Celiachia, pane e pasta senza glutine: due italiane in finale al premio EPO

Data: Invalid Date | Autore: Alessandro Romani



ROMA, 27 APRILE 2016- Buone notizie per i circa 600 mila italiani che soffrono di celiachia. Le novità arrivano da due ricercatrici italiane, Virna Cerne e Ombretta Polenghi, che hanno brevettato un sistema per isolare, e poi estrarre in laboratorio, proteine simili al glutine dal granturco. Tradotto nella pratica, questo vorrebbe dire poter produrre prodotti da forno dalla consistenza e del gusto del tutto simili a quelli "classici", solo che assolutamente gluten-free, quindi adatti anche a chi soffre di celiachia. Per questa invenzione, lo European Patent Office (EPO) ha inserito le due scienziate italiane tra le finaliste dello European Inventor Award 2016 nella categoria “Industry”. I vincitori del premio saranno annunciati il prossimo 9 giugno a Lisbona.[MORE]

INDUSTRIA GLUTEN-FREE Questa "invenzione" non ha portato solo un miglioramento della vita di chi soffre di celiachia, ma anche un ritorno economico non indifferente per l'azienda presso la quale le due ricercatrici lavorano. L’italiana Dr. Schär, infatti, produce prodotti alimentari gluten-free, impiega più di 1070 persone, rappresenta da sola il 35-40% del mercato europeo ed è inoltre un big player negli Stati Uniti, dove ha aperto una filiale nel 2007. "Il processo di estrazione scoperto da Cerne e Polenghi – ha detto il Presidente di Epo, Benoît Battistelli, annunciando i finalisti del premio European Inventor Award 2016 – contribuisce a far sì che la vita di tutte le persone che soffrono di disturbi della celiachia e di intolleranza al glutine possa svolgersi senza problemi particolari. Questa invenzione infatti, non ha solo migliorato la vita di milioni di persone affette da questa malattia, in quanto ha anche contribuito ad assicurare alla società per cui lavorano un posizionamento di primissimo piano nell’industria gluten-free".

Fonte immagine: Repubblica.it

Alessandro Romani

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/celiachia-pane-e-pasta-senza-glutine-due-italiane-in-finale-al-premio-epo/88140