

Peptidi bioattivi da semi di girasole con attività antiossidante e antinfiammatoria: dalle prove in silico al modello animale

Le ricerche condotte da Cereal Docks in collaborazione con l'Università di Padova, l'Istituto di Neuroscienze del CNR a Padova, l'Istituto Veneto di Medicina Molecolare (VIMM, Padova) e il Sincrotrone Europeo di Grenoble (Francia) hanno portato alla scoperta di peptidi bioattivi derivati dall' **isolato proteico di girasole** sviluppato da Cereal Docks (Italian patent application number IT102022000016812). Questi peptidi hanno dimostrato un'importante **attività biologica antiossidante e antinfiammatoria**, in diversi sistemi modello, incluso il pesce zebra (*Danio rerio*).

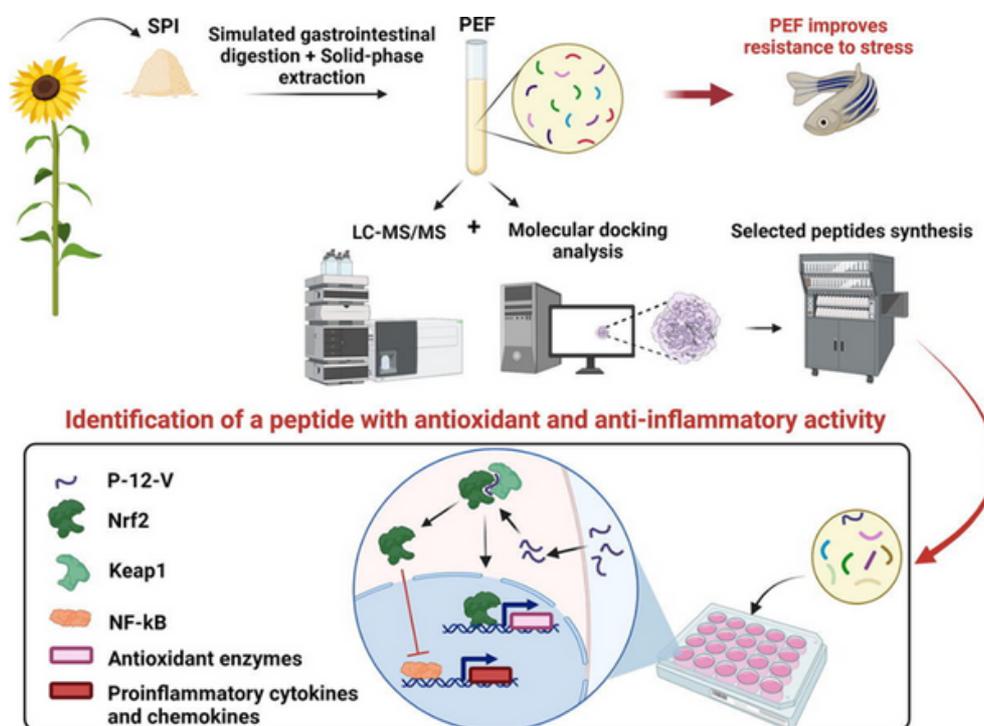
Il girasole (*Helianthus annuus*) è un elemento chiave delle filiere di Cereal Docks, che rappresenta un'opportunità significativa per il settore agricolo. Il girasole si conferma una **fonte proteica** eccellente, con un profilo organolettico e aminoacidico di qualità che, inoltre, non rientra tra i quattordici principali allergeni alimentari individuati dal Regolamento Europeo 1169/2011. Questa coltura oleaginosa, insieme a soia e colza, è tra le più diffuse in Europa, in particolare Europa orientale, e Nord America. La limitata necessità di acqua e la versatilità su vari tipi di terreno la rendono **particolarmente adatta** ad affrontare le attuali e future **sfide climatiche**, contribuendo inoltre ad incrementare la **biodiversità** nei campi grazie alla sua attrattività per diversi insetti **impollinatori**, in particolar modo le api (*Apis mellifera*).



Cereal Docks ha sviluppato un **processo di estrazione proteica da semi di girasole**, creando un innovativo isolato proteico che si distingue non solo per la fonte delle proteine (il seme di girasole) ma anche per il suo profilo nutrizionale e organolettico di alta qualità. La sua versatilità consente un utilizzo in una **gamma diversificata di applicazioni**, quali prodotti da forno arricchiti in proteine, prodotti gluten-free, maionesi e altre salse e condimenti, bevande vegetali e gelati, spread e formaggi, hamburger e prodotti panati vegetali, oltre a preparazioni analoghe alla carne.

Peptidi bioattivi da semi di girasole con attività antiossidante e antinfiammatoria: dalle prove in silico al modello animale

L'articolo scientifico integrale è pubblicato dalla rivista [Food Chemistry](#).



Il bando " **L'agricoltura del futuro e gli alimenti funzionali: una sfida per la ricerca e il rilancio del territorio veneto** " ha coinvolto i partner delle reti regionali innovative Innosap e [Ribes-Nest](#), di cui fa parte anche Cereal Docks. Gli obiettivi del bando hanno riguardato l'individuazione e la caratterizzazione di nuovi principi attivi nelle materie prime di origine vegetale per valorizzare le produzioni primarie, focalizzandosi in particolare sull'attività biologica e sulla risposta immunitaria.

