

CONSORZIO NU-AGE

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna - University of Bologna - UNIBO, Italia

University of East Anglia - UEA, Regno Unito

Wageningen Universiteit - Wageningen University - WU, Paesi Bassi

Institut National de La Recherche Agronomique - National Institute for Agricultural Research - INRA, Francia

Spread European Safety Geie - SPES, Italia

University College Cork, National University of Ireland - UCC, Irlanda

Institute of Food Research - IFR, Regno Unito

Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego - Warsaw University of Life Sciences -

WULS - SGGW, Polonia

FoodDrinkEurope - Belgio

European Food Information Council - EUFIC, Belgio

Maa Ja Elintarviketalouden Tutkimuskeskus - Mtt Agrifood Research - MTT, Finlandia

Ethniko Idryma Ereynon Eie Nhrf - National Hellenic Research Foundation - EIE NHRF, Grecia

Straticell Screening Technologies - Straticell, Belgio

The University of Reading - UREAD, Regno Unito

Karolinska Institutet - Karolinska Institute - KI-ARC, Svezia

Valio Oy - VALIO, Finlandia

Örebro Universitet - Örebro University - ORU, Svezia

Lesieur Sas - LES, Francia

Villani Spa - VILL, Italia

Pancrazio Spa - PAN, Italia

Soleou - SOL, Francia

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH - WIES, Austria

Vidreras Llet, S.L. - VIDR, Spagna

Zeelandia Spol Sro - ZEE, Repubblica Ceca

Makedoniki Viomihania Galaktos Anonimos Eteria - Mevgal Sa - MEV, Grecia

Yoruk Sut Urunleri Hayvancilik Gida Sanayi Ve Ticaret Limited Sirketi - Yörüksüt - YOR, Turchia

Nederlandse Organisatie Voor Toegepast Natuurwetenschappelijk Onderzoek - Dutch

Research Organisation - TNO, Paesi Bassi

Centre de Recherche en Nutrition Humaine d'Auvergne - Nutrition Research Center d'Auvergne - CRNH, Francia

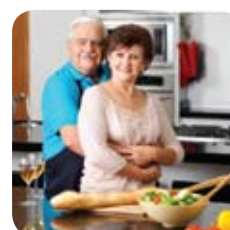
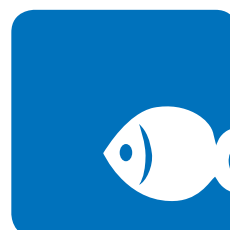
Nestec S.A - NESTEC, Svizzera



La nutrizione svolge il ruolo di modulatore centrale dell'inflammaging e delle sue conseguenze



Guida alimentare per gli over 65+



produrre alimenti ad-hoc per la popolazione degli anziani



NU-AGE

Nuove strategie alimentari per rispondere alle esigenze specifiche della popolazione anziana in Europa a sostegno di un invecchiamento sano.

NU-AGE



www.nu-age.eu



IL PROGETTO

NU-AGE è un progetto alimentare che ha come obiettivo l'invecchiamento in salute grazie a un'alimentazione sana ed equilibrata. Alla base di questo progetto la necessità di ridurre l'incidenza delle patologie legate all'età quali l'aterosclerosi (l'ispessimento delle pareti arteriose che costituisce fattore di rischio per le malattie cardiache), il diabete di tipo 2 e le malattie neurodegenerative con declino cognitivo.

Il progetto prevede uno studio che coinvolgerà 625 soggetti anziani di diversi paesi europei che si sottoporranno a una dieta alimentare speciale studiata per l'occasione per gli over 65. Per misurarne gli effetti, i campioni di sangue e urina saranno prelevati prima e dopo la dieta. I risultati verranno messi a confronto con quelli di un gruppo di controllo composto da 625 soggetti anziani sottoposti a regime dietetico tradizionale.

I risultati dello studio NU-AGE serviranno a sviluppare prodotti alimentari dedicati alle esigenze nutrizionali specifiche dei consumatori anziani, nonché a valutare i determinanti socio economici che condizionano la scelta degli alimenti destinati a questo segmento della popolazione e a individuare i metodi migliori per la diffusione dei consigli alimentari.



RISULTATI

L'obiettivo generale del progetto NU-AGE è migliorare le condizioni di salute e la qualità della vita nella popolazione europea in età avanzata contrastando gli effetti dell'inflammaging, uno stato infiammatorio cronico di lieve entità che contribuisce all'insorgenza delle malattie correlate all'età, con un approccio alimentare appropriato. L'intento di questo approccio è colmare l'attuale mancanza di conoscenza su come l'intera dieta può influenzare e contrastare l'invecchiamento e il declino funzionale.



sviluppare una nuova piramide alimentare specifica per i cittadini europei over 65 che si sono sottoposti alla "dieta NU-AGE"



implementare un approccio multidisciplinare per chiarire il ruolo della dieta nella popolazione europea dei pazienti in età avanzata, spiegando come i meccanismi cellulari e molecolari intervengono sulla longevità.



contribuire a fornire linee guida, consigli e standard per un corretto regime alimentare alla popolazione europea degli anziani



produrre a livello industriale alimenti arricchiti di elementi preziosi per contrastare il naturale invecchiamento



PARTNER NU-AGE

NU-AGE è un consorzio multidisciplinare composto da 30 partner provenienti da 17 paesi membri dell'UE. Sono coinvolti Istituti europei di ricerca, grandi industrie alimentari, produttori di cibi tradizionali, una PMI biotech e le Federazioni europee dell'industria alimentare e delle bevande. Coordinatore del progetto è il professor Claudio Franceschi dell'Università di Bologna, Italia.

Coordinatore del progetto

Prof. Claudio Franceschi

Università di Bologna

Dipartimento di Patologia sperimentale

Via S. Giacomo, 12

40126 Bologna, Italia

Tel: +39 051 2094743

Fax: +39 051 2094747

claudio.franceschi@unibo.it

Questo progetto è supportato dalla Commissione europea nell'ambito del settimo Programma quadro di ricerca e sviluppo tecnologico in materia di prodotti alimentari, agricoltura e pesca e biotecnologie.
N. contratto: 266486
Data d'inizio: 01/05/2011 - Durata: 5 anni - Contributo europeo: 8.998.889 euro

