



Nutrheff

NUTRaceutical Health Enhancing Functional Food

A cura di Federica Tenaglia, DISBA-CNR



CHI SIAMO

Il Network interdipartimentale CNR “**NUTRHEFF – Nutraceutical Health Enhancing Functional Food**” nasce nel 2014 ed è promosso e coordinato dal Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche (DiSBA-CNR) con lo scopo di mettere a sistema tutte le competenze scientifiche all’interno del CNR nel campo degli alimenti funzionali e nutraceutici.

Il Network è stato rinnovato nel 2022.

CHI SIAMO

Nuova call 2022

>130 gruppi
di lavoro

36 istituti

CNR DISBA

- ISA
- ISPA
- IBBR
- IBBA
- ISB
- IPSP
- ISAFOM

CNR DSB

- IFT
- IBIOM
- IRIB
- IEUS
- IFC
- IN
- IBBC
- IBFM
- IBBM
- IGB
- IBPM
- IRGB

CNR DSCTM

- IC
- SCITEC
- IPCB
- ISMN
- ITM
- ISTECH
- ICB
- ISOF

CNR DSFTM

- ISC
- IBF
- NANOTEC
- IMM

CNR DIITET

- IEEIIT
- IFAC

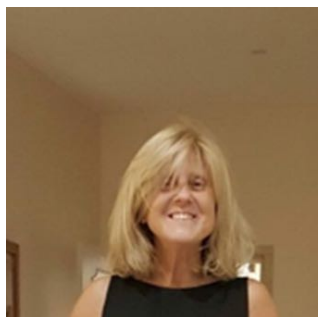
CNR DSSTTA

- IRET
- IRSA

CNR DSU

- ISMED

COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO



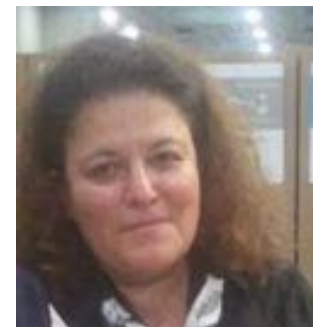
Angela Cardinali
Senior Researcher, ISPA-CNR
angela.cardinali@ispa.cnr.it



Antonio d'Acierno
Researcher, ISA-CNR
antonio.dacierno@isa.cnr.it



Vincenzo Longo
Research Director, IBBA-CNR
v.longo@ibba.cnr.it



Filomena Nazzaro
Research Director, ISA-CNR
filomena.nazzaro@isa.cnr.it



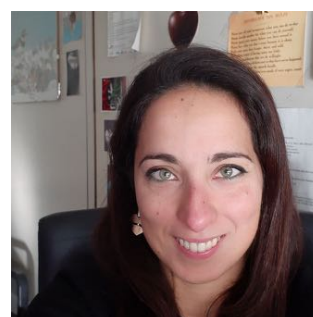
Manuela Pierozzi
CTER, Disba-CNR
manuela.pierozzi@cnr.it



