

Home / Salute e benessere / Turval presenta un probiotico alleato del sistema immunitario

Turval presenta un probiotico alleato del sistema immunitario

In 150 da tutto il mondo alla scoperta del prodotto studiato dall'azienda, insediata a Friuli Innovazione



20 settembre 2020

Oltre 150 ospiti alla conferenza "Kluyveromyces marxianus fragilis: New Generation, Probiotic Lactic Yeast, Health Benefits and Industrial Prospects" organizzato dai **Laboratori Turval Italia**. L'azienda, insediata a Friuli Innovazione, produce il principio attivo TURVAL B0399, un lievito lattico probiotico con effetti benefici per la salute, impiegato nell'industria farma(nutra)ceutica, alimentare (alimenti funzionali) e prodotti da forno.

L'interesse e la partecipazione hanno superato le aspettative. All'incontro on line hanno partecipato ospiti dall'Asia all'Australia, dall'India all'Europa, agli Stati Uniti, Canada e Brasile. Tra gli ospiti sia specialisti - scienziati, farmacisti, medici, tecnologi, giornalisti scientifici - che consumatori.

"Questa conferenza è il risultato di un lungo investimento di oltre 200 studi scientifici in campo zootecnico e umano" - commenta **Alessandro Turello**, amministratore di Turval che in chiusura dell'incontro ha ringraziato tutti i relatori e speaker per la loro partecipazione all'importante evento proESof 2020 e ha invitato tutti a Trieste per partecipare alle giornate di Esof 2020. Alla conferenza hanno partecipato 12 relatori tra medici (prof. E. Roda, R. Stefani, A. Miclavez), specialisti (nutrizionista E. Virgili; tecnologi: D. Guarnaccia, L. Lepera, A. Suarez, G.L. Mazzolari, F. Lodigiani), professori (J. Morrissey, A. Costabile, G. Felis, E. Marisch), la ricercatrice E. Salvetti ed anche A. Backovic e F. Cecchini di Turval, che hanno offerto una panoramica sui benefici derivanti dal consumo e dall'utilizzo del Kluyveromyces marxianus fragilis, provati da studi e ricerche".

L'ospite d'onore dell'evento, il prof. John Morrissey dell'Università di Cork (Irlanda), non ha esitato a definire questo lievito "l'unico nel mondo dei probiotici", sottolineandone anche la salubrità e sicurezza per il consumo, garantita dalle liste QPS-EFSA europea (Qualified Presumption of Safety) e GRAS - FDA (Generally Recognized as Safe) americana.

La pandemia ha alzato il livello di attenzione sul corretto funzionamento del sistema immunitario e il Kluyveromyces marxianus fragilis è l'alleato in grado di regolare il sistema immunitario a livello intestinale e indurre la tolleranza immunologica. Il probiotico contribuisce anche a ridurre i sintomi della "sindrome da colon irritabile" (IBS) - come ha evidenziato il prof. Enrico Roda, gastroenterologo di fama internazionale e volto noto dei media. Inoltre, abbassando il livello infiammatorio delle mucose determina benefici nei soggetti affetti da parodontite. Kluyveromyces m.f B0399 è un lievito scelto da ARTOI (Associazione Ricerca Terapie Oncologiche Integrate) per contrastare gli effetti indesiderati causati dalle terapie oncologiche.

Infine, non va sottovalutata la sua capacità di ridurre l'alitosi, considerato un vero e proprio problema sociale.

I molteplici benefici derivanti dal consumo di Kluyveromyces marxianus fragilis B0399 hanno determinato un incremento delle occasioni di impiego in ambito alimentare, per rendere funzionali non soltanto i prodotti lattiero caseari, come yogurt, kefir, mozzarella, ma anche il cioccolato e le bevande vegetali.

I tecnologi della multinazionale Italiana, Sacco System, hanno rilevato non soltanto la capacità di questo microorganismo di degradare non solo il lattosio (da qui il nome - Lievito Lattico Probiotico®), utile soprattutto per gli intolleranti a questo zucchero, ma anche altri fattori antinutrizionali propri dei residui di soia nelle bevande vegetali, oltre a ridurre il tipico sgradevole sapore di questo legume.

Nella produzione di pane, pizza e prodotti da forno, il lievito Kluybread® rappresenta una vera rivoluzione: permette, infatti, di abbandonare le incertezze delle lievitazioni spontanee per passare alle certezze del Lievito Lattico Probiotico® Kluybread® con effetti scientificamente documentati. Garantisce, inoltre, una maggiore malleabilità dell'impasto ed esalta le caratteristiche sensoriali nel prodotto finito.