

Con il patrocinio del:



Promosso dalla:

X COMMISSIONE INDUSTRIA, COMMERCIO E TURISMO  
e  
IX COMMISSIONE AGRICOLTURA E PRODUZIONE  
AGROALIMENTARE  
DEL SENATO

In collaborazione con:



Istituto Nazionale  
di Ricerca per gli Alimenti  
e la Nutrizione

*Per accedere alle sale del Senato è necessario  
accreditarsi alla segreteria organizzativa*

*È inoltre obbligatorio indossare giacca e cravatta*

*“Latte”: così chiaro...così puro...così raro...così ricco di sapore...*

## LATTE E PRODOTTI FUNZIONALI: LA NUOVA GENERAZIONE

**12 Ottobre 2010**  
ore 10.00 - 13.00

Segreteria Organizzativa

Focus Eventi Srl  
Lungotevere degli Altoviti 1, 00186 Roma  
Tel.: 06 68805889 - 06 68584872 - Fax: 06 68219111  
E-mail: [info@focuseventi.it](mailto:info@focuseventi.it) - Web: [www.focuseventi.it](http://www.focuseventi.it)

Senato della Repubblica  
Sala degli Atti Parlamentari  
Piazza della Minerva, 38  
Roma



Il latte è un prodotto già "naturalmente funzionale". Nella sua composizione è infatti presente un mix di elementi al servizio del benessere. Oltre a proteine nobili, minerali e vitamine, sono presenti altre sostanze importanti perché in grado di svolgere azioni biologicamente importanti: sono molecole antiossidanti, antipertensive, antinfiammatorie, immunomodulanti che svolgono "funzioni" fisiologiche benefiche per l'uomo. Sono i cosiddetti "componenti funzionali" di latte, yogurt, latticini fermentati.

Partendo da questa funzionalità intrinseca, la ricerca scientifica applicata all'industria ha sviluppato e arricchito questo "pacchetto base", realizzando alimenti sempre più aderenti alle moderne esigenze dei consumatori ed in linea con i principi per una sana alimentazione.

Dai latticini "speciali" arricchiti in vitamine, minerali o specifici acidi grassi, agli yogurt e ai latticini fermentati, integrati con sostanze biologicamente attive come i fitosteroli e gli antiossidanti, i fermenti probiotici, i prebiotici e i simbiotici.

Questo impegno dei produttori è stato premiato dai consumatori italiani che, evidentemente, riconoscono e apprezzano l'alto profilo nutrizionale e il "valore benessere" di questa innovazione.

Al contempo, la vera e propria "esplosione" dei prodotti funzionali a base di latte verificatasi in questi ultimi anni ha reso indispensabile un aggiornamento sulle qualità nutrizionali e funzionali di questi prodotti.

Questo aggiornamento è stato affidato all'INRAN, che ha realizzato monografia "Latte e prodotti funzionali: la nuova generazione" per la diffusione di nuove e affidabili informazioni scientifiche.

Sempre l'Istituto ha realizzato le "schede prodotto", consultabili sul nuovo sito Assolatte, che formano parte integrante della monografia e propongono una panoramica ragionata dei prodotti oggi in commercio. Su questo sito si potranno inoltre ottenere tutte le informazioni "certificate", aggiornate e complete, sugli aspetti tecnologici, nutrizionali e commerciali di latte, yogurt e latticini fermentati. Una novità assoluta nel panorama web italiano.

## Moderatore:

**Dott.ssa Sonia Grey**  
Condutrice RAI

## SALUTI ISTITUZIONALI

### Sen. Dorina Bianchi

Membro della X Commissione Industria, Commercio e Turismo Senato

### Dott. Silvio Borrello

Direttore generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione, Ministero della Salute

### Sen. Cesare Cursi

Presidente X Commissione Industria, Commercio e Turismo Senato

### Sen. Leana Pignedoli

Membro IX Commissione Agricoltura e Produzione Agroalimentare Senato

### Sen. Gian Carlo Sangalli

Membro della X Commissione Industria, Commercio e Turismo Senato

### Sen. Paolo Scarpa Bonazza Buora

Presidente IX Commissione Agricoltura e Produzione Agroalimentare Senato

### Sen. Antonio Tomassini

Presidente XII Commissione Igiene e Sanità del Senato

## RELAZIONI

### Prof. Carlo Cannella

Presidente INRAN - Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

### Prof. Lorenzo Morelli

Direttore Istituto di Microbiologia e Centro Ricerche Biotecnologiche, Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza e Cremona

### Prof. Andrea Vania

Professore Aggregato di Pediatria Università Sapienza, Roma - Responsabile del Centro di Dietologia e Nutrizione Pediatrica, Policlinico Umberto I, Roma

### Dott. Giuseppe Ambrosi

Presidente Assolatte

*"Latte": così chiaro... così puro... così raro... così ricco di sapore...*