Stefano Predieri
Senior Researcher, IBE-CNR
stefano.predieri@ibe.cnr.it



Mauro Rossi
Research Director, ISA-CNR
mrossi@isa.cnr.it



Federica Tenaglia
Technologist, Disba-CNR
federica.tenaglia@cnr.it



Roberto Volpe
MD, researcher, UPP-CNR
roberto.volpe@cnr.it

AREE TEMATICHE



TECNOLOGIE
AGRONOMICHE



TECNOLOGIE MICROBICHE



STUDI CLINICO
NUTRIZIONALI



VALIDAZIONE BIOLOGICA



TECNOLOGIE DI PROCESSO



QUALITA' E FUNZIONALITA'
DI MOLECOLE E ALIMENTI



SENSORY AND CONSUMER
SCIENCE



COMUNICAZIONE E
INIZIATIVE PROMOZIONALI

TREND DELL'ALIMENTAZIONE CONVENZIONALE E FUNZIONALE



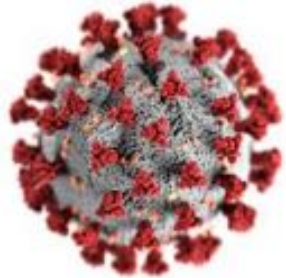
speranza di vita
↓
costi sanitari



Diffidenza nei confronti dei farmaci



Resistenza microbica ai farmaci



COVID-19



Diffusione di stili di alimentazione ipercalorici e iperlipidici



Qualità del cibo



Riduzione sfruttamento animale e obiettivi di sostenibilità ambientale

IL MERCATO MONDIALE DEI FF

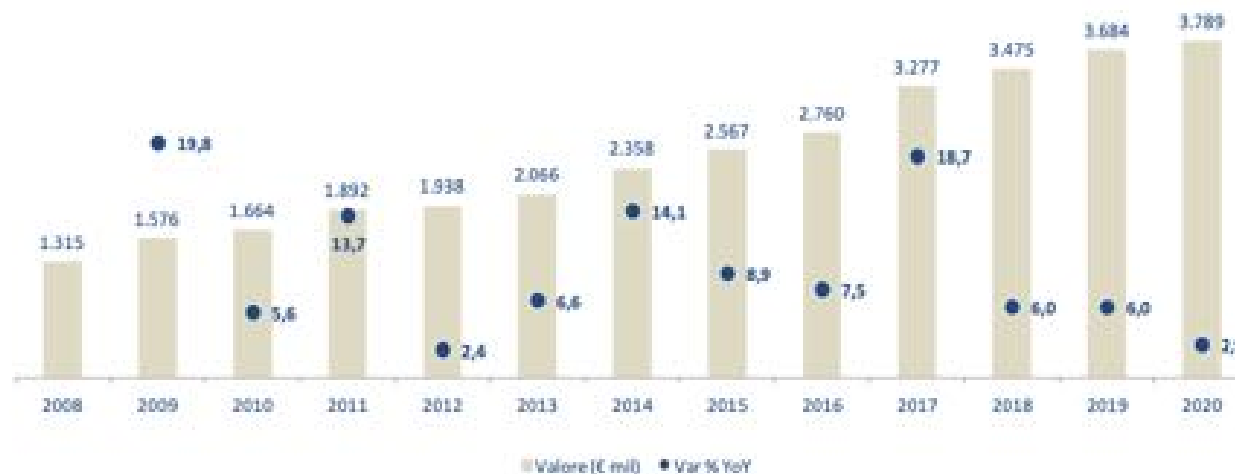
Tab. 2 – Il mercato mondiale dei cibi funzionali (Rsp, Usd mld, 2019-2027E)

	2019	In %	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	Cagr 27/20
Diet food	197,9	43,6	201,8	213,7	226,4	239,9	254,3	269,6	285,8	303,1	6,0
Dietary supplements	138,5	30,5	141,3	152,1	163,8	176,4	190,0	204,7	220,6	237,7	7,7
Baby food	64,5	14,2	68,8	73,4	78,3	83,4	89,0	94,9	101,3	106,7	6,5
Free from ex vegan	16,7	3,7	17,7	19,0	20,2	21,6	23,0	24,5	26,1	27,9	6,7
Vegan food	21,2	3,3	23,0	25,0	27,3	29,7	32,4	35,3	38,5	42,0	9,0
Totale free from	37,9	7,0	40,7	44,0	47,5	51,3	55,4	59,8	64,6	69,9	8,0
Sport food	14,8	4,7	15,2	16,5	17,9	19,3	21,1	23,1	25,2	27,3	8,8
Totale	453,6	100,0	467,9	499,7	533,8	570,3	609,7	652,0	697,4	744,8	6,9

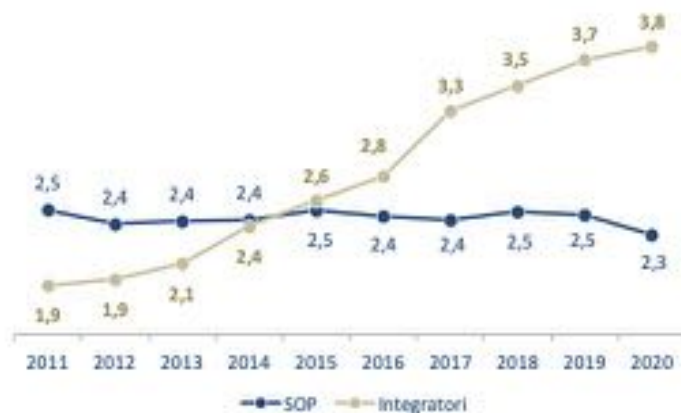
Fonte: elaborazioni Area Studi Mediobanca su fonti diverse

IL MERCATO MONDIALE DEGLI INTEGRATORI IN ITALIA

Graf. 3 – Il mercato italiano degli integratori (€ mil e var % YoY)



Graf. 4 – Il mercato italiano degli integratori e dei SOP (2011-2020€ mld)

