

TAG CLOUD

tibet **SCRITTO INEDITO**
inchiesta sampdoria
VERDINI sviluppo

[ARCHIVIO TAG »](#)
METEO
Roma


Meteo Roma a cura di
www.3bmeteo.com

Gio, 12 Maggio 2011	Ven, 13 Maggio 2011	Sab, 14 Maggio 2011
---------------------------	---------------------------	---------------------------


28 °C

25 °C

26 °C

Dom, 15 Maggio 2011	Lun, 16 Maggio 2011	Mar, 17 Maggio 2011
---------------------------	---------------------------	---------------------------



Previsioni meteo settimanale di
 tutta Italia

PUBBLICITA'
ITALIA

02/05/2011 - 11.23

ALIMENTAZIONE: UNO STUDIO DIMOSTRA LE PROPRIETA' ANTIOSSIDANTI DEL GRANO KHORASAN KAMUT

(IRIS) - ROMA, 2 MAG - Lo studio che dimostra le proprietà antiossidanti del grano khorasan KAMUT® è stato pubblicato sul numero di Gennaio 2011 della rivista scientifica internazionale "Frontiers in Bioscience".

Condotto da ricercatori italiani del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Bologna, questo studio evidenzia un maggiore effetto protettivo del grano khorasan KAMUT® rispetto al grano duro moderno, verso il danno ossidativo tipico delle malattie cronic-degenerative.

Un'alimentazione ricca di cereali integrali è considerata protettiva verso il rischio di diverse malattie cronic-degenerative. Molte di queste malattie hanno come tratto comune la presenza di un danno ossidativo. Pertanto tra i diversi componenti dei cereali integrali che sembrano implicati nell'effetto protettivo, gli antiossidanti appaiono particolarmente interessanti.

I ricercatori, coordinati dalla Prof.ssa Alessandra Bordoni e dal Prof. Andrea Gianotti, hanno valutato e confrontato nei ratti l'effetto protettivo verso il danno ossidativo di un'alimentazione costituita da pane prodotto con grano duro integrale o da pane prodotto con grano khorasan KAMUT® integrale. Sono stati messi a confronto anche due diversi metodi di panificazione del grano khorasan KAMUT®: con lievito industriale e con lievito naturale.

La concentrazione dei componenti antiossidanti è apparsa differente nei tre pani impiegati nella sperimentazione. In particolare i polifenoli e il selenio erano notevolmente più elevati nel pane di grano a marchio KAMUT® rispetto al pane di grano duro. Utilizzando lievito di birra, nel pane a marchio KAMUT® la vitamina E e il betacarotene erano in concentrazione minore rispetto al pane di grano duro

moderno, ma entrambi i composti erano aumentati nel pane a lievitazione naturale.

Dopo sette settimane di dieta sperimentale, i ratti sono stati sottoposti a uno stress ossidativo.

Lo studio ha evidenziato una migliore risposta allo stress ossidativo negli animali alimentati con il pane di grano antico a marchio KAMUT®, confermando l'ipotesi di una sua maggiore potenzialità protettiva rispetto al moderno grano duro integrale. L'effetto protettivo è parso aumentare ulteriormente quando il pane KAMUT® utilizzato era prodotto con lievitazione naturale.

"Questa ricerca rappresenta una tappa importante per la rivalutazione dei cosiddetti "grani antichi" quale il grano khorasan a marchio KAMUT®. Su questa base, studi clinici potrebbero condurre a risultati importanti in termini nutrizionali", hanno commentato gli autori dello studio.

"Questa pubblicazione fornisce la prima di una serie di spiegazioni scientifiche che a breve speriamo di poter fornire a sostegno della testimonianza di tante persone ipersensibili al frumento che riferiscono di sentirsi meglio quando mangiano grano a marchio KAMUT®", spiega Bob Quinn, Presidente di Kamut International, che proprio quest'anno compie il 20° anniversario di re-introduzione di questo grano nel mercato europeo. "In questo primo studio ci siamo concentrati su una proprietà nutrizionale, la capacità di difesa dallo stress ossidativo, che ha implicazioni significative per tutti".

Per lo studio completo: www.bioscience.org.

E la ricerca continua con lo studio, nel fegato dei ratti, dei meccanismi legati alla maggiore attività protettiva dell'antico grano khorasan KAMUT®. Il gusto del grano khorasan a marchio KAMUT®, tipicamente dolce e naturalmente aromatizzato alla nocciola, può essere testato in una vasta gamma di prodotti biologici (più di 2000) presenti sul mercato: pane, pasta, cereali, pizza, zuppe, biscotti, grissini e snack vari e una bevanda. È anche possibile acquistarlo in grani o farina, sempre biologici, per cucinare o panificare. E sul sito www.kamut.com è possibile consultare una rubrica di ricette sane e facili da realizzare a casa.

Autore: *Spie*

vota:

[ARCHIVIO - ITALIA »](#)

11.23 Fonte: [Iris](#) | [Invia ad un amico](#) | [STAMPA](#)

[CONDIVIDI](#)

TAG'S PER QUESTO ARTICOLO: [ALIMENTAZIONE](#) , [DIETA](#) , [KAMUT](#)