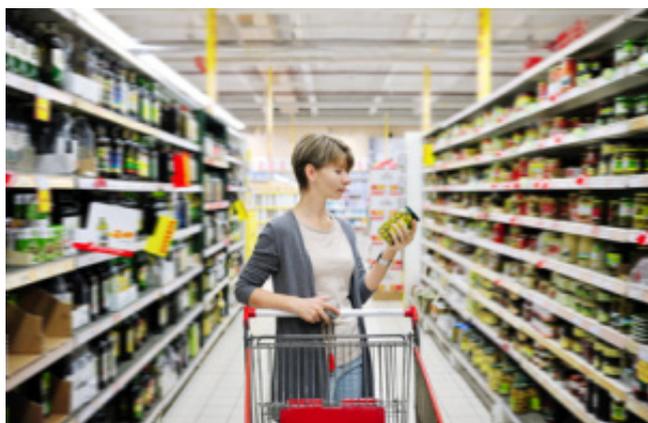




**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA**



Padova, 12 febbraio 2020 - E se classificassimo gli alimenti a seconda dei processi di trasformazione industriale degli stessi? La proposta arriva da un gruppo di ricercatori brasiliani che ha proposto per gli alimenti il nuovo metodo di classificazione NOVA, dove gli alimenti appartenenti al Gruppo 4, ovvero alimenti e bevande “ultra-processati” a livello industriale, sarebbero quelli da limitare maggiormente nell’uso quotidiano, in quanto potenzialmente implicati nell’insorgenza di malattie croniche.

Il Dipartimento di Scienze cardio-toraco-vascolari e Sanità pubblica dell’Università di Padova organizza l’incontro pubblico “Impatto sulla salute degli alimenti ultra-processati: possono le modalità di trasformazione e conservazione degli alimenti fare la differenza?”, che si terrà domani 13 febbraio 2020 alle 14,30 nell’Auletta di Cardiologia in via Giustiniani 2 a Padova. A parlare di questa nuova catalogazione sarà il dott. Marco Silano, primo ricercatore dell’Istituto Superiore di Sanità.

La  
classificazione NOVA propone la divisione degli alimenti in 4 gruppi:

- GRUPPO 1: alimenti non processati o minimamente processati
- GRUPPO 2: alimenti culinari processati
- GRUPPO 3: alimenti processati
- GRUPPO 4: alimenti e bevande ultra-processati

Il seminario si propone di  
chiarire l'impatto del consumo degli alimenti ultra-processati sulla salute  
umana sulla base delle evidenze scientifiche ad oggi disponibili e allo stesso  
tempo di discutere delle potenziali linee di ricerca future sull'argomento.