



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**
hic sunt futura



Uno studio rivela i sorprendenti benefici dei composti naturali nel formaggio friulano

Il Montasio DOP svela il suo potenziale nascosto: peptidi bioattivi alleati della salute

I primi risultati presentati all'8° Congresso Lattiero Caseario tenutosi a Milano lo scorso 8 settembre sono stati insigniti del premio per l'originalità e la validità scientifica da parte di AITeL, l'Associazione Italiana Tecnici del Latte.

Udine, 16 settembre 2025 – Il Montasio DOP, eccellenza casearia del Nord-Est, non è solo un formaggio dal gusto unico, ma anche una sorprendente fonte di benessere. Un recente studio ha analizzato i suoi peptidi bioattivi, composti naturali che possono avere effetti benefici sull'organismo, rivelando risultati davvero promettenti per la salute. E i primi significativi dati sono stati presentati dall'Università di Udine in occasione dell'8° Congresso Lattiero Caseario “Nutrire il futuro: sfide ed opportunità per la filiera lattiero-casearia”, tenutosi a Milano lo scorso 8 settembre, suscitando grande interesse tra esperti e operatori del settore. **A conferma del valore e della portata innovativa di questa ricerca, i risultati presentati sono stati insigniti del premio per l'originalità e la validità scientifica da parte di AITeL, l'Associazione Italiana Tecnici del Latte.**

Lo studio

I ricercatori hanno confrontato forme di Montasio con quattro diversi tempi di stagionatura a 2, 6, 12 e 18 mesi, provenienti da tre diversi caseifici, con l'obiettivo di valutare l'attività biologica dei peptidi rilasciati durante la maturazione.

I primi risultati

Già dopo **2 mesi** di stagionatura il formaggio Montasio DOP presenta una quantità significativa di peptidi bioattivi, che **aumentano con la stagionatura**. L'**attività antiossidante** tende ad aumentare nel tempo, indicando una potenziale capacità di contribuire al contrasto dei radicali liberi. Nelle prime fasi di maturazione i peptidi sembrano poter esercitare un ruolo nella **regolazione della pressione sanguigna** attraverso l'inibizione dell'enzima ACE.. **Il vero segreto non è solo la quantità di peptidi, ma il loro profilo unico, che cambia con l'invecchiamento del formaggio. I risultati confermano quindi che il Montasio DOP non è solo un prodotto d'eccellenza della tradizione italiana, ma anche una fonte di peptidi bioattivi con potenziali benefici sulla salute.**

“Queste evidenze scientifiche – sottolinea la prof.ssa Nadia Innocente, referente scientifico del progetto – aprono nuove prospettive per valorizzare il Montasio DOP non solo come prodotto di qualità, ma anche come alimento funzionale, in grado di diventare un **alleato naturale per contribuire al benessere quotidiano**”. I prossimi passaggi prevedono l'analisi di ulteriori attività di interesse biologico, quali l'attività DPP-IV, utile a valutare un possibile ruolo dei peptidi nel metabolismo del glucosio, insieme alla valutazione della loro potenziale influenza sulla modulazione del microbiota intestinale.

“Il tema del rapporto tra formaggi e salute si conferma un trend di interesse crescente, con un'attenzione costante da parte dei consumatori verso le proprietà nutrizionali e gli effetti del loro consumo all'interno di una dieta equilibrata e salutare - sottolinea il direttore del Consorzio, Renato Romanzin - All'interno di questo scenario siamo particolarmente soddisfatti dei risultati finora emersi”.