

LUNEDÌ, 17 GIUGNO 2019

LATUA PUBBLICITÀ

il Periodico

- Home
- Politica
- Curiosita'
- Economia
- Salute
- Sport
- Alimentazione
- Tecnologia
- La Trippa
- Archivio
- Contatti

SBLOCC: f t G+ In
 CookiesAccept



FEATURED

IL SALAME È UN ALIMENTO SANO SE CONSUMATO IN MODO CORRETTO. STUDI ALLA CATTOLICA DI MILANO, 'FONTE DI PROBIOTICI BENEFICI'


dimensione font | Stampa | Email


Il salame, consumato in modo corretto, è un alimento sano in quanto fonte di probiotici benefici per la salute. Un'evidenza scientifica che sarà approfondita durante la prossima Festa del Salame di Cremona, in programma da venerdì 26 a domenica 28 nel centro storico.


"All'interno del salame - spiega il professore in Tecnologia dei prodotti Alimentari di Origine Animale dell'Università Cattolica Giuliano Dallolio, che porterà il suo contributo al convegno di apertura della festa - è presente anche un numero elevato di batteri lattici che si sviluppano durante il processo di stagionatura. Per questo motivo all'interno del nostro istituto di microbiologia stiamo studiando nuovi fermenti che abbiano un effetto probiotico, cioè positivo, per la flora intestinale.


Consumato nel modo corretto, il salame può inserirsi perfettamente in una dieta gustosa ed equilibrata. Dal 1993 ad oggi, come dimostrano i dati INRAN, nel salame il contenuto di sale è diminuito di circa il 15% mentre il contenuto di grassi si è ridotto del 4-5% con una diminuzione soprattutto dei grassi saturi 'cattivi' a favore di quelli insaturi 'buoni'. I conservanti come i nitriti e i nitrati - conclude il professor Dallolio - sono utilizzati in quantità tali da rispettare i criteri stabiliti dall'EFSA e sono importanti per evitare pericolose tossinfezioni a cominciare dal botulino". Nel programma della Festa nazionale del Salame spiccano anche eventi gastronomico-culturali come la

- PRIMO PIANO
- POPOLARI

- 

OLTREPÒ PAVESE - RETORBIDO - TRIUMPH AD...
 Giu 14, 2019
- 

VOGHERA - CAOS BOLLETTE PAZZE. CODACONS:...
 Giu 14, 2019
- 

OLTREPÒ PAVESE - WALTER MASSA FOR DUMMI...
 Giu 13, 2019
- 

OLTREPÒ PAVESE - CICLISTA INVESTE CINGH...
 Giu 13, 2019

disfida dei salami del Po, le degustazioni-gourmet proposte dall'enogastronomo cremonese Achille Mazzini per dimostrare che il salame può essere protagonista anche dell'alta cucina e l'esposizione del 'salame astronauta', il primo insaccato mai lanciato nello spazio.

Tweet

« FUORILEGGE IL 20% DEL CIBO STRANIERO SULLE TAVOLE ITALIANE

VINO NOVELLO MESSE IN VENDITA 2 MILIONI DI BOTTIGLIE. IL PICCO DI 17 MILIONI DI BOTTIGLIE DIECI ANNI FA PER POI SCENDERE SINO AI CIRCA 2 MILIONI ATTUALI »

[Torna in alto](#)

Seguitemi



Ultime Novità

CURIOSITÀ
 OLTREPO PAVESE - «BEI TEMPI QUANDO IL □...
 Giu 16, 2019

SALUTE
 MARIJUANA PUÒ CONDIZIONARE LA FERTILIT□...
 Giu 16, 2019

ALIMENTAZIONE
 VINI BIO : CIRCA IL 25% DEI CLIENTI LO C...
 Giu 16, 2019

POLITICA
 OLTREPÒ PAVESE – BAGNARIA - CENTINAIO...
 Giu 16, 2019

PRIMO PIANO
 OLTREPÒ PAVESE - RETORBIDO - TRIUMPH AD...
 Giu 14, 2019

ALIMENTAZIONE
 RISTORANTI ETNICI : LA METÀ È IRREGOLA...
 Giu 14, 2019

POLITICA
 SANTA MARIA DELLA VERSA - ANNA ZUCCONI □...
 Giu 14, 2019

Twitter Feed

About 2 months ago
 VOGHERA - PRESENTATE LE PARAOLIMPIADI
<https://t.co/v7xIAfQWMq> #oltrepò #oltrepò #oltrepòpavese #oltrepòpavese...
<https://t.co/nUqnDI6ADG>

About 2 months ago
 VARZI - CONSEGNA DELLE BENEMERENZE CIVICHE DI SAN GIORGIO
<https://t.co/v7xIAfQWMq> #oltrepò #oltrepò #oltrepòpavese... <https://t.co/bX2AJDfEBv>

About 2 months ago
 VARZI - IN OCCASIONE DI "VARZI IN FIERA - COSE SAGGE E MERAVIGLIOSE" RIAPRE LA "TORRE DELLE STREGHE"...
<https://t.co/ojWxZ2sMC9>

About 2 months ago
 VOGHERA - GIOVANI CHITARRISTI IN CONCERTO <https://t.co/v7xIAfQWMq> #oltrepò #oltrepò #oltrepòpavese #oltrepòpavese...
<https://t.co/Kx3pDcgJwe>

About 2 months ago
 NECROLOGIO ANNUNCIA MESSA PER MUSSOLINI. PAGATO DA ASSOCIAZIONE FAMIGLIE CADUTI DELLA RSI
<https://t.co/v7xIAfQWMq>
<https://t.co/DbMrw2tb76>

Il nostro giornale

□
 Via Guglielmo Marconi, 21 - Godiasco Salice Terme (PV)
 (+39) 0383 944916 | (+39) 338 6751406
direttore@ilperiodiconews.it
www.ilperiodiconews.it
 - [Disposizioni sulla Privacy e sui Cookies](#)

La filosofia editoriale del Il Periodico News è quella di essere "super partes", di essere apartitico e di dare spazio ad ogni voce Oltrepadana senza nessuna preclusione e senza nessun condizionamento. Il Periodico News vuole essere una vetrina di confronto fra idee ed opinioni diverse, salvo dire, quando lo ritiene opportuno, la propria. Qualche volta Il Periodico News potrà apparire scomodo ad alcuni, ma cerca di non fare sconti al potere, nelle sue varie forme ma al contrario prova costantemente a raccontare i fatti, senza amicizie, pregiudizi o secondi fini. Un giornale free-press distribuito solo ed esclusivamente in