Yogurt vs allergie alimentari

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Gatti



MILANO, 18 FEBBRAIO - Secondo alcuni studi presentati al **Food Allergy and Anaphylaxis Meeting**dell'European Academy of Allergy and Clinical Immunology, in corso a Venezia, i fermenti lattici di cui è ricco lo yogurt sarebbero preziosi per i loro effetti antinfiammatori e protettivi da costituire un alleato contro le allergie alimentari, sempre più diffuse.[MORE]

Maria Antonella Muraro, presidente del congresso e responsabile del Centro veneto dedicato allo studio e alla cura delle allergie e delle intolleranze alimentari, operativo nell'azienda ospedaliera dell'Università di Padova, spiega che "I probiotici agiscono modulando il sistema immunitario e ristabilendo un'ottimale flora batterica intestinale. Questo può aiutare l'organismo a riconoscere in maniera corretta gli allergeni, senza scatenare una risposta a cibi di per sé innocui".

I lattobacillisembrano ad oggi i fermenti lattici a oggi più promettenti, grazie al loro effetto anitnfiammatorio, e gli studi in corso stanno cercando di valutare il dosaggio più adatto a ottenere effetti benefici sulle allergie, il momento migliore per la somministrazione, sia come prevenzione nelle persone a rischio sia come 'terapia' dei pazienti già allergici, i ceppi più attivi e le loro eventuali 'miscele' da impiegare per ottenere i migliori risultati.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/yogurt-vs-allergie-alimentari/10248