



MEDWHEALTH

Development Of New Wheat-Derived Foods Of The Mediterranean Diet With Improved Nutritional And Health Value

Al giorno d'oggi, una delle maggiori sfide che l'umanità deve affrontare sono le malattie non trasmissibili (NCD) che, diffuse in tutto il mondo, tendono ad aumentare nei Paesi a basso e medio reddito. Negli ultimi decenni le abitudini alimentari della popolazione sono state fortemente influenzate da un crescente consumo di piatti pronti (fast food/junk food) ricchi di zuccheri e grassi ma poveri di nutrienti essenziali, contribuendo così al sovrappeso e all'obesità. Nel prossimo futuro, quindi, è altamente auspicabile promuovere corrette abitudini alimentari come la "Dieta Mediterranea".

In questo contesto, **il progetto MEDWHEALTH si propone di valorizzazione alimenti tradizionali e rappresentativi di diverse aree mediterranee**, tipici della Dieta Mediterranea **al fine di incrementarne il valore nutrizionale e salutistico**. Per fare ciò, MEDWHEALTH conta su un prezioso insieme di materie prime e risorse che includono: **colture innovative** con un potenziale superiore in termini di benefici per la salute, **nuove tecnologie** mirate all'aumento nutrizionale, della **salubrità e della qualità degli alimenti target**, oltre che maggiori competenze nelle tecniche tradizionali di lavorazione degli alimenti. MEDWHEALTH riprogetterà nuove forme dei principali alimenti tradizionali a partire da:

- 1) **grano duro ad alto contenuto di amilosio (Svevo HA)**, per migliorare il contenuto di amido resistente, le proprietà antiossidanti e antinfiammatorie degli alimenti;
- 2) **grano duro soft (Faridur)**, utile per migliorare la sostenibilità produttiva, la qualità nutrizionale e tecnologica delle semole di grano duro;
- 3) **farine di altri cereali e legumi**, per aumentare il contenuto di minerali, proteine e fibre negli alimenti prodotti.

Il progetto, infine, mira a valutare gli effetti degli alimenti innovativi sulla salute umana confrontando due diete: una composta da pasta, pane, snack e biscotti ottenuti utilizzando la semola ottenuta da grano duro Svevo HA assieme ad una miscela di lenticchie alto proteiche ed orzo ricco in beta glucani; e una a base degli stessi prodotti, ma realizzati con la semola ottenuta da grano duro Svevo standard. Entrambe le diete saranno testate con studi clinici su soggetti che presentano sintomi, da bassi a moderati, di malattie metaboliche e infiammatorie croniche così da monitorare i marker di infiammazione, lo stress ossidativo e la disfunzione endoteliale, oltre che analizzare l'influenza sul microbiota intestinale.

Il consorzio: University of Tuscia (UNITUS), Italy, ICARDA, Lebanon, Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Italy, Istinye University (ISU), Turkey, Lebanese Agricultural Research Institute (LARI), Lebanon, National Institute for Agricultural Research Morocco (INRAM), Morocco, National Institute for Agricultural Research Tunisia (INRAT), Tunisia, National Institute for Agricultural Research Algeria (INRAA), Algeria, PROMOLOG SRL, Italy