

**Nuove strategie per le  
intolleranze al glutine: verso un  
grano a basso impatto per la  
prevenzione della celiachia e  
patologie correlate**



**SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO**

**18**

**APRILE**



**16:30 ore**

**NUMERO  
PARTECIPANTI  
LIMITATO**



**100 % online**

La celiachia è un'enteropatia autoimmune che si sviluppa in soggetti geneticamente predisposti in seguito al consumo di glutine o proteine correlate di orzo e segale. In particolare, alcuni peptidi resistenti alla digestione contengono sequenze immunogeniche (epitopi) che scatenano la risposta immunitaria nei soggetti celiaci. La digestione in vitro abbinata alla spettrometria di massa ha dimostrato una grande efficienza nell'identificazione e quantificazione delle molecole responsabili delle reazioni avverse al frumento, come la celiachia, l'asma del fornaio, e l'infiammazione intestinale. In particolare, si è visto che la quantità di questi peptidi/proteine dipende da molti fattori, come il genotipo, la stagione colturale e la regione di coltivazione. Tra i vari fattori presi in considerazione, le attività di breeding non hanno contribuito significativamente all'aumento di queste proteine. Al contrario, si è notato un impatto significativo della varietà di grano considerata e delle condizioni climatiche.

## **Relatore**



**Prof.ssa Barbara Prandi**

Laureata nel 2010 in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università di Parma e ha ottenuto nel 2014 dallo stesso Ateneo il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari. Da novembre 2022 è Ricercatrice a Tempo Determinato (tipo B) in Chimica degli Alimenti S.S.D. CHIM/10 presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma. Barbara Prandi svolge la sua attività scientifica nell'ambito delle proteine di interesse alimentare. Le principali aree di ricerca sono: 1) peptidi e proteine coinvolte in reazioni avverse agli alimenti (allergie, enteropatia autoimmuni); 2) peptidi marcatori di autenticità di specie; 3) recupero di proteine e altri composti da scarti e sottoprodotti della filiera agroalimentare.