

Ceinge, un innovativo prodotto di fermentazione per neonati non allattati al seno materno

Da ildenaro.it



Gli esperti sono tutti d'accordo: il parto naturale ed il latte materno sono due strategie vincenti per determinare, attraverso una modulazione del microbioma intestinale, uno sviluppo ottimale del sistema immunitario del bambino in grado di proteggerlo efficacemente da infezioni e patologie autoimmuni e allergie. Negli ultimi decenni la frequenza del parto cesareo è molto aumentata in Italia (si è passati da 11.2% nel 1980 al 33.7% nel 2016) ed è noto che il parto cesareo influenza negativamente le possibilità di successo dell'alimentazione al seno materno. I bambini che nascono attraverso il taglio cesareo e che non riescono a ricevere l'allattamento al seno sono più suscettibili alle infezioni e maggiormente esposti al rischio di sviluppare malattie autoimmuni ed allergie. I ricercatori del CEINGE-Biotecnologie avanzate di Napoli, guidati da Roberto Berni Canani, uno dei massimi esperti nel campo della gastroenterologia e nutrizione pediatrica, in collaborazione con i ricercatori dell'Università di Milano e dell'Humanitas hanno dimostrato per la prima volta la possibilità di prevenire gli squilibri a carico di microbioma intestinale e del sistema immunitario indotti dal parto operativo e dall'assenza di latte materno in neonati allattati con una formula contenente un innovativo prodotto di fermentazione. Il prodotto nasce dalla fermentazione del latte vaccino con un probiotico di origine umana denominato *Lactobacillus paracasei* CBA L74. I ricercatori hanno valutato un'ampia casistica di bimbi nati da parto naturale o da taglio cesareo, nutriti con latte materno, con formula arricchita o meno dal nuovo prodotto di fermentazione, e hanno dimostrato che questo alimento funzionale è in grado di prevenire gli squilibri a carico del

microbioma intestinale e del sistema immunitario indotti da taglio cesareo e dall'assenza di latte materno. Il lavoro è stato pubblicato sulla prestigiosa rivista internazionale Nature Communications ed è frutto della collaborazione tra diversi gruppi di ricerca coordinati da Fabio Mosca (Fondazione IRCCS Ca' Granda Ospedale Maggiore Policlinico di Milano e Dipartimento di Scienze cliniche dell'Università di Milano), Maria Rescigno (Humanitas Clinical and Research Center e Humanitas University), Roberto Berni Canani (responsabile del Laboratorio di Immunonutrizione del CEINGE-Biotecnologie Avanzate di Napoli e professore di pediatria presso il Dipartimento di Scienze Mediche Traslazionali dell'Università Federico II) e Andrea Budelli (Presidente R&D Europe and Global Infant Nutrition della Kraft-Heinz).

<https://www.ildenaro.it/ceinge-un-innovativo-prodotto-di-fermentazione-per-neonati-non-allattati-al-seno-materno/>

