



Rivista Zootecnia Coltivazioni Industrie Estimo Micologia Istruzione Parchi Forum

» Uno studio dimostra le proprietà del grano Kamut

04 maggio 2011

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".

Condotta 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 cronico-degenerative.

Un'alimentazione ricca di cereali integrali è considerata protettiva verso il rischio di diverse malattie cronico-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.

Fonte: Kamut Enterprises of Europe

Primo piano

- » [Al via la lotta biologica alla vespa cinipide galligeno](#)
- » [Agriturismo a Pasqua: previsioni negative](#)
- » [Making wine helps to heal scars of war in Bosnia](#)
- » [Quote latte, non ad ulteriori dilazioni nel pagamento delle multe](#)



Benvenuto su Rivista di agraria.org!

La Rivista, insieme al sito Agraria.org ed al [Forum](#), sono stati realizzati con l'intento di divulgare conoscenze, esperienze e curiosità che riguardano, in senso lato, il mondo dell'agricoltura. Articoli di elevato spessore scientifico, si affiancano ad altri di pura divulgazione. Autorità del mondo accademico, professionisti di comprovata esperienza, ma anche giovani tecnici firmano i pezzi proposti. Lo scopo è quello di stimolare l'interesse di chiunque voglia "perdere" qualche minuto del suo tempo navigando tra le nostre pagine.

Iscrizione newsletter

[Abbonamento gratuito alla Rivista di Agraria.org!](#)

Info newsletter

Mostre, fiere e convegni

- » [Tuttofood - 8/11.05.2011 Rho MI](#)
- » [PREMIAZIONE 55° CONCORSO INTERN. DELL'IRIS - 9/14.05 Firenze](#)
- » [Cacio Pecorino in tutti i sensi - 8.05 Asciano SI](#)
- » [Salone del Cavallo Americano - 13/15.05](#)

Annunci Google

Valutazione rischi 81/08

Costo documento 250€+iva chiama lo 069968439 lun ven 8/17

www.tutto626.it/rischi_tu81

Libri consigliati



Alberi da frutto, vite, olivo, innesti e difesa



Viaggi e tempo libero



Animali da compagnia: cani, gatti, conigli...

Centro Natura Bologna

ristorante biologico vegetariano
salute e piacere insieme !
www.centronatura.it

Corsi di Panetteria

Informati sui Corsi online per
Panettiere di Grandi Scuole!
www.grandiscuole.it

Diventa Personal Trainer

Diventare Istruttore di Palestra?
Segui i nostri Corsi. Info ora!
www.corsiperpersonaltrainer.it



Servizi di Agraria.org

- » [Catalogo aziende agricole](#)
- » [Database allevamenti di razza](#)
- » [Guida all'agriturismo in Italia](#)
- » [Guide turistiche](#)
- » [Forum di Agraria.org](#)

Offerte online



Agriturismo: una vacanza a contatto con la natura



Centri benessere
Roma: scopri e prenota le migliori offerte in internet

Cerca nella Rivista di Agraria.org



[Home](#) | [Iscrizione newsletter](#) | [Info](#) | www.agraria.org

© Copyright 2005-2010 - www.rivistadiagraria.org - Codice ISSN 1970-2639 - Webmaster: prof. Marco Salvaterra