

FACOLTÀ DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI  
E AMBIENTALI  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE ANIMALI,  
DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI - DIANA

# Nutrienti e Microbioma: sinergie per garantire salute e benessere dei ruminanti

## Informazioni

Università Cattolica del Sacro Cuore  
Dipartimento di Scienze Animali,  
della Nutrizione e degli Alimenti - DIANA  
Via Emilia Parmense, 84 - 29122 Piacenza  
Tel. 0523 599 278  
E-mail [erminio.trevisi@unicatt.it](mailto:erminio.trevisi@unicatt.it)

Pro Tech Srl  
Via Zerbi, 47 15050 Carbonara Scrivia  
Tel. + 39 0131 892 983  
Fax + 39 0131 893 791  
E-mail [protechsrl@tiscali.it](mailto:protechsrl@tiscali.it)

**Responsabile scientifico:** Prof. Erminio TREVISI

**BUONA SALUTE E BUONA FERTILITÀ PER MIGLIORARE  
IL REDDITO DEI NOSTRI ALLEVAMENTI**

## VIII Convegno

[www.unicatt.it](http://www.unicatt.it)  
[www.protechsrl.info](http://www.protechsrl.info)

**Venerdì 31 gennaio 2020**

Centro Congressi "Giuseppe Piana"  
Via Emilia Parmense, 84 - Piacenza

In collaborazione con

**Pro Tech** s.r.l.  
Animal Nutrition 

ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E DEI DOTTORI  
FORESTALI DELLA PROVINCIA DI PIACENZA



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

## **Nutraceutici e probiotici: “strumenti” per prevenire le patologie e aumentare le performance**

L'efficienza produttiva, la sicurezza alimentare e il benessere animale sono attualmente, e lo saranno sempre più, le linee guida per una produzione alimentare sostenibile.

Questo obiettivo potrà esser raggiunto ottemperando l'interazione tra il metabolismo intestinale, l'equilibrio microbico e la risposta immunitaria dell'ospite. La nutrizione intestinale diventa pertanto un passaggio chiave per alimentare correttamente i ruminanti negli anni a venire.

L'epitelio gastro intestinale (GIT) svolge due ruoli fondamentali: assorbire efficacemente i nutrienti e difendere l'ospite da molecole indesiderate (es. batteri, virus, tossine, micotossine, ammine). Molte di queste sostanze possono alterare la “impermeabilità” del lume intestinale, attivando così la risposta immunitaria locale e sistemica.

Molti fattori sono coinvolti nella modulazione della permeabilità del GIT, tra cui: stato fisiologico, infezioni, attività fisica, stressori ambientali (es. caldo), alimentari, emozionali (es. cambiamento di gruppo). Questi fattori stressanti interferiscono con la popolazione microbica del GIT (microbioma) e modificano l'integrità della mucosa (alterando le giunzioni tra le cellule, specialmente delle tight junction). L'effetto barriera è quindi alterato nel GIT, e conseguentemente si verifica una risposta infiammatoria locale. La presenza di prebiotici e/o probiotici nella dieta migliora la funzione di barriera della mucosa e può supportare una più efficace risposta immunitaria.

L'integrazione nella dieta dei bovini di questi prodotti nutraceutici può avere effetti sinergici e, spesso, ha mostrato sorprendenti capacità di modulazione della risposta infiammatoria (locale e sistemica) e miglioramenti delle performance animali.

Ecco ottemperata la nostra mission: portare valore... sempre

Carlo Paglia  
(amministratore Pro Tech srl)

Ore 9.00

### **Accoglienza**

Ore 9.15

### **Introduzione**

Prof. Giovanni BALLARINI, Emerito - Università di Parma

Ore 9.30

### ***Fisiologia dell'epitelio gastro-intestinale ed effetto sulle performance dei ruminanti***

Prof. Erminio TREVISI, Università Cattolica del Sacro Cuore

Ore 10.00

### ***Microbiota intestinale e ruolo nella salute animale***

Prof. Lorenzo MORELLI, Università Cattolica del Sacro Cuore

Ore 10.30

### **Discussione**

Ore 10.45

### **Coffee break**

Ore 11.00

### ***Nutraceutici nei ruminanti***

Prof. Maurizio SCOZZOLI, Libero Professionista

Ore 11.30

### ***Nutraceutici di origine marina ed integrità della parete intestinale***

Maria Garcia Suarez, DVM, Olmix France

Ore 11.45

### ***Fitoestratti: effetti su salute e benessere animale***

Dott. Andrea RICCI, Domca España

Ore 12.00

### ***Applicazione di presidi nutraceutici in allevamento***

Dott. Carlo PAGLIA, Pro Tech srl

Ore 12.30

### **Discussione e considerazioni conclusive**

Ore 13.00

### **Brunch**