, biodinamici e similari

Categorie di ambiti di ricerca: TEMATICHE TECNICHE SU SPECIFICHE FASI DELLE FILIERE
PRODUTTIVE
Qualità dei prodotti
VALUTAZIONE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI, QUALITATIVE E
SALUTISTICHE

Parole chiave

salute, oleuropeina, olio di oliva

Trasferibilità del risultato

Si, trasferibilità previa sperimentazione

Natura del risultato

altro

Aree interessate

Aree a clima mediterraneo

Impatto dal punto di vista tecnico

altro

Impatto dal punto di vista socioeconomico

altro

Impatto dal punto di vista ambientale

salute consumatori

Presupposti di contesto

altro

Soggetti istituzionali da coinvolgere

Parco scientifico e tecnologico

Università

Enti di ricerca

Potenziali utilizzatori

Laboratori pubblici per la qualità alimentare

Associazioni di consumatori

Modalità di diffusione

Da individuare di concerto con i referenti istituzionali e non che occorre coinvolgere

Progetti comuni con i vari soggetti, istituzionali e non, interessati

Pubblicazioni

Impellizzeri, D.; Esposito, E.; Mazzon, E.; Paterniti, I.; Di Paola, R.; Bramanti, P.; Morittu, V.M.; Procopio, A.; Britti, D.; Cuzzocrea, S. (2011): The effects of oleuropein aglycone, an olive oil compound, in a mouse model of carrageenan-induced pleurisy, Vol. 30 p. 533-540

Progetto / Ricerca di riferimento

Titolo del progetto

Ricerca ed Innovazione per l'Olivicoltura Meridionale - Interventi per attività che a seguito delle ricerche in corso richiedono ulteriori approfondimenti o che nei programmi in atto non hanno trovato sufficiente copertura finanziaria - RIOM - Integrazione

Coordinatore del progetto

ENZO PERRI

Contrada Li Rocchi, 87036 – RENDE ()

Tel.: +39-0984-4052

E-mail: enzo.perri@crea.gov.it

Ente finanziatore

Breve descrizione del progetto e dei suoi obiettivi

Questo nuovo progetto integrativo prevede interventi all'interno di entrambi i due precedenti sottoprogetti, Olivicoltura ed Elaiotecnica, al fine di perseguire obiettivi riguardanti le seguenti importanti problematiche della filiera olivicolo-olearia meridionale e nazionale:

- riduzione dei costi di produzione;
- aumento delle produzioni unitarie;
- miglioramento della qualità dei prodotti (olio di oliva ed olive da mensa);
- valorizzazione dei prodotti dal punto di vista nutrizionale, salutistico e sensoriale;
- salvaguardia dell'agro-ecosistema;
- caratterizzazione del germoplasma olivicolo italiano dal punto di vista morfologico, molecolare e delle caratteristiche chimiche, chimico-fisiche, nutrizionali e sensoriali dell'olio prodotto;
- sviluppo di tecniche che permettono la rintracciabilità del genotipo e dell'origine degli olii delle regioni dell'obiettivo 1;
- costituzione di una rete informativa tra le diverse componenti della filiera per una diretta e rapida divulgazione dei risultati del progetto, informazione, comunicazione e rapido trasferimento delle innovazioni e delle conoscenze lungo i singoli stadi della filiera e i consumatori finali, al fine di fare chiarezza sulle caratteristiche del prodotto, l'etichettatura, gli standard qualitativi, l'origine territoriale, l'importanza dell'olio per la salute.

Partecipano al progetto 4 UU.OO.

U.O. / Partner coinvolti nella realizzazione del risultato

Università degli Studi Magna Grecia

Referenti istituzionali già coinvolti nella ricerca

Antonio Procopio - Università Magna Graecia di Catanzaro

Salvatore Cuzzocrea - Università di Messina