



CONSIGLIO
REGIONALE DELLA
MARCHE

ASSOCIATO
ALTERNATIVE
E FORSE



CLA in Formaggio Ossolano d'Alpeggio e di Fondovalle

G. Zeppa¹, G. Calabrese², V. Gerbi¹, M. Giordano¹

¹Università degli Studi di Torino – Dipartimento Valorizzazione e Protezione delle Risorse agroforestali – Settore di Industrie agrarie – Via L. da Vinci, 44 – 10095 – Grugliasco (TO) – Italia

²Università degli Studi di Torino – Corso di Laurea in Tecnologie alimentari or. Ristorazione

In questo lavoro è stata determinata la concentrazione degli acidi grassi ed in particolare degli isomeri geometrici e posizionali dell'acido linoleico (CLA) in 66 campioni di Ossolano, un formaggio semi-duro prodotto da latte crudo nella vallate dell'Ossola in provincia di Verbania. Di questi 44 erano stati prodotti in alpeggio e 42 in fondovalle. La concentrazione di acidi grassi poli-insaturi a lunga catena è risultata significativamente più elevata nei formaggi di alpeggio, mentre in quelli di fondovalle sono risultati prevalere gli acidi saturi a corta e media catena.

Le principali differenze si sono rilevate però a carico dei CLA la cui concentrazione è risultata più elevata nei formaggi di alpeggio confermando così il positivo effetto dell'alimentazione al pascolo delle bovine sulle caratteristiche compositive e salutistiche del latte ottenutone. Ai CLA vengono infatti attribuiti numerosi effetti biologici ed in particolare anti-cancerogeni, anti-aterogene ed anti-diabetiche.

Per quanto concerne l'attività anti-cancerogena risulta che i CLA attivino i recettori PPAR α coinvolti nell'espressione del gene della proteina trasportatrice del retinolo (CRPB) e quindi favoriscano l'accumulo nel fegato di retinolo. I CLA determinano infine una riduzione del colesterolo totale, di quello LDL e dei trigliceridi nel sangue con conseguente effetto sulla superficie interna aortica.