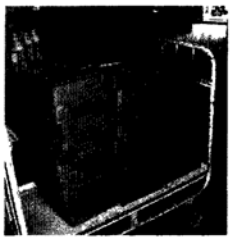

La Turval mette a punto un principio attivo efficace per il benessere del metabolismo

Probiotico friulano

La sperimentazione è stata condotta nell'arco di circa dieci anni

di Marco Bellico

Dopo il riconoscimento del ministero della Sanità Usa (Food and Drug Administration) anche l'Unione Europa approva un principio attivo innovativo (probiotico) messo a punto da una delle prime società insediate nel Parco scientifico di Udine, la Turval Laboratories, in collaborazione con le Università di Udine, Bologna e Perugia.

Probiotico, parola difficile. Si tratta di sostanze utilizzate nei mangimi e capaci di superare la barriera gastrica o ruminale e di arrivare vitali e pienamente efficaci nell'intestino animale, favorendo la digestione. Nei laboratori della Turval, il ramo biotecnologico del gruppo Biochemio, fondato nel 1980 da un gruppo di imprenditori e tecnici friulani interessati alla ricerca applicata e alla consulenza nel settore dell'ecologia, della biotecnologia e dell'agricoltura, si lavora per il benessere degli animali con la produzione di uno dei più efficaci promotori naturali di crescita (i probiotici appunto) presenti sul mercato internazionale.

"Farsi riconoscere un nuovo principio attivo dall'Ue – commenta Alessandro Turello della Turval – è una delle operazioni più complicate e complesse che ci siano, soprattutto per le imprese italiane che non sono supportate al pari di quelle più fortunate di altri Paesi come Francia, Germania, Finlandia, Gran Bretagna e Olanda". L'iter verso il riconoscimento comunitario è cominciato sette anni fa con l'invio, attraverso il ministero della Sanità italiano, di un dossier ai ministeri delle Sanità di tutti gli Stati membri. Alla fase di studio sono seguite quelle delle domande e delle richieste di spiegazione: passaggi non rapidi, anzi lunghi anni. Al termine del percorso è intervenuta la competente commissione Ue, che, esaminati i pareri di tutti i Paesi membri, ha espresso il suo. In questo caso, favorevole.

L'azienda lavora in collaborazione con le università di Udine, Bologna e Perugia

Alessandro Turello. Nel riquadro una curiosa immagine della quantità di documenti necessaria per i riconoscimenti Ue del probiotico made in Friuli

Quali le conseguenze positive? Il lievito probiotico made in Friuli, il primo del suo genere ad aver ottenuto la doppia autorizzazione Usa-Ue, spiega Turello, "potrà essere esportato e commercializzato oltre che negli Usa anche in Europa sia per l'alimentazione umana che per quella animale". Un grande successo per la ricerca anche per la fase produttiva, che sarà realizzata in Italia, mentre si è ora allo studio per l'organizzazione della distribuzione e commercializzazione in Europa. Una fase, pure questa, che avverrà in collaborazione con l'Università di Udine. Turello precisa che il progetto di sviluppo della commercializzazione sarà condotto in collaborazione ancora con il Dipartimento di Scienze alimentari diretto dal professor Piero Susmel, "la cui collaborazione è stata preziosissima anche nella messa a punto del prodotto".

"Il probiotico potrà essere commercializzato negli Usa e in Europa"

Fra le peculiarità del nuovo principio attivo il fatto che è costituito da un lievito lattico (Kluyveromyces fragilis) che agisce con una maggiore efficacia dei fermenti lattici, supera in modo naturale la barriera gastrica, ha una spiccata azione coadiuvante nella prevenzione e cura delle infezioni da "candida", è adatto ai lattosiointolleranti ed è l'unico in grado di agire in presenza di una terapia antibiotica.

La sperimentazione condotta nell'arco di circa 10 anni, ha riguardato, oltre all'uomo, diverse specie animali quali suini, ovini, bovini, equini, conigli, avicoli, cani, struzzi, camelidi. Oltre a quello del professor Susmel, sono stati importanti i contributi di Giuseppe Comi dell'Università di Udine, Paolo Bosi dell'Università di Bologna, Piero Anichini del Laboratorio della Camera di commercio di Udine, Dario De Palo del laboratorio della Camera di commercio di Trieste, dei biologi Paolo Valles e Lorena Riul e della agronoma Claudia Silvestro.

Il parco scientifico udinese, dove hanno sede i laboratori della Turval

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Profilo d'impresa

Prodotti innovativi

Turval Laboratories srl è una società operante nel settore delle biotecnologie fondata da un gruppo di professionisti friulani, provenienti da differenti ambiti di competenza: biotecnologia, ecologia e agricoltura. Avviata nel 1992, l'azienda ha brevettato un processo esclusivo per la produzione biotecnologica di lieviti a fermentazione lattica. Immettendo nei mangimi particolari sostanze dette probiotici, che migliorano le funzioni metaboliche e riequilibrano la flora intestinale, Turval offre una gamma di prodotti innovativi ed efficaci studiati per le diverse esigenze di varie specie animali. Turval conta su una direzione Ricerca e Sviluppo e un laboratorio di controllo e ricerca microbiologico riconosciuto dal Ministero della Ricerca e su collaborazioni con rinomati centri di ricerca italiani e stranieri. In Friuli collabora con i Dipartimenti di produzione animale e di scienza dell'alimentazione dell'Università di Udine, l'Ospedale S. Maria della Misericordia di Udine e il Centro di fecondazione regionale zootecnico. Contatti. Tel: 0432/629731. Sito web: www.turval.com. E-mail: turval@ilparcodiudine.com; info@turval.com.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.