

Padova, 12 febbraio 2020

## **ALIMENTI E BEVANDE CON LUNGHI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE RESPONSABILI DI MALATTIE CRONICHE**

**Ecco la nuova classificazione degli alimenti basata sui processi di trasformazione industriale**

E se classificassimo gli alimenti a seconda dei processi di trasformazione industriale degli stessi? La proposta arriva da un gruppo di ricercatori brasiliani che ha proposto per gli alimenti il nuovo metodo di classificazione NOVA, dove gli alimenti appartenenti al Gruppo 4, ovvero alimenti e bevande “ultra-processati” a livello industriale, sarebbero quelli da limitare maggiormente nell’uso quotidiano, in quanto potenzialmente implicati nell’insorgenza di malattie croniche.

**Il Dipartimento di Scienze cardio-toraco-vascolari e Sanità pubblica dell’Università di Padova organizza l’incontro pubblico *Impatto sulla salute degli alimenti ultra-processati: possono le modalità di trasformazione e conservazione degli alimenti fare la differenza?* che si terrà domani 13 febbraio 2020 alle 14,30 nell’Auletta di Cardiologia in via Giustiniani 2 a Padova. A parlare di questa nuova catalogazione sarà il dott. **Marco Silano**, primo ricercatore dell’Istituto Superiore di Sanità.**

La classificazione NOVA propone la divisione degli alimenti in 4 gruppi:

- GRUPPO 1: alimenti non processati o minimamente processati
- GRUPPO 2: alimenti culinari processati
- GRUPPO 3: alimenti processati
- GRUPPO 4: alimenti e bevande ultra-processati

Il seminario si propone di chiarire l’impatto del consumo degli alimenti ultra-processati sulla salute umana sulla base delle evidenze scientifiche ad oggi disponibili e allo stesso tempo di discutere delle potenziali linee di ricerca future sull’argomento.