DAGLI SCARTI DELL'OLIO DI OLIVA UN NUOVO PREZIOSO ALIMENTO VEGETALE ALLEATO DELLA SALUTE

Fermentazione e microbiota intestinale: nuovi sviluppi confermano un significativo impatto prebiotico e antiinfiammatorio

L'industria olivicolo-olearia da anni è impegnata nella ricerca di soluzioni per ridurre l'impatto ambientale degli scarti della sua produzione che, grazie a tecnologie innovative e pratiche di economia circolare, possono essere trasformati in risorse preziose, creando nuove opportunità per un'agricoltura moderna più sostenibile. Fino ad oggi lo sfruttamento degli scarti della produzione dell'olio di oliva è stata limitata al recupero di composti bioattivi per l'utilizzo nei settori cosmetico, farmaceutico e agricolo, come fitovaccini e biopesticidi, per la produzione di energia elettrica rinnovabile e come fertilizzante naturale, migliorando la sostenibilità delle coltivazioni.

Un recente studio dell'Università di Teramo, guidato dal Prof. Aldo Corsetti e presentato nel corso del 45° Congresso Nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), ha dimostrato come dalla fermentazione dei principali sottoprodotti della produzione di olio d'oliva (sansa di oliva denocciolata) sia ricavabile **un nuovo alimento a base vegetale**, con un significativo impatto prebiotico sul microbiota fecale di individui sani e con attività antiinfiammatoria dimostrata su modello animale.

La fermentazione, pur vantando una tradizione millenaria come uno dei più antichi processi di trasformazione in campo alimentare, negli ultimi anni ha suscitato un crescente interesse scientifico volto alla valorizzazione delle potenzialità salutistiche che questo processo può conferire agli alimenti fermentati attraverso le attività dei microrganismi coinvolti. La natura trasformativa della fermentazione è in grado di modificare la materia prima e garantire la conservazione dei nutrienti originari, ma anche di arricchire l'alimento con nuove molecole bioattive e microrganismi vivi o loro componenti (postbiotici e prebiotici) che, una volta raggiunto l'intestino, possono interagire col microbiota residente anche modificandone, in senso positivo, la struttura.
Tra gli alimenti fermentati, le matrici alimentari di origine vegetale (ricche in vitamine, minerali, fibre e composti antiossidanti) sono oggetto di maggiore studio da parte della comunità scientifica per lo sviluppo di nuovi alimenti funzionali, al fine di superare i limiti dei più comuni alimenti di origine lattiero-casearia e andare incontro alle esigenze delle diete rivolte a intolleranti al lattosio, vegano-vegetariane o a ridotto contenuto di colesterolo, e allo stesso tempo in linea con la Dieta Mediterranea, associata a un rischio ridotto di sviluppare malattie croniche e ad una maggiore aspettativa di vita.
I consumatori sono sempre più interessati a una dieta sana, principalmente diminuendo l'assunzione di prodotti alimentari ad alto contenuto di grassi e di origine animale, per motivi di salute, sostenibilità ed etica. Le olive rappresentano matrici adatte per produrre alimenti fermentati sani, innovativi e sostenibili dal punto di vista ambientale.

"La biotrasformazione dei sottoprodotti dell'olio d'oliva (e dei loro composti bioattivi), attraverso la selezione e l'utilizzo di colture starter multifunzionali, in alimenti funzionali con caratteristiche sensoriali migliorate, rappresenta una importante strategia per limitare il grave impatto ambientale e l'impatto economico della gestione dei residui di olio d'oliva, nonché per sviluppare alimenti funzionali vegetali ad alto valore tecnologico e salutistico (es. proprietà antiossidanti, antiinfiammatorie, etc.)", afferma il Prof. Corsetti.

Lo studio dell'Università di Teramo è stato condotto con un duplice approccio: su un modello di fermentazione colonica (GutModel), nel quale è stato dimostrato un significativo impatto prebiotico sul microbiota fecale di individui sani di un alimento a base di crema di olive, ricco in polifenoli, deamarizzato biologicamente e arricchito con ceppi selezionati di *Lactiplantibacillus plantarum* isolati da alimenti fermentati; e su un modello murino di colite cronica indotta, nel quale la contemporanea somministrazione della crema di olive e di ceppi *di Lbp. plantarum* ha ridotto significativamente le citochine infiammatorie.
Questo alimento di moderna generazione, di origine vegetale, è stato ottenuto dalla fermentazione della sansa di oliva denocciolata, uno dei principali sottoprodotti della produzione di olio d'oliva, importante fonte di fibre e di molecole bioattive come i composti fenolici, il cui sfruttamento fino ad oggi è limitato all'alimentazione animale.

Molti scienziati del settore alimentare considerano già l'olio e le olive come l'"oro verde" per via dei numerosi composti bioattivi che contengono. La biotrasformazione di questi prodotti, attraverso la fermentazione e lo sfruttamento dei potenziali effetti combinati dei composti bioattivi dell'oliva e dei batteri lattici associati, può portare a superare le limitazioni al loro consumo, ad aprire nuove tendenze di mercato, soddisfacendo le esigenze delle diete prive di lattosio, vegano-vegetariane o a basso contenuto di colesterolo, a migliorare l'aderenza alla Dieta Mediterranea, nonostante i vincoli della società moderna, a suggerire una potenziale applicazione terapeutica in interventi dietetici (ad esempio, ipercolesterolemia, IBD) e non per ultimo, in un'ottica di economia circolare, a limitare l'impatto ambientale ed economico della gestione di questi sotto-prodotti.

La Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) è una società scientifica senza scopo di lucro che riunisce gli studiosi e gli esperti di tutti gli ambiti legati al mondo della nutrizione. Si impegna nella ricerca scientifica, nell'aggiornamento professionale, nell'informazione in campo alimentare e nutrizionale, con particolare attenzione alla promozione della sana alimentazione ed educazione alimentare e all'applicazione dei principi della nutrizione nelle diverse fasi della vita e per la prevenzione delle malattie a genesi nutrizionale. È presente sul territorio con 9 Sezioni regionali e comprende diversi Gruppi di Lavoro, tra i quali i Giovani SINU, nato nel 2017 con lo scopo di rispondere alle esigenze di formazione e ricerca dei giovani Soci.

UFFICIO STAMPA **SINU Società Italiana di Nutrizione Umana**
BRANDMAKER
Marinella Proto Pisani cell.3397566685 - Valentina Casertano cell.3391534498
press@brandmaker.it - www.sinu.it