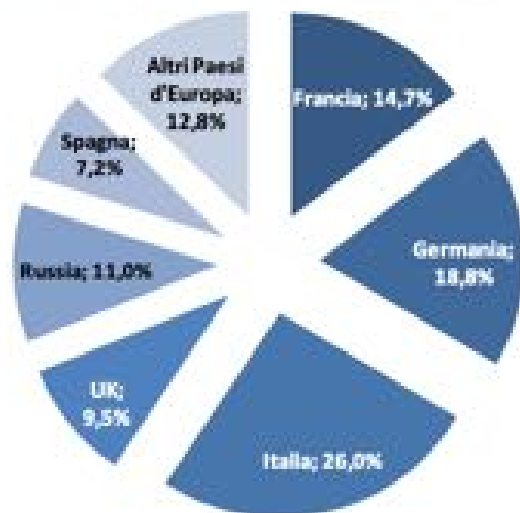


Fonte: Area Studi Mediobanca su dati Federsalus

Fonte: Area Studi Mediobanca su dati Federsalus e Assolute

IL MERCATO EUROPEO

Graf. 7 – Market share in % dei maggiori mercati europei (Rsp)



Fonte: Area Studi Mediobanca su fonti diverse

Graf. 8 – Dimensione dei primi tre mercati europei (Rsp, € mld, 2015-2025E)



Fonte: Area Studi Mediobanca su fonti diverse

LE SFIDE DELLA RICERCA E DELL'INDUSTRIA

- Identificazione dei nutraceutici negli alimenti - in particolare quelli che caratterizzano la dieta mediterranea -, presenza nelle matrici complesse, bioaccessibilità e biodisponibilità.
- Trovare soluzioni tecnologiche per attribuire valenza funzionale ad alimenti tradizionali
- Creazione di solide evidenze scientifiche sui rapporti tra alimento (o componente) e benessere / riduzione delle malattie, considerando la variabilità delle risposte per una nutrizione personalizzata.

OBIETTIVI DEL NETWORK

- Garantire **visibilità** ai ricercatori partecipanti, fornendo un'immagine della ricerca condotta in modo coordinato e integrato;
- Creare e sostenere **comunità virtuali** di gruppi di ricerca disponibili a percorsi di collaborazione;
- Proporre la partecipazione a **progetti nazionali e internazionali** sul tema dei nutraceutici e degli alimenti funzionali;
- Sostenere il **trasferimento tecnologico** dei risultati ottenuti dal CNR nel settore economico di competenza;
- Contribuire a fornire elementi per la **tracciabilità, la certificazione ed etichettatura degli alimenti funzionali**;
- Facilitare **l'interazione tra ricerca e produzione industriale**, offrendo alle aziende una reale opportunità di lavorare con gli Istituti del CNR;
- Proporre **iniziative e pubblicazioni** a sostegno del settore economico nell'agro-alimentare e per contribuire a migliorare la nutrizione a livello globale;
- Istituire **gruppi di lavoro** su aree tematiche specifiche, per il supporto tecnico delle **politiche agro-alimentari e della salute**;
- Fornire **consulenza scientifica e tecnica** a livello ministeriale: (MIPAAF – MDS – MUR – EFSA);
- Organizzare e sostenere un **progetto comunicativo** per i mass media.

AREA COMUNICAZIONE E INIZIATIVE PROMOZIONALI

Occorre tutelare i consumatori da affermazioni fuorvianti e a volte false, sugli alimenti funzionali e sui nutraceutici

Sgombrare il campo dalle approssimazioni

- Approcciare l'argomento con scientificità
- Valutare gli argomenti con rigore scientifico

Conoscere gli effetti sulla salute

- Comprendere il loro meccanismo d'azione
- Valutare i benefici a breve e lungo termine
- Riconoscere le categorie a rischio
- Verificare indicazioni, controindicazioni e interferenze

Conoscere i percorsi normativi

- Internazionali
- Nazionali
- L'immissione in commercio
- Gli enti preposti al controllo
- L'etichettatura

INIZIATIVE PASSATE

Nutrheff
NUTRACEUTICAL HEALTH ENHANCING FUNCTIONAL FOOD

Nuovi scenari nell'industria agroalimentare: gli Alimenti Funzionali e Nutraceutici

In collaborazione con
UNASA
Unione Nazionale delle Accademie Italiane per le scienze applicate allo sviluppo dell'agricoltura, alla sicurezza alimentare e alla tutela ambientale

14 Ottobre 2015
Consiglio Nazionale delle Ricerche - Area di Ricerca di Milano
Via Corti 12 - Milano

Logos: Alinor, CCS, GIULIANI

Nutrheff
NUTRACEUTICAL HEALTH ENHANCING FUNCTIONAL FOOD

"Nutraceutici e Alimenti funzionali: ricerca, produzione, sicurezza e consumo consapevole"

Consiglio Nazionale delle Ricerche
Area della Ricerca di Bologna
Via P. Gobetti 101, 40129 Bologna
21 Ottobre 2016, ore 9.30

A due anni dalla creazione del network CNR-NutrHEFF (Nutraceutical Health Enhancing Functional Food) e ad un anno dal primo workshop di Milano "Nuovi scenari nell'industria agroalimentare: gli Alimenti Funzionali e Nutraceutici", la rete offre l'opportunità per una nuova occasione di confronto e scambio tra ricercatori, aziende e consumatori nel campo degli alimenti funzionali e nutraceutici.

