

Lievito probiotico made in Friuli: via libera dalla Ue e dagli Usa

UDINE. Dopo il riconoscimento del ministero della Sanità Usa (Food and Drug Administration) anche l'Unione Europa approva il lievito probiotico, un principio attivo innovativo 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. 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 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 della Sanità di tutti gli Stati membri. Dopo una fase di studio, comincia la

fase delle domande, delle richieste di spiegazione che prosegue anni. Infine interviene la competente commissione Ue, che, esaminati i pareri 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. Il progetto di sviluppo della commercializzazione sarà condotto in collaborazione con il dipartimento di Scienze alimentari diretto dal prof. Piero Sumsel, «la cui collaborazione è stata preziosissima - spiega 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.