

NEWSLETTER numero due.

COMUNICAZIONE BREVE 2/2018

DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE

UNIVERSITA' DI PISA

ARGOMENTI

Comunicazione breve 2/2018.

Il Comitato di Redazione prosegue con il progetto che vede il personale strutturato e non strutturato del DSV protagonista. La prossima iniziativa si svolgerà in occasione del prossimo Consiglio di Dipartimento, con una presentazione di 10 minuti della Dott.ssa Iolanda Altomonte, dal titolo

“Qualità della frazione lipidica del latte d’asina destinato all’alimentazione umana”.

Sperando in una entusiasta partecipazione, inviamo a tutti l’abstract della comunicazione breve.

Qualità della frazione lipidica del latte d’asina destinato all’alimentazione umana (Dott.ssa Iolanda Altomonte)

Lo scopo di questa comunicazione è quella di illustrare i principali risultati della ricerca relativi alla componente lipidica del latte d’asina Amiatina ed in particolare al contenuto di grasso e di acidi grassi essenziali con l’obiettivo di fornire informazioni riguardo sul suo corretto utilizzo nella dieta infantile. Sono stati effettuati campionamenti individuali di latte da asine di razza Amiatina nella fase centrale della lattazione. Sono stati effettuati campionamenti individuali di latte da asine di razza Amiatina nella fase centrale della lattazione. Da ciascun campione di latte il grasso è stato estratto in quadruplo e la quantità di grasso estratto determinata per via gravimetrica. Successivamente sono stati analizzati gli acidi grassi.

La percentuale di grasso di latte d’asina è risultata bassa, circa tre volte inferiore a quella del latte di vacca e di donna. L’analisi delle caratteristiche fisiche dei lipidi mostra che i globuli di grasso di latte d’asina sono molto piccoli, con un diametro medio di circa 2 micron. La piccola dimensione dei globuli indica una superficie più ampia disponibile per l’azione della lipasi, che potrebbe contribuire ad una digeribilità più veloce del grasso del latte d’asina. Il grasso del latte è anche una fonte di acidi grassi essenziali che sono necessari per un’adeguata crescita, sviluppo neurologico e salute cardiovascolare. In particolare il latte d’asina è risultato ricco di acido linolenico (C18:2 n6 LA) e l’acido α -linolenico (C18:3n3 ALA) quest’ultimo presente in quantità simili al latte materno. Riguardo agli altri acidi grassi essenziali docosaesaenoico (C22:6 DHA), eicosapentaenoico (C20:5 EPA) ed archidonico (C20:4 AA) bisogna considerare che, dato anche il basso apporto complessivo di grasso, il latte d’asina ne apporta complessivamente limitate quantità. Si suggeriscono opportune integrazioni lipidiche soprattutto nel caso di alimentazione latte prevalente o esclusiva.

CONTATTI

Comitato di Redazione,
Dipartimento di Scienze Veterinarie,
Università di Pisa

Viale delle Piagge, 2, 56124 Pisa

Telefono: +390502216906

Email: redazione@vet.unipi.it