

Lo studio multicentrico sul latte fermentato con *Lactobacillus paracasei* CBA L74^[1], che ha coinvolto le Università di Napoli, Milano e Palermo, è stato selezionato tra le 8 ricerche più rilevanti dell'anno al 49° Meeting della Società Europea di Gastroenterologia, Epatologia e Nutrizione Pediatrica (ESPGHAN)



Atene, 26 maggio 2016 – Un significativo riconoscimento al valore della ricerca scientifica ‘made in Italy’ arriva dal Meeting Annuale dell’ESPGHAN. La Società Europea di Gastroenterologia, Epatologia e Nutrizione Pediatrica ha inserito fra le 8 ricerche più significative dell’anno – alle quali è riservata una presentazione di fronte all’assemblea plenaria del Congresso – lo studio italiano sugli effetti del latte fermentato con *Lactobacillus paracasei* CBA L74 nei bambini in età prescolare. Il Meeting dell’ESPGHAN, considerato il più importante evento scientifico internazionale dedicato alla nutrizione del bambino, in corso fino al 28 maggio ad Atene, giunge quest’anno alla 49^a edizione, e vede la partecipazione di oltre mille delegati provenienti da ogni parte del mondo. Lo studio su *Lactobacillus paracasei* CBA L74 è stato ritenuto dall’ESPGHAN particolarmente significativo per le importanti ricadute positive dei suoi risultati sulla salute del bambino.

“Siamo molto orgogliosi di questo importante risultato – commenta il prof. Roberto Berni Canani, del Dipartimento di Scienze Mediche Traslazionali dell’Università degli Studi di Napoli Federico II, che ha coordinato lo studio ed oggi lo ha presentato in seduta plenaria al Congresso ESPGHAN – La nostra ricerca ha dimostrato l’efficacia di un nuovo alimento funzionale, una matrice di latte vaccino fermentato con il probiotico di origine umana *Lactobacillus paracasei* CBA L74, nella prevenzione delle infezioni del bambino scolarizzato”

“Come è noto – prosegue Berni Canani – i bambini, specie se di età inferiore ai 4 anni e nel periodo invernale, presentano un rischio fino a 4 volte maggiore di sviluppare infezioni a carico del tratto respiratorio e gastrointestinale. A seguito del processo di fermentazione del latte ad opera del *Lactobacillus paracasei* CBA L74, vengono rilasciate particolari sostanze benefiche, dette ‘postbiotici’, che si sono dimostrate in grado di stimolare positivamente il sistema immunitario. Grazie all’assunzione del nuovo alimento abbiamo osservato una drastica riduzione del numero di infezioni, dell’impiego di farmaci e di giorni di assenza da scuola per il bambino e dal lavoro per i genitori”.

“Desidero ringraziare – conclude Berni Canani – l’Università di Palermo, con il gruppo del prof. Giovanni Corsello, e l’Università di Milano, con il gruppo del prof. Fabio Mosca, che insieme all’Università di Napoli hanno partecipato allo studio fornendo un contributo essenziale”.

[1] Berni Canani R, Nocerino R, “Cow's milk and rice fermented with *Lactobacillus paracasei* CBA L74 prevent infectious diseases in children: A randomized controlled trial”. *Clinical Nutrition* (2015) 1-8.
DOI: 10.1016/j.clnu.2015.12.004

fonte: ufficio stampa