



Save the water  
GRAN MORAVIA  
Water Footprint

Visita il sito: [GRANMORAVIA.COM](http://GRANMORAVIA.COM)



ONLINE LA NUOVA  
EDIZIONE DEL  
CALENDARIO 2018

DOWNLOAD



# ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE



DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

[Home](#) [Bio](#) [Ortofrutta](#) [Dolci&Salati](#) [Formaggi](#) [Oli&Aceti](#) [Pasta&Riso](#) [Salumi](#) [Vini](#) [Tecnologie](#) [Mercato](#) [Retail](#) [Fiere](#) [Carni](#)



01 DICEMBRE 2017 - 10.27

## Fondazione Veronesi, Ente risi e UniMi presentano uno studio sulle proprietà salutistiche del riso

PASTA E RISI

Milano – Riso integrale, riso nero e riso rosso sono ricchi di polifenoli, composti bioattivi con proprietà antiinfiammatorie che possono contribuire alla prevenzione di malattie croniche. Lo ha stabilito un nuovo studio coordinato dall'Ente nazionale risi e realizzato in collaborazione con la Fondazione Umberto Veronesi e il dipartimento di Bioscienze dell'Università di Milano. Lo studio ha dato origine alla pubblicazione del volume della Fondazione Umberto Veronesi 'Il riso. Un cereale da riscoprire', presentato il 30 novembre a Milano. Pubblicato su 'Universal Journal of Agricultural Research', lo studio evidenzia come i polifenoli svolgano una potente azione antiinfiammatoria. L'infiammazione cronica favorisce infatti malattie cardiovascolari e croniche, come il cancro. "Tra i cereali, il riso occupa un posto di primaria importanza nella dieta mediterranea ed è sempre maggiore l'interesse sia del consumatore sia della comunità scientifica sulle proprietà salutarì del riso integrale e dei risi pigmentati, che possono essere considerati come veri e propri cibi funzionali ricchi di polifenoli", spiega Chiara Tonelli, presidente del comitato scientifico di Fondazione Umberto Veronesi e professore ordinario di genetica, UniMi. Lo studio evidenzia, in particolare, il forte potere antiossidante di riso rosso e riso nero, grazie al maggior contenuto in flavonoidi e polifenoli: "In particolare, il riso nero contiene principalmente antocianine (pigmenti viola presenti anche in molta frutta e verdura) e il riso rosso contiene alchilresorcinoli accanto alle pro-antocianidine, che ne conferiscono il colore rosso," sottolinea Katia Petroni, professore associato di genetica, UniMi.

TAGS: ENTE NAZIONALE RISI, FONDAZIONE UMBERTO VERONESI, RISI INTEGRALE, RISI NERO, RISI ROSSO, UNIVERSITÀ DI MILANO,