

NIEUWE STUDIE BEVESTIGT ANTIOXIDANTE EIGENSCHAPPEN VAN KHORASAN KAMUT® TARWE



De resultaten van een vergelijkende studie tussen KAMUT® khorasan tarwe en moderne durum tarwe tonen aan dat KAMUT® tarwe veel hogere concentratie antioxidanten en een veel betere resistentie tegen oxidatieve stress biedt. KAMUT® brood bereid met zuurdesem scoorde daarbij nog beter dan KAMUT® brood bereid met bakkersgist.

Grootschalig onderzoek

"Dit is slechts een eerste conclusie in een lange reeks van onderzoeksresultaten", meldt *Bob Quinn*, Voorzitter van KAMUT International. "Het algemene objectief van het grootschalig onderzoeksprogramma dat we opzetten is een wetenschappelijke verklaring te vinden voor het veelvuldig vastgestelde feit dat mensen die gevoelig zijn voor moderne tarwe zich beter voelen wanneer zij KAMUT® khorasan tarwe eten."

"In deze eerste fase hebben we ons echter geconcentreerd op de antioxidanten in KAMUT® khorasan, iets wat van groot belang is voor elk van ons, los van het feit of men al dan niet gevoelig is voor gewone tarwe", verklaart *Bob Quinn*.

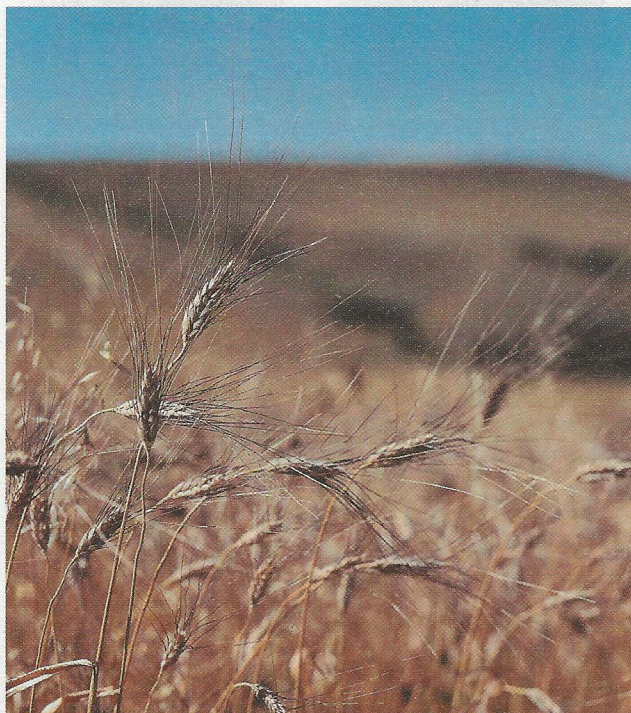
De grootschalige studie naar de gezondheidsaspecten van KAMUT® khorasan tarwe gebeurt door *Alessandra Bordonni* en *Andrea Gianotti*, onderzoekers van de afdeling Voedingwetenschappen en Biochemie van de Universiteit van Bologna (Italië). Begin februari beëindigde men een eerste evaluatiefase naar de antioxidante eigenschappen van de moderne tarwe in vergelijking met KAMUT® khorasan. De studie werd uitgebreid gepubliceerd in de januari-editie van het wetenschappelijk magazine *Frontiers of Bioscience*.

Studie op ratten

De Italiaanse wetenschappers onderzochten op ratten het antioxidante effect van een dieet van volkorenbrood op basis van durum tarwe en een dieet van volkorenbrood met KAMUT® khorasan. Voor het volkorenbrood met KAMUT® khorasan tarwe werd nog een onderscheid gemaakt tussen brood met banketbakkersgist en brood met zuurdesem.

De concentratie van alle potentieel antioxidante stoffen bleek te verschillen bij ieder van de drie broden uit het experiment. Het totale gehalte fenolen - en vooral selenium - lag heel wat hoger bij de twee broden met KAMUT® khorasan tarwe dan bij volkorenbrood met durum tarwe. Het onderzoek constateerde ook lagere concentraties vitamine E en betacaroteen in het KAMUT® khorasan brood dan in het gewone tarwebrood, maar door de fermentatie van de zuurdesem waren deze componenten dan weer meer aanwezig in de het KAMUT® khorasanbrood met zuurdesem (ZKB).

De ratten aten de verschillende broodsoorten gedurende zeven weken en werden dan onderworpen aan exogene oxidatieve stress.



De ratten die KAMUT® brood gekregen hadden, bleken beter bestand tegen geïnduceerde oxidatieve stress dan diegene die modern tarwebrood hadden gekregen. De beste resultaten waren voor de ratten die KAMUT® brood met zuurdesem gekregen hadden.

Alessandra Bordonni en *Andrea Gianotti* zijn opgetogen over de eerste onderzoeksresultaten: "Met dit uitgangspunt kunnen experimenten bij mensen belangrijke resultaten aan het licht brengen omtrent gezondere voeding." Het onderzoek van de universiteit van Bologna gaat ondertussen verder. In de lever van de proefdieren zoekt men de mechanismen van het verhoogde beschermende effect van de oude variëteit van KAMUT® khorasan tarwe.

Oude graansoort voor het moderne leven

De volkoren KAMUT® khorasan tarwe is een voorouder van onze huidige, moderne, harde tarwesoort. Zij is oorspronkelijk afkomstig uit Egypte en het Midden-Oosten. Na de Tweede Wereldoorlog was deze graansoort zo goed als verdwenen tot *Bob Quinn* deze graansoort herintroduceerde. Aangezien khorasan-graai heel gevoelig is voor vocht wordt het uitsluitend biologisch geteeld in de droge grasvlaktes van Saskatchewan (Canada) en Montana (VS). Met zijn unieke smaak kan het verwerkt worden in heel wat biovoedingsproducten zoals brood, pasta, graangewassen, pizza, etc. Het kan ook als graan of als meel gekocht worden om te koken en te bakken. Het is zoet van nature en de zachte nootachtige smaak tovert eenvoudige recepten om tot uiterst voedzame en smakelijke gerechten.

Meer info: www.kamut.com