Pisa, ecco la "superfrutta" maturata sotto i raggi Uv-B

frutta-a6a66ad4

Una speciale "**superfrutta**" matura nei laboratori dell'**Università di Pisa**, dove i ricercatori del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali hanno scoperto che **l'esposizione ai raggi Uv-B incrementa il contenuto di sostanze salutistiche** non solo nella buccia ma anche nella polpa.

Se infatti potenzialità delle radiazioni ultraviolette sono ormai note per stimolare la sintesi di molecole benefiche ad elevato valore antiossidante, le ricerche condotte fino a questo momento si erano concentrate quasi esclusivamente sulla buccia. Il gruppo di ricerca coordinato da **Annamaria Ranieri** dell'Università di Pisa, in uno studio condotto sulle pesche, ha invece osservato che gli effetti benefici non si fermano alla buccia, ma interessano anche la **polpa**. La ricerca, condotta in collaborazione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e l'University of Natural Resources and Life Sciences di Vienna, è stata recentemente pubblicata nella rivista internazionale *Food Chemistry*.

"Lo studio condotto - spiega Ranieri - ha evidenziato come il trattamento con radiazione Uv-B abbia determinato un accumulo soprattutto di **carotenoidi** e di alcune classi di **composti fenolici** a elevato potere antiossidante, come flavonoli, flavoni e flavanoni anche nella polpa".

"Questo risultato è particolarmente interessante e in qualche modo inatteso - aggiunge **Marco Santin**, assegnista che si è occupato della ricerca - poiché la buccia è in grado di schermare la radiazione Uv-B".