

Sanità, un principio attivo made in Friuli

La Turval, che ha sede al Parco tecnologico, ottiene il sì di Usa e Ue su un lievito lattico

Dopo il riconoscimento del ministero della Sanità Usa (Food and Drug Administration) anche l'Unione europea approva un principio attivo innovativo messo a punto da una delle prime società insediate nel Parco scientifico e tecnologico di Udine, la Turval Laboratories in collaborazione con le Università di Udine, Bologna e Perugia. Lo annunciano, esprimendo soddisfazione, il presidente di Friuli Innovazione Furio Honsell e il direttore Fabio Feruglio, che si congratulano con l'impresa e i ricercatori dell'Università di Udine per il lavoro svolto ponendo così il Parco Scientifico e Tecnologico di Udine in evidenza a livello internazionale.

«Farsi riconoscere un nuovo principio attivo dall'Ue - spiega l'ing. Alessandro Turello della Turval - è una delle operazioni più complicate e complesse che ci siano, soprattutto per le imprese italiane che non sono supportate come quelle più fortunate di altri Paesi come Francia, Germania, Finlandia, Gran Bretagna e Olanda». L'iter è cominciato 7 anni fa, inviando, attraverso il ministero della Sanità italiano, un dossier ai ministeri delle Sanità di tutti gli Stati membri. Dopo una fase di studio, comincia la fase delle domande, delle richieste di spiegazione che proseguono per anni. Infine interviene la competente commissione Ue, che, esaminati i pa-

ri di tutti i Paesi membri, esprime il suo. Favorevole, in questo caso. Ora il lievito probiotico made in Friuli, il primo del suo genere ad aver ottenuto la doppia autorizzazione Usa-Ue, potrà essere esportato e commercializzato oltre che negli Usa anche in Europa sia per l'alimentazione umana sia 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 del nuovo prodotto.

Una fase, questa ultima, che avverrà anch'essa in collaborazione con l'Università di Udine, a dimostrazione dell'attenzione dell'ateneo friulano anche per le esigenze più strettamente economiche delle imprese. Spiega l'ing. Turello che il progetto di sviluppo della commercializzazione sarà curato in collaborazione ancora con il Dipartimento di Scienze ali-

mentari diretto dal prof. Piero Susmel, la cui collaborazione è stata preziosissima - prosegue Turello - anche nella messa a punto del prodotto».

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

Il nuovo probiotico è frutto di una lunga collaborazione, come accennato, di più atenei. Intensa la collaborazione in Fvg anche di ricercatori privati. Oltre a quello del prof. Piero Susmel, da segnalare gli importanti contributi del prof. Giuseppe Comi dell'Università di Udine, del prof. Paolo Bosi dell'Università di Bologna, di Piero Anichini del Laboratorio della Camera di commercio di Udine e di Dario De Palo del laboratorio della Camera di commercio di Trieste, dei biologi Paolo Valles e Lorena Riul e della agronoma Claudia Silvestro. Turval, nell'ambito del programma di studio, ha avviato oltre 60 protocolli di ricerca in collaborazione con università italiane, americane ed anche una keniota.

Accertata una migliore
efficacia rispetto
ai normali fermenti
in presenza di "candida"
o per la prevenzione



LE CARTE
PER
BRUXELLES

Un carrello
con il corposo
incartamento
che l'azienda
friulana
ha spedito
all'Unione
europea.