

Menu a base di insetti contro il colesterolo



Vassoi di cavallette fritte in olio di oliva... menu a base di insetti contro il colesterolo

La Cee: «In Italia troppe opere senza valutazione di impatto ambientale»

Sono troppe le opere «esonerate» in Italia dalla procedura di impatto ambientale (Via) tutte quelle incluse nel folto gruppo dell'allegato 2 della direttiva Cee...

In Australia un medico su cinque ha praticato l'eutanasia

Quasi un medico su cinque in Australia ha lasciato morire pazienti allo stadio terminale di una malattia, ma solo metà di essi lo hanno fatto su richiesta del paziente o dei suoi familiari...

Programmi Esa di realtà virtuale per simulare l'esplorazione di Marte

Il Centro per la ricerca spaziale e tecnologica dell'Agenzia spaziale europea (Estec) che ha sede in Olanda ha realizzato tre programmi di realtà virtuale per simulare l'esplorazione della superficie di Marte...

MARIO PETRONCINI

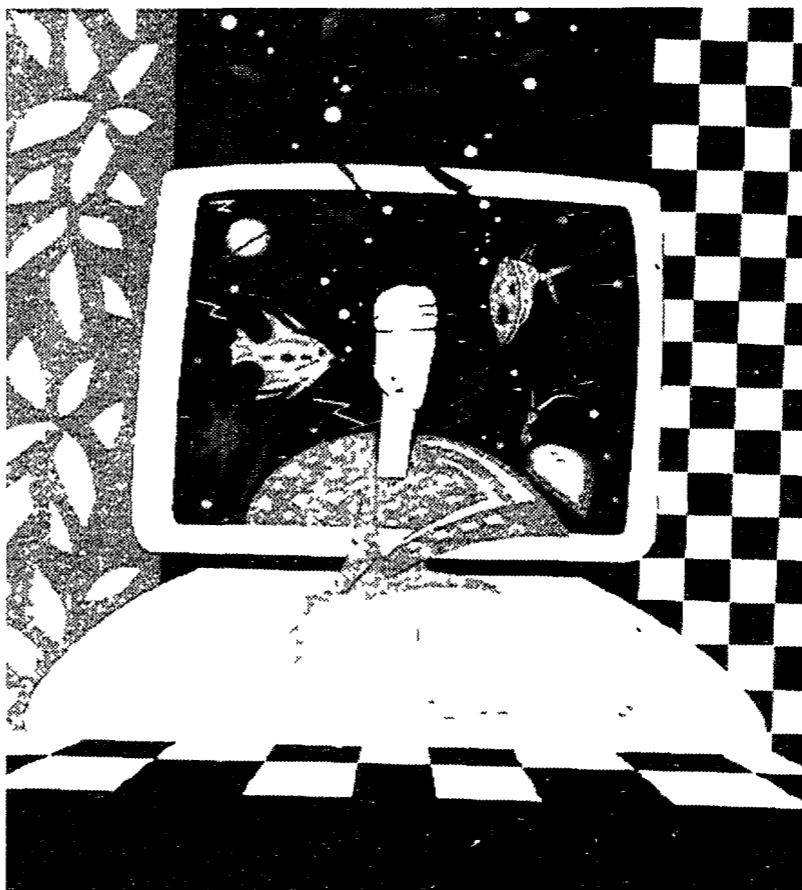
Informatica, dietro la crisi dell'Ibm (& soci) L'hardware potente non è più il motore di profitto e ricerca Ora è decisivo il software: cambiano gli scenari economici Computer, giù i muscoli

Il computer superpotente ha fatto il suo tempo. O meglio, dopo anni di tumultuosa crescita basata su macchine sempre più «muscolose», il mondo dell'informatica ha trovato una crisi ad intralciargli il cammino...

NICOLETTA CASTAGNI

La potenza non basta più. Negli anni Novanta il mondo del computer sta trovando nuove regole nel tentativo di uscire da una crisi drammatica che ne ha trasformato il volto. Dopo un decennio di grande espansione...

La società californiana detiene l'85 per cento del mercato dei chip. Lo scorso anno con un incremento del 22 per cento ha realizzato un fatturato di 6 miliardi di dollari...



Con questi computer diventeranno finalmente possibili applicazioni di tipo multimediale che renderanno più facile e diffuso l'uso del personal. Ma il condizionale è d'obbligo per chi entra in gioco la vera variabile del settore informatico in questo difficile scenario di secolo. A lato della bilancia la condizione per il successo o meno di un prodotto è proprio il software...

Superchip cercasi per parlare con lo schermo

La novità dell'anno è stata «Pentium». Intel ha presentato l'ultima generazione dei suoi potentissimi chip in aprile e subito l'ha resa disponibile per l'industria dell'hardware.

Big Blue (cioè l'Ibm) sta studiando per il nuovo chip. Grande attesa anche per Alpha computer della Digital il personal più potente mai apparso sul mercato. Ancora non è entrato in distribuzione e comunque a parte prestazioni delimitate stabilimenti non è pronto il software disponibile...

PARIGI. C'è posto per una tenda in uno dei campi comunali? Chi è sepolto davvero nel loculo 17 fila F del cimitero? Quanto olio ha prodotto l'anno scorso il frantoio pubblico? Ecco il tipo di questioni che possono una mattina mettere in agitazione l'impianto o l'assessore del piccolo comune. Per ottenere le risposte dovrà fare una decina di telefonate oppure trascinarsi impolverandosi nei registri voluminosi o «cartabellare» arrampicato su una scala evidentemente traballante...

E ora in Francia funziona la rete informatica locale

nomata avelenatrice del luogo. Andò il campionario con la lista dei locali interessati e la sorpresa scopri che solo a una tomba su dieci corrispondeva il caro estinto segnato sui registri.

Usa, la crisi della dieta Gli americani ritornano a mangiare dolci e grassi

Dopo anni di allarme riguardo ai danni provocati dal peso eccessivo e da cibi particolarmente grassi in America c'è già qualche segnale di «riflusso» verso quelle che i dietologi considerano cattive abitudini alimentari. Forse estenuati dalle diete troppo forzate o dallo stress per le incertezze economiche i consumatori sembrano determinati a godersi i prodotti sempre più ricchi e succulenti, preparati da industrie dalla fantasia illimitata senza curarsi affatto delle conseguenze.

Spopola in Giappone un nuovo modo di mangiare: gli alimenti concepiti come medicina per mantenere una buona salute

Primo, secondo e frutta? Solo se «funzionali»

Inventare alimenti che «fanno bene alla salute». Sembra un paradosso, eppure, di fronte ad un regime alimentare naturale sempre più nocivo nascono in laboratorio cibi calibrati per diverse malattie, da quelle cardiovascolari a quelle intestinali. Sono addizionati con additivi che dovrebbero svolgere un'azione benefica sul funzionamento dell'organismo. I primi ad esserne conquistati sono i giapponesi.

I primi a esserne conquistati sembrano essere i giapponesi. Sono loro ad aver inventato le bibite personalizzate per i diversi gruppi sanguigni le caramelle rilassanti il tè antinvecchiamento. E il mercato tira se è vero che in meno di cinque anni gli alimenti funzionali hanno conquistato il 5% del giro d'affari dei prodotti alimentari muovendo una cifra che entro il 1995 dovrebbe toccare quasi i 9.000 miliardi di lire. Qual che esempio? La capofila è senz'altro una bibita a base di oligosaccaridi di soia e vitamina C commercializzata con il nome di Oligo CC dalla Calpis Food Industry Ltd. La bibita dichiara che i suoi «principi attivi vitalizzano i bifidobatteri stabilendo il naturale ritmo del corpo» e anche indicata a «mantenere la buona salute dell'intestino» e «poco calorica e rinforzante».

Ma che cos'è a differenziare questo tipo di cibi e bevande dai vecchi generi alimentari «san» di una volta? Non è difficile rispondere trattandosi soprattutto di prodotti concepiti nell'ipertecnologico Giappone. Tutti questi alimenti contengono o quanto meno lo dichiarano un valore aggiunto in tecnologia d'avanguardia. Gli alimenti funzionali infatti sono addizionati con una serie di additivi come flavonoidi, oligosaccaridi, fosfo-peptidi, nucleoproteine tutti considerati suscettibili di svolgere un'azione protettiva o benefica sul funzionamento dell'organismo tutti però ancora rigorosamente allo studio in diversi paesi del mondo.

In Francia per esempio come ricorda la rivista Scienza e vita l'Istituto nazionale per la ricerca agricola e dello spazio stanno cofinanziando un progetto per lo studio dell'azione anticancerogena dei flavonoidi. Le nucleoproteine (che si ricavano tanto dal seme di salmone che dal lievito di birra) sembrano essere sostanze molto promettenti per contrastare i processi di invecchiamento. La caseina fosfo-peptidica del canto suo sarebbe in grado di facilitare l'assunzione a livello intestinale di minerali come calcio ferro zinco.