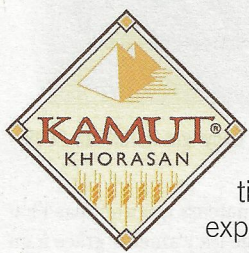


# LE BLÉ **KHORASAN KAMUT®** A DE VRAIES PROPRIÉTÉS ANTIOXYDANTES



Ce sont les résultats très encourageants d'une étude qui viennent d'être rendus publics. Mises en évidence sur des animaux, ces observations ouvrent la voie pour des expérimentations humaines qui pourraient révéler des résultats importants en terme de nutrition idéale car la teneur en polyphénols totaux du pain au blé khorasan KAMUT® s'avère plus élevée que celle du blé moderne.

## Plus de polyphénols dans le pain au blé khorasan KAMUT®

Des chercheurs de l'Université de Bologne ont comparé, chez des rats, l'effet antioxydant de pain complet au blé durum (PB) d'une part et au blé khorasan KAMUT® d'autre part. Pour le blé khorasan KAMUT®, deux procédés de fabrication ont été testés : le pain à la levure de boulangerie (PK) et celui au levain (PKL). La richesse en composants potentiellement antioxydants est apparue différente dans chacun des trois pains expérimentaux. La teneur totale en polyphénols, notamment en sélénium, était plus élevée dans les deux pains au blé khorasan KAMUT® que dans celui au blé durum. On a trouvé des teneurs plus faibles en vitamine E et en bêta-carotène dans le PK que dans le PB, mais ces deux composants étaient plus largement présents dans le PKL à cause de la fermentation du levain.

## Et une meilleure réaction face au stress oxydatif

Ces 3 pains ont ensuite été utilisés pour nourrir des rats pendant sept semaines. Puis ces derniers ont été soumis à un stress oxydatif exogène. Résultats : les rats nourris aux pains KAMUT® ont mieux résisté que ceux nourris au pain durum. Et la palme revient au pain PKL qui a donné les meilleurs résultats.

La consommation de grains complets diminue le risque d'affections chroniques ce qui s'expliquerait par la présence d'éléments antioxydants en quantité plus importante. L'étude a démontré que les animaux nourris au pain KAMUT® ont mieux réagi au stress oxydatif, ce qui, potentiellement, confère à cette céréale plus d'avantages que le blé complet moderne. De plus, le pain KAMUT® au levain pourrait être encore plus intéressant. La recherche se poursuit pour évaluer, dans le foie des rats, les mécanismes de cet effet protecteur.

« Cette étude est la première d'une longue série visant à expliquer scientifiquement pourquoi les personnes sensibles au blé moderne affirment se sentir mieux avec le blé khorasan KAMUT® » a déclaré Bob Quinn, Président de KAMUT International.



## Une céréale encore rare mais très gustative

Le blé khorasan complet de la marque KAMUT®, au goût unique, se trouve en grain ou en farine dans toute une série d'aliments bio et sains disponibles en magasin. Sa saveur naturellement douce et au goût de noisette transforme des recettes simples en repas très nutritifs et savoureux. Très sensible à l'humidité, jusqu'à lors, cet ancêtre du blé dur est cultivé, uniquement en bio et seulement dans les prairies sèches du Saskatchewan au Canada et dans le Montana aux Etats-Unis sur une terre riche en sélénium et protégée par les montagnes. Toutes les conditions y sont réunies pour garantir la qualité de la marque KAMUT®.

[www.kamut.com](http://www.kamut.com)