

## POSTBIOTICI: UNA NUOVA FRONTIERA NELLA CURA DELLE INFIAMMAZIONI



L'ultima frontiera funzionale nella cura delle infiammazioni croniche sembra risiedere tutta in un nome: postbiotici. Di cosa si tratta?

I postbiotici sono dei prodotti di derivazione batterica che vengono rilasciati durante i processi di fermentazione di matrici alimentari. Le proprietà di queste sostanze sono state studiate e pubblicate di recente a livello scientifico dalla professoressa Maria Rescigno, docente ordinario di Patologia Generale all'Humanitas di Milano.

I batteri intestinali, che in questi ultimi anni hanno riscontrato un grande interesse da parte della ricerca scientifica, fermentano gli alimenti ingeriti costituendo molte molecole funzionali attive che agiscono sul sistema immunitario dell'uomo e che vengono chiamate postbiotiche. Approfondendo i meccanismi di interazione fra questi microrganismi e il sistema immunitario dell'ospite, si è

arrivati alla conclusione che i postbiotici hanno degli effetti funzionali contro l'infiammazione e contro i batteri o i virus patogeni nelle infezioni.

Gli alimenti, come ad esempio il latte, che è una delle matrici più utilizzate per la fermentazione, vengono fatti fermentare con dei probiotici, i quali, a seconda della tipologia, possono generare varie sostanze funzionali attive e con proprietà diverse; possono ad esempio modulare la risposta del nostro sistema immunitario andando ad attivarlo o a spegnerlo in caso di una reazione eccessiva.

Tutti questi risultati positivi fanno ben sperare di vederli in un futuro non troppo lontano come coadiuvanti nelle terapie farmacologiche di varie patologie, come ad esempio quella della dermatite atopica. I postbiotici rappresentano l'ultimo traguardo dell'approccio alimentare funzionale nel campo del microbioma e microbiota intestinale.

<https://www.humanitas.it/news/24458-postbiotici-cosa-aiutano-le-cure-delle-infiammazioni-croniche>

<http://www.farmacista33.it/postbiotici/tags-16549.html>