

I benefici pigmenti “rossi” di frutta e verdura al centro di un workshop internazionale di tre giorni alla FEM

Il colorato mondo degli antociani, i pigmenti rossi salutari contenuti nei piccoli frutti, nell'uva e nel vino, è al centro del congresso internazionale che si è aperto, oggi, alla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige.

Italia, Spagna, Portogallo, Germania, Messico, Nuova Zelanda, sono solo alcuni dei paesi rappresentati in “Iwa 2019”. L'evento scientifico si concluderà mercoledì 11 settembre con 11 sessioni scientifiche e centotrenta delegati da 21 Paesi del mondo che condivideranno le loro esperienze scientifiche e presenteranno gli studi e le applicazioni più innovative degli antociani nei campi di nutrizione e salute, nella produzione di alimenti e nell'industria farmaceutica, senza tralasciare gli aspetti legati alla genetica, biosintesi, fitochimica ed ecologia.

Si tratta di un evento atteso a livello mondiale in quanto opportunità unica per approfondire a tutto tondo il mondo degli antociani, i benefici pigmenti presenti nella frutta e nella verdura, appartenenti alla famiglia dei flavonoidi dalle spiccate proprietà antiossidanti utili salute.

“Il Centro Ricerca e Innovazione promuove la ricerca scientifica a livello internazionale in tre settori principali ossia agricoltura, alimentazione e ambiente - spiega **Annapaola Rizzoli**, dirigente del Centro Ricerca e Innovazione FEM, intervenuta in apertura oggi del congresso-. Nell'ambito delle attività promosse la realizzazione di convegni con la presenza di ospiti internazionali è fondamentale non solo per consentire ai nostri ricercatori di rimanere costantemente aggiornati con le maggiori istituzioni scientifiche del mondo, ma anche per divulgare le nostre importanti attività con la conseguente promozione del nostro territorio e delle sue peculiarità”. FEM è stata selezionata quale sede di questo importante appuntamento biennale in virtù delle ricerche condotte in questo ambito. Il lavoro dei ricercatori sulle antocianine è riconosciuto a livello globale, come attesta anche il conseguimento - avvenuto poco più di tre anni fa - del prestigioso Tanner award per l'articolo scientifico più citato tra le riviste pubblicate dall'Institute of Food Technologists (IFT), uno dei più importanti enti attivi nelle scienze alimentari. Una delle caratteristiche di questo convegno è di essere punto d'incontro e trasferimento tra le ricerche di base sulla biosintesi, ecologia, genetica e sulle proprietà nutrizionali, e le numerosissime applicazioni che spaziano tra le industrie farmaceutica, nutraceutica e degli alimenti, fino alla cosmetica, sfruttando le favorevoli proprietà salutistiche e la sicurezza d'uso di questi pigmenti naturali.

[Vedi articolo](#)

