

- [Home](#)
- [Mappa del sito](#)
- [Contatti](#)

[A](#) [A](#)

Enter search keyword



Subscribe: [Posts](#) / [Comments](#)

- [Chi siamo](#)
- [Comitato Scientifico](#)
- [Prontuario online](#)
- [Ricerca »](#)
- [News »](#)
- [Manuale](#)
- [Calendario e agenda](#)



IL KAMUT

Fri, Oct 14, 2011

[Articoli](#), [Dalle aziende](#), [Dalle aziende](#)

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 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: 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.

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 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.

Leave a Reply

Name (required)

Mail (will not be published) (required)

Website



CAPTCHA Code *

« [Applicazione topica di sostanze naturali](#)

Prontuario online

- [Prontuario online](#)