

Sesto Convegno Nazionale su:

## Acidi grassi polinsaturi Omega3, CLA e Antiossidanti

21-23 giugno 2007 - Ancona, Sezione Centro Est

(Sintesi)

Si è svolto ad Ancona, nella Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche, il sesto appuntamento fra gli studiosi di vario *background* (tecnologico, medico, chimico e biochimico, veterinario e zootecnico). L'appuntamento ha cadenza biennale: ciò significa che, dopo dieci anni di attività ininterrotta, l'attenzione su queste tematiche è rimasta sempre molto alta. Il programma, molto nutrito, è consistito in trentuno relazioni e sette letture magistrali, articolate su tre giornate di lavoro. Il carattere multidisciplinare del Convegno ha permesso di integrare le conoscenze fra i ricercatori impegnati nella ricerca di base ed applicata, consentendo un dialogo approfondito a più voci. La prima sessione è stata dedicata alla ricerca sulle tecnologie alimentari, in rapporto agli effetti nutrizionali di alcuni componenti della frazione lipidica, quali gli acidi grassi, i fosfolipidi, i tocoferoli naturali. Venerdì 22 si sono avvicendati, nelle due sessioni della mattina, relatori che hanno trattato la protezione antiossidante fornita dagli alimenti e le prospettive nel campo delle produzioni animali e della qualità delle carni. Il venerdì pomeriggio ha visto impegnati gli studiosi nel campo delle tecnologie alimentari, oltre a una sessione speciale dedicata alle implicazioni funzionali e psicologiche degli acidi grassi omega 3. Le qualità nutrizionali dell'olio vergine di oliva sono state protagoniste della prima sessione del sabato mattina, a cui è seguita la presentazione dei risultati del progetto PRIN (progetti di ricerca di interesse nazionale) sulla "Valorizzazione della qualità e tracciabilità di filiera delle carni suine".

Il Convegno si è concluso con l'attribuzione del premio Pompeo Capella al migliore lavoro presentato, che in questa edizione è andato a Elena Sottocornola e a Bruno Berra dell'Università di Milano.