



WBF2014 Panorama Motori Casa Assicurazione Giochi Blog Cucina Scuola Mediafriends CERCA

HOME PRIMO PIANO SPORT SPETTACOLO TV PEOPLE DONNE LIFESTYLE MAGAZINE ANIMALI FOTO VIDEO

Tgcom24 > Salute > Mangiare cipolle protegge dal cancro allo stomaco e il segreto è nella "puzza"

Tutte le fotonotizie

1 dicembre 2014

PUBBLICITÀ

## Mangiare cipolle protegge dal cancro allo stomaco e il segreto è nella "puzza"

Rischi di ammalarsi ridotti con un'assunzione regolare di piccole quantità

google

0



pint+

**15:15** - Mangiare cipolle con costanza abbassa i rischi di contrarre il cancro allo stomaco. Lo ha dimostrato uno studio italiano condotto dall'**Istituto Mario Negri** e dall'**Università di Milano** e pubblicato su **Molecular Nutrition & Food Research**. Gli esperti ipotizzano che a fare da scudo siano i composti "organo solfarati", che danno anche il caratteristico odore pungente alle cipolle. Il rischio cala, anche se in misura minore, pure con l'aglio.



### FOTONOTIZIE PIU' VISTE



Mangiare cipolle protegge dal cancro allo...

1.12.2014

1



Aids, obiettivo "zero morti" entro il 2030...

1.12.2014

2



Università, stress da esami addio grazie...

3.3.2014

3



Le donne con il sedere grosso sono più...

9.9.2014

4



L'arma definitiva contro l'Hiv potrebbe...

3.4.2014

5

**Rischi inferiori del 40%** - Gli scienziati hanno confrontato le abitudini alimentari di 230 persone colpite da tumore dello stomaco con quelle di altre 547 sane. È emerso che chi consumava almeno due porzioni di cipolle da circa 50 grammi alla settimana mostrava un rischio di ammalarsi inferiore del 40% rispetto alla media. Seppure in misura minore, il rischio diminuisce anche con l'aglio.

**Confronto con altre ricerche** - Carlo La Vecchia, tra gli autori dello studio, ha detto: "Abbiamo svolto anche una meta-analisi degli studi riportati in letteratura e relativi a più di 10mila casi. Questa ha confermato i potenziali effetti protettivi di cipolle e dell'aglio nei confronti dei tumori dello stomaco".

**Il segreto è nella "puzza"** - È probabile che a garantire tale effetto siano i composti "organo solfarati", responsabili dell'odore e del sapore di aglio e cipolle. Questi sarebbero in grado di inibire la proliferazione cellulare tumorale e l'attività batterica.

L'apoptosi (ovvero la morte programmata) delle cellule tumorali gastriche potrebbe essere indotta anche dalla quercetina, un flavonoide presente nelle cipolle, come spiega Maria Parpinel dell'Università di Udine: "La quercetina insieme alle antocianine delle cipolle rosse e ad altri flavonoidi, dall'azione antiossidante e antinfiammatoria, contribuirebbe, in sinergia con i composti solforati, a spiegare altre azioni attribuite alle cipolle. Per esempio, quella del controllo dei fattori di rischio per le malattie cardiovascolari. In linea di massima, le cipolle più "colorate" sono più ricche dei flavonoidi (che danno colore, appunto, come le antocianine), mentre il sapore pungente segnala la presenza di composti solforati e quindi costituisce un pregio".

#### Notizie correlate



La ricetta per salvare il cuore è il



Aglio crudo riduce i rischi di cancro ai

TAG: ISTITUTO MARIO NEGRI UNIVERSITÀ DI MILANO MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH



#### Mapa del sito

##### SEZIONI

Cronaca  
Politica  
Mondo  
Economia  
Sport  
Televisione  
Spettacolo  
People  
Donne  
Magazine  
Motori  
Viaggi  
Cucina  
TgTech  
Cultura  
Green  
Salute  
Skuola  
Animali

##### SPECIALI

Venezia 71  
Brasile 2014  
Elezioni Europee  
Elezioni Regionali  
Elezioni Comunali  
Due Papi, due santi  
70 anni fa il D-day  
Obama a Roma  
Lo scudetto della Juve  
Tgcom24 Sos lavoro  
Di necessità virtù  
L'addio a Mandela  
Grande Fratello 13  
La Grande Bellezza

##### RUBRICHE

Tiratura  
Oroscopo  
Showbiz  
#tgcom24amarcord  
#twittoilcalcio  
Cotto e Mangiato

##### TGCOM24 CONSIGLIA

Infinity  
R101  
Mediashopping  
Campus Multimedia  
Aperitivo in Concerto  
Il Giornale.it