

Giovedì 27 Febbraio a Benevento verranno Illustrati i risultati del progetto IABUP0.

Martedì 27 Febbraio a Benevento verranno Illustrati i risultati del progetto **IABUP0**.

Il Progetto si prefigge l'industrializzazione delle fasi produttive di un semipreparato in polvere contenente molecole bioattive ottenute dal siero di caseificazione della Mozzarella di Bufala Campana, da impiegare come integratore alimentare funzionale nella dieta di pazienti affetti da patologie oncologiche.



CAMPANIA TERRA DEL BUONO

TRASFERIMENTO TECNOLOGICO E DI PRIMA INDUSTRIALIZZAZIONE PER LE IMPRESE INNOVATIVE AD ALTO POTENZIALE PER LA LOTTA ALLE PATOLOGIE ONCOLOGICHE

Giovedì 27 FEBBRAIO ore 9:30

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL SANNIO
Sala Rossa - Palazzo San Domenico
Piazza Guerrazzi 1, BENEVENTO



SALUTI ISTITUZIONALI

PROF. GERARDO CANFORA
 Rettore Università degli Studi del Sannio

PROF. MASSIMO SQUILLANTE
 Direttore Dipartimento DEMM Università degli Studi del Sannio

INTRODUZIONE

DOTT. ANDREA SCALONI
 Responsabile Scientifico Progetto IABUPO

Direttore Istituto per il Sistema Produzione Animale in Ambiente Mediterraneo del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR-ISPAA), Napoli

"Progetto IABUPO - Integratori Alimentari da siero Bufalino per il trattamento di pazienti affetti da Patologie Oncologiche: un'opportunità per la filiera bufalina in un'ottica di economia circolare"

RELATORI

DOTT.SSA SIMONETTA CAIRA
 Istituto di Scienze dell'Alimentazione ISA- CNR, Avellino

"Studi integrati mediante tecnologie di membrana e di spettrometria di massa per il recupero e la caratterizzazione di principi bioattivi da reflui di scarto della filiera bufalina"

DOTT. ANTONIO LIMONE
 Direttore Generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno (IZSM), Portici

"Ambiente, Cibo, Salute in un'ottica di OneHealth"

DOTT. MAURO ESPOSITO
 Centro di Referenza Nazionale per l'Analisi e Studio di Correlazione tra Ambiente, Animale e Uomo - Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno (IZSM), Portici

"Controllo e monitoraggio della qualità e della salubrità dei prodotti delle filiere agro-zootecniche ai fini della valutazione del rischio da esposizione a contaminanti ambientali"

PROF. GIUSEPPE MAROTTA
 Prorettore Università del Sannio, Benevento

"L'agricoltura e le sfide della modernità: economia circolare e sviluppo sostenibile"

DOTT. ANDREA GIORGIO
 Tecnologica S.r.l., Avellino

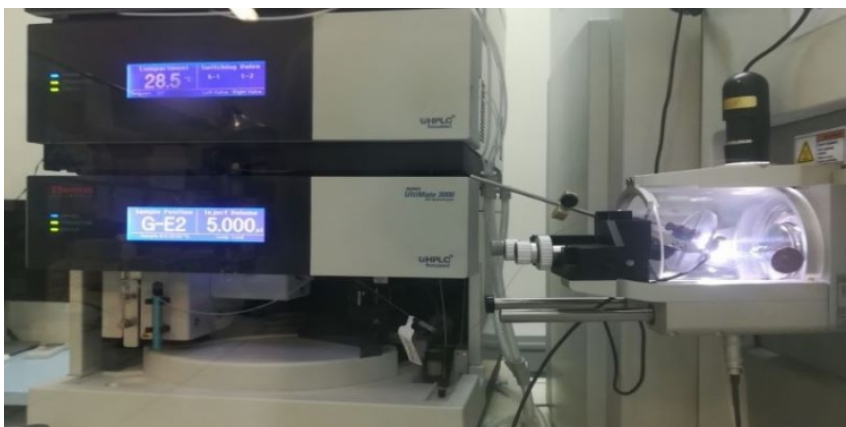
MICHELE SANTANGELO
 La Perla Del Mediterraneo S.r.l., Paestum (SA)
 Capofila Progetto IABUPO

Economia - Agli studenti dei Corsi di Laurea triennale verrà riconosciuto l'incremento di 0.10 sul punteggio del voto di laurea.
Giurisprudenza - La partecipazione certificata consente il riconoscimento di crediti formativi universitari per "altre attività".



“Ricerchiamo” le caratteristiche del latte che migliorano la nostra salute

E' possibile che il corredo genetico delle bovine possa influenzare la digestione umana dei prodotti derivati dal loro latte? E tale corredo genetico può realmente determinare alcune specifiche caratteristiche nel latte con un **effetto positivo sulla nostra salute**?



Gli studi svolti dai ricercatori dell'Istituto per il Sistema Produzione Animale in Ambiente Mediterraneo (ISPAAM) del Consiglio Nazionale delle Ricerche, nell'ambito del progetto FARM-INN, sostenuto da Ager, sono rivolti principalmente a rispondere a queste domande. In particolare gli scienziati sono impegnati nella valutazione quali/quantitativa del latte e del formaggio proveniente dalle bovine da latte aventi diverso corredo genetico per la beta-caseina, omozigoti per le varianti A1 ed A2 o eterozigoti. L'obiettivo degli studi è quello di paragonare, nei diversi gruppi di animali, **il “destino” delle proteine del latte e del formaggio** a seguito della digestione enzimatica *in vitro* che simula quella gastrointestinale umana.

Si vuole valutare se il diverso corredo genetico delle bovine possa influenzare (ed eventualmente definire in che modo) la digestione *in vitro* delle proteine e dei peptidi del latte e del formaggio, attraverso l'identificazione e la caratterizzazione dei peptidi prodotti. Definire **quali peptidi vengono rilasciati a seguito dell'ingestione di questi alimenti** è rilevante poiché molti peptidi hanno una specifica attività biologica positiva e alcuni, come la beta-casomorfina 7 (BCM-7) rilasciata dalla beta caseina, sono stati correlati allo sviluppo o al peggioramento di alcune patologie.

Nell'ambito del progetto FARM-INN i ricercatori dell'ISPAAM-CNR utilizzano quotidianamente la **spettrometria di massa con ionizzazione electrospray**, una tecnica analitica determinante per gli studi dei sistemi biologici poiché riesce a misurare con estrema accuratezza il peso molecolare e a fornire indicazioni sulla struttura chimica delle molecole analizzate. Per poter analizzare le miscele di proteine e peptidi che compongono gli alimenti, oppure quello che si origina dalla loro digestione *in vitro*, la spettrometria di massa con ionizzazione *electrospray* viene **accoppiata a tecniche di pre-frazionamento** del campione, in particolare alla cromatografia a fase inversa. In tale configurazione la strumentazione consente di **rilevare anche componenti molecolari largamente minoritarie** e di ottenere informazioni sia qualitative che quantitative sui **peptidi presenti** nei campioni analizzati.

Dati presenti in letteratura, associati a studi di predizione della possibile attività biologica dei peptidi osservati, forniranno, al termine del progetto, informazioni sulla **qualità salutistica del latte e del formaggio** prodotto dalle bovine in funzione del loro corredo genetico.

Fonte:

<https://prodottilattierocaseari.progettoager.it/i-progetti-prodotti-caseari/farm-inn/farm-inn-la-nostra-ricerca/item/268-ricerchiamo-le-caratteristiche-del-latte-che-migliorano-la-nostra-salute>

Tumore della cervice, scoperto biomarcatore molecolare predittivo di risposta alla terapia

Una collaborazione multidisciplinare tra Università Cattolica-Policlinico Universitario A. Gemelli IRCCS ed ENEA ha condotto all'identificazione di una firma molecolare costituita da tre geni che in futuro potrebbe aiutare nella scelta terapeutica, evitando trattamenti inefficaci e potenzialmente tossici



Roma, 23 luglio 2019 – Predire la risposta al trattamento nelle pazienti con tumore della cervice uterina potrebbe essere possibile grazie ai risultati di una ricerca frutto della collaborazione multidisciplinare tra la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università Cattolica, la Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS e l'ENEA – Divisione Tecnologie e metodologie per la salvaguardia della salute (in collaborazione con ISPAAM- CNR).

Lo studio ha portato all'identificazione di una firma molecolare composta da tre geni (ANXA2, NDRG1 e STAT1) in grado di predire la risposta al trattamento radiochemioterapico (CRT) neoadiuvante nelle pazienti con tumore della cervice uterina localmente avanzato. I ricercatori coinvolti nel progetto, con professionalità e competenze diverse (clinici, biologi molecolari, radiobiologi, farmacologi, bioinformatici), sono stati coordinati dal professor Giovanni Scambia, Ordinario di Clinica Ostetrica e Ginecologica presso l'Università Cattolica e

Direttore Scientifico della Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli, IRCCS, dalla dottoressa Daniela Gallo, Dirigente sanitario dell'Università Cattolica e Responsabile dell'Unità di Medicina Traslazionale per la Salute della Donna e del Bambino del Policlinico Universitario A. Gemelli IRCCS, e dalla dottoressa Carmela Marino, Responsabile Divisione Tecnologie e Metodologie per la Salvaguardia della Salute ENEA, C.R. Casaccia.

I
ri
su
lt
at
i,
og
ge
tt
o
di
br



ev Prof. Giovanni Scambia
et
to
,
so
no
st
at
i
pu
bb
li
ca
ti
su
ll
a
ri

vi
st
a
Jo
ur
na
l
of
Ex
pe
ri
me
nt
al
&
Cl
in
ic
al
Ca
nc
er
Re
se
ar
ch
.
Il
br
ev
et
to
è
st
at
o
pr

es
en
ta
to
a
Te
ch
sh
ar
e
Da
y
20
19
,
ev
en
to
sv
ol
to
si
a
To
ri
no
lo
sc
or
so
25
gi
ug
no
.

“Nel nostro Dipartimento, la radiochemioterapia neoadiuvante seguita da chirurgia

radicale rappresenta l'opzione terapeutica più frequentemente utilizzata nelle pazienti con tumore della cervice localmente avanzato. Tuttavia, il 30% circa delle pazienti non risponde ottimamente alla terapia e presenta una ripresa di malattia precoce. Queste evidenze cliniche sono state alla base di un ambizioso progetto di ricerca traslazionale volto ad identificare potenziali biomarcatori predittivi di risposta nel nostro setting clinico", spiega il prof. Giovanni Scambia.

"Si è trattato di un lavoro molto articolato che, partendo dalla comparazione del profilo proteico delle biopsie tissutali di pazienti con risposta nota alla terapia (sensibili o resistenti al trattamento CRT) si è sviluppato fino alla comprensione dei meccanismi molecolari che sottendono il ruolo dei 3 geni identificati come biomarcatori di risposta (i.e. ANXA2, NDRG1 e STAT1)", continua la dott.ssa Marianna Buttarelli, biologa presso l'Istituto di Clinica Ostetrica e Ginecologica e primo autore della pubblicazione.

"L'algoritmo di machine learning da noi sviluppato – aggiunge infine la dott.ssa Daniela Gallo – consente di determinare la probabilità di sensibilità o resistenza alla CRT, a partire dal livello di espressione dei marcatori d'interesse, misurati con una metodica di analisi di uso comune nei laboratori e di facile utilizzo. Una volta validati su una coorte più ampia di pazienti, questi risultati potrebbero rappresentare un importante passaggio verso l'applicazione di approcci terapeutici personalizzati nel trattamento della malattia. L'identificazione di biomarcatori molecolari predittivi di risposta alla terapia, cioè caratteristiche oggettivamente misurabili e valutabili, costituisce infatti uno degli obiettivi più importanti della medicina personalizzata. Determinante ai fini della traslationalità della ricerca, è soprattutto la capacità di trasferire nella pratica clinica i risultati ottenuti in laboratorio, cioè in altre parole di realizzare kit destinati ad uno screening rapido e poco costoso delle pazienti", conclude la dott.ssa Gallo.

Fonti:

<https://www.insalutenews.it/in-salute/tumore-della-cervice-scoperto-biomarcatore-molecolare-predittivo-di-risposta-alla-terapia/>

<https://www.aise.it/ambiente-e-ricerca/eneapoliclinico-gemelli-identificata-firma-molecolare-che-predice-risposta-ai-trattamenti-contro-il-tumore-della-cervice/133667/143>

Medicina personalizzata: una “firma molecolare” predice la risposta al trattamento nelle pazienti con tumore della cervice

Rai News: Un kit del CNR per scoprire quando la mozzarella di bufala è fatta con latte importato

Un kit del CNR per scoprire quando la mozzarella di bufala è fatta con latte importato

<http://www.rainews.it/dl/rainews/media/Un-kit-del-CNR-per-scoprire-quando-la-mozzarella-di-bufala-e-fatta-con-latte-importato-c92760ee-2484-4a75-bb03-8ec43fbc4cf.html>

Rassegna Stampa Nazionale e Internazionale Aggiornata ISPAAM

Clicca sull'immagine per Accedere alla Rassegna Stampa

14 febbraio

Falsa mozzarella di bufala addio: arriva il test per smascherare il latte straniero

1 giorno fa



14 febbraio

Che Napoli: test per scovare latte straniero nella mozzarella di bufala

1 giorno fa



14 febbraio

Ricerca, addio false mozzarelle di bufala: arriva il test

1 giorno fa



14 febbraio

Latte straniero nella mozzarella di bufala: un test smaschererà le frodi

1 giorno fa



14 febbraio

Mai più mozzarella di bufala con latte straniero

1 giorno fa



14 febbraio

Mozzarella, ricercatori: campioni scoprono come smascherare latte straniero

1 giorno fa



17 febbraio

Così come smascherare il latte straniero nella mozzarella di bufala

1 giorno fa



14 febbraio

Mozzarella di bufala Dg, come capire se contiene latte importato. Ecco il test per scoprirlo

1 giorno fa



14 febbraio

Latte: test Dg scopre quello straniero in mozzarella bufala

1 giorno fa



14 febbraio

Come smascherare le bufale del latte straniero nella mozzarella di bufala. Studio Dg

1 giorno fa



14 febbraio

OMI: COME SMASCHERARE IL LATTE STRANIERO NELLA MOZZARELLA DI BUFALA

1 giorno fa



14 febbraio

Un test smascherà il latte straniero nella mozzarella di bufala

1 giorno fa



14 febbraio

Falsa mozzarella di bufala: compagnia Dg: arriva un test per smascherare il latte straniero

1 giorno fa



14 febbraio

Mozzarella di bufala, dai OMI lo studio che smascherà il latte straniero

1 giorno fa