Logos: SINut, GRANAROLO, Spadoni, ERBAVITA

ROME - SETTEMBRE 10/12, 2017
UNIVERSITÀ URBANIANA

9TH PROBIOTICS, PREBIOTICS & NEW FOODS, NUTRACEUTICALS AND BOTANICALS for NUTRITION & HUMAN and MICROBIOTA HEALTH

CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIO AGROALIMENTARI
ISPA

BENEFIO

InnoFoodMed2019
DIETA MEDITERRANEA, ALIMENTI FUNZIONALI E INNOVAZIONE

Bari, 13-15 Marzo 2019
Salone degli Affreschi
Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Con il Patrocinio di
Logos: CAN

Nutrheff
NUTRACEUTICAL HEALTH ENHANCING FUNCTIONAL FOOD

4° CONVEGNO
Le nuove frontiere dell'alimentazione: Healthy food designer

La ricerca biotecnologica nei settori degli alimenti *free from* e dei *functional food* in collaborazione con note Aziende nazionali.

AVELLINO
09-10 SETTEMBRE 2021
ISA - CNR, AULA BOTTAZZI

Pagina web dell'evento
<http://www.nutrheff.cnr.it/>

TERMINI
30 aprile 2021
Termine per la sottomissione degli Abstract
30 maggio 2021
Approvazione e notifica degli abstract/poster
4 settembre 2021
Termine per le registrazioni

Logos: Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari, Oliviero, MICOSAT F, RUMMO

GAMBERO ROSSO

Consiglio Nazionale delle Ricerche

HOME CHI SIAMO IL PROGETTO AGGIORNAMENTI APPROFONDIMENTI CONTATTI

scienza@tavola

ID	465960
Tipo di prodotto	Articolo in rivista
Titolo	Food Involvement, Food Choices, and Bioactive Compounds Consumption Correlation during COVID-19 Pandemic: How Food Engagement Influences Consumers' Food Habits
Anno di pubblicazione	2022
Formato	Elektronico
Autore/i	Medoro C., Cianciabella M., Magli M., Daniele G.M., Lippi N., Gatti E., Volpe R., Longo V., Nazzaro F., Mattoni S., Tenaglia F., Predieri S.
Affiliazioni autori	Institute for BioEconomy, National Research Council (CNR), Via Piero Gobetti 101, 40129 Bologna, Italy; Health and Safety Unit (SPP), National Research Council (CNR), Piazzale Aldo Moro, 7, 00185 Roma, Italy; Institute of Agricultural Biology and Biotechnology (IBBA), National Research Council, 56124 Pisa, Italy; Institute of Food Sciences, CNR-ISA, Via Roma 64, 83100 Avellino, Italy; Public Relations Unit, National Research Council (CNR), Piazzale Aldo Moro, 7, 00185 Roma, Italy; Department of Biology, Agriculture and Food Sciences-DISBA, National Research Council (CNR), Piazzale Aldo Moro, 7, 00185 Roma, Italy

TO BE CONTINUED....



Con il patrocinio di
Nutrheff
NUTRACEUTICAL HEALTH ENHANCING FUNCTIONAL FOOD



Workshop

**ALIFUN – Sviluppo di ALimenti
FUNzionali per l'innovazione dei
prodotti alimentari di tradizione italiana**

Roma, 26–27 Giugno 2023
Aula Marconi, Consiglio Nazionale delle Ricerche
Piazzale Aldo Moro 7, 00185 Roma



WORKSHOP

ALIFUN

**Sviluppo di alimenti funzionali per l'innovazione dei
prodotti alimentari di tradizione italiana**

26/27 giugno 2023

Aula Marconi, Consiglio Nazionale delle Ricerche

30 Aprile 2023 - Termine per la sottomissione degli Abstract

30 Maggio 2023 - Approvazione e notifica degli abstract

20 Giugno 2023 - Termine per le registrazioni

***GRAZIE PER
L'ATTENZIONE!***

Contatti: info.nutrheff@cnr.it