



**Divisione
BioEnergetica**

AmBios Srl – V. J. Gagarin, 3 – 06073 CORCIANO (PG)
info@ambios.eu mail@pec.ambios.eu www.ambios.eu
P. IVA 03121950541 Cap. Soc. 20.000,00 € i.v.
Tel. +39.075.7826856 Fax. +39.075.7823717

Phaeodactylum tricornutum

SETTORI APPLICATIVI

P. tricornutum è un microalga marina appartenente al gruppo delle Diatomee (classe Bacillariophyceae). La si trova in acque costiere in climi temperati, in habitat caratterizzati da ampie fluttuazioni nei valori di salinità. Può esistere in diverse morfologie dipendenti dalle condizioni ambientali; quella più comune è la bastoncellare (foto) di dimensioni di circa 10-12µm.

P. tricornutum è la seconda diatomea di cui oggi si ha il completo sequenziamento del genoma: ciò testimonia l'interesse che il mondo scientifico ripone nei confronti di questa specie per studi di tipo biologico e applicativo.

P. tricornutum è altamente ricco di acidi grassi poli-insaturi (PFA), grassi di tipo omega-3. Tra questi, l'acido EPA (C20:5, acido eicosapentaenoico) è quello prodotto in maggiore quantità, seguito dall'acido DHA (C22:6, acido docosaesaenoico) e acido palmitoleico (C16:1).

COSMESI:
estratti di *P. tricornutum* sono composti di alta qualità: grazie alle proprietà antiossidanti e anti-aging degli omega-3, gli estratti di alga aiutano a ripristinare il giusto equilibrio dermatologico, agendo nei confronti dei cheratinociti, fibroblasti e melanociti della pelle.



INTEGRATORI DIETETICI:
Farine o estratti di *P. tricornutum* sono un'ottima fonte di omega-3 ("functional food") per il mantenimento dell'integrità delle membrane cellulari e per il controllo del livello di trigliceridi nel sangue, svolgendo un'azione preventiva soprattutto contro malattie cardiache.

MANGIMI:
da tempo *P. tricornutum* viene utilizzato, insieme ad altre specie, nella produzione di biomassa algale, ricca di grassi omega-3, da impiegare come mangimi nell'allevamento di molluschi, bivalvi e piccoli pesci marini.

