

## **Oli e grassi: Nutriswiss punta sulle scoperte nell'ambito della biologia molecolare**

**La moderna analisi sensoriale diventa parte dello sviluppo dei prodotti e dei processi**

**Lyss/Svizzera, giugno 2024 – La percezione sensoriale gioca un ruolo essenziale nei processi di valutazione e accettazione degli alimenti. La Nutriswiss AG, in qualità di azienda svizzera specializzata nell'approvvigionamento e nella lavorazione di oli e grassi di alta qualità e leader del settore, include continuamente le nuove scoperte nell'ambito dell'analisi sensoriale nei suoi processi di sviluppo con l'obiettivo di fornire al mercato lipidi sensorialmente, funzionalmente e fisiologicamente ottimali.**

È un gran numero di stimoli sensoriali a determinare se gli oli e i grassi verranno percepiti come piacevoli e dal gusto gradevole. Ad influire maggiormente sono l'olfatto e il gusto, combinati con altre sensazioni. Spesso quando si pensa al gusto si tende a limitare il concetto solo alle papille gustative e ai cinque sensi. Tuttavia, a livello biomolecolare, numerosi studi dimostrano che anche diversi recettori e inibitori sulla superficie delle cellule sono direttamente coinvolti nel metabolismo umano e sono importanti per la percezione di grassi e oli. Nutriswiss include queste nuove scoperte nello sviluppo dei suoi prodotti e processi.

Un esempio è il recettore GPR120 accoppiato alla proteina G, che gioca un ruolo importante nella regolazione del metabolismo, l'attività insulinica e le reazioni infiammatorie. Il recettore caratterizzato recentemente si lega agli acidi grassi di diverse lunghezze che ne scatenano l'attivazione. Gli acidi grassi vengono scissi dai trigliceridi durante la lipolisi in bocca, però possono trovarsi anche in forma libera nei grassi e negli oli alimentari. A seguito dell'interazione con il recettore influiscono direttamente sui processi metabolici vitali e hanno una ripercussione su come vengono percepiti gli alimenti a livello sensoriale. Per mezzo di processi di raffinazione sofisticati Nutriswiss influenza la composizione dei lipidi e la concentrazione degli acidi grassi. In questo modo è possibile eliminare gli acidi grassi a catena corta in maniera ottimale, così da conferire ai grassi un sapore più neutro e da ottimizzare la composizione degli acidi grassi. L'interazione dei recettori dei grassi e quelli dell'amaro è molto interessante. Questi ultimi vengono riconosciuti dalle proteine T2R e interagiscono nella percezione di sapori amari e grassi. Oltre ai recettori, anche gli inibitori sono

significativi nella regolazione della percezione sensoriale. Questi sono in grado di inibire l'attività dei recettori sensoriali e modulare quindi il sapore e l'aroma.

La quantità di papille gustative e di recettori che possiede l'uomo è variabile e individuale. Essa influisce in modo significativo dal punto di vista nutrizionale ed è anche in grado di influenzare le preferenze di sapore nonché la tendenza all'obesità. I recettori rispondono diversamente in base alla composizione degli acidi grassi. Grazie ad analisi tecniche all'avanguardia e a processi ottimizzati, Nutriswiss ha l'obiettivo di eliminare le sostanze grasse indesiderate e di ottimizzare la composizione dei lipidi in modo da offrire prodotti di prima qualità dal punto di vista sensoriale e nutrizionale.

Martin Mäder, responsabile vendite per l'industria di Nutriswiss, vede la ricerca di base nell'ambito della valutazione sensoriale come un tassello importante per lo sviluppo futuro di prodotti: "Questo ambito tematico è un campo di ricerca molto interessante che stiamo osservando da vicino in modo da comprendere meglio il complesso mondo della percezione sensoriale di oli e grassi e ottimizzare costantemente i nostri prodotti e processi. In futuro le scoperte possono anche contribuire allo sviluppo di nuovi sapori e aromi".

## Su Nutriswiss

La **Nutriswiss AG** è specializzata nella raffinazione di grassi alimentari di alta qualità e su misura ed è un'azienda leader in Svizzera per prodotti speciali e biologici. Ulteriori informazioni sul principio guida "Ricicliamo usando il buon senso" sono disponibili al sito <https://nutriswiss.it/it/unternehmen/Nachhaltigkeit>

### Contatto aziendale:

Rüdiger Wendt  
Nutriswiss AG  
Industriering 30  
CH-3250 Lyss  
+41 (0)32 387 48 48  
[ruediger.wendt@nutriswiss.ch](mailto:ruediger.wendt@nutriswiss.ch)

### Ufficio stampa:

Christian Teubler  
akp Communications GmbH  
Birkenauer Talstraße 9  
DE-69469 Weinheim  
+49 (0)6201 18898 17  
[c.teubler@akp-communications.com](mailto:c.teubler@akp-communications.com)