



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



agenzia
industrie
difesa



NUTESA

Nutraceutico Ecosostenibile per contrastare la sindrome
da sovrallenamento

15
SETTEMBRE

FIRENZE
STABILIMENTO CHIMICO
FARMACEUTICO MILITARE

09.00 - 13.00

09.30-09.40 | Saluti istituzionali

Amm. Isp. Stefano CORONA

Ufficio Generale Attività Industriali Agenzia Industrie
Difesa

09.40-10.00 | Introduzione

Col. Gabriele PICCHIONI

Direttore Stabilimento Chimico Farmaceutico Militare

10.00-10.20 | Panel

Prof.ssa Nadia MULINACCI

Ordinario di chimica degli alimenti
dell'Università di Firenze

**Requisiti richiesti per l'utilizzo di botanicals nella
formulazione di integratori alimentari**

10.20-10.40 | Panel

Dott.ssa Maria BELLUMORI

Ricercatrice dell'Università di Firenze

**Composizione ed attività biologiche del patè o
polpa denocciolata da frantoio**

10.40-11.00 | Panel

Dott.ssa Ilaria PELUSO

Ricercatrice del CREA - Alimenti e Nutrizione

**Ruolo dei nutraceutici anti-radicali liberi
nell'esercizio fisico**

11.00-11.20 | Pausa caffè

11.20-11.40 | Panel

Dott. Alberto FINAMORE

Ricercatore del CREA - Alimenti e Nutrizione

**Esercizio fisico e risposta immunitaria: effetti
della frequenza e dell'intensità di allenamento e
del recupero fisico post-esercizio**

11.40-12.00 | Panel

Magg. sa. (me) Roberto FERRARA

Ufficiale Addetto UOS di Fisiatria del Policlinico
Militare di Roma Celio

**Attività fisica e stress ossidativo nella sindrome
da sovrallenamento ed effetto degli integratori
sul personale delle Forze Armate. La valutazione
funzionale nel progetto Nutesa**

12.00-13.00 | Tavola rotonda e conclusioni

Modera Magg. sa. (farm) Mario CICCOTTI

Capo Ufficio Ricerca e Sviluppo dello Stabilimento
Chimico Farmaceutico Militare

13.00-13.30 | Light lunch

Un piano di sviluppo innovativo, basato sulla produzione ecosostenibile all'insegna della ricerca tecnologica, il cui scopo è quello di testare l'efficacia di composti a base di idrossitiroso, un potente antiossidante capace di contrastare lo sviluppo di Specie Reattive dell'Ossigeno (ROS) e dei meccanismi infiammatori che sono conseguenti alle sindromi da sovrallenamento. Questa produzione permetterà di riutilizzare elementi altamente nobili dal punto di vista nutrizionale che, in caso contrario, andrebbero persi durante i normali processi di lavorazione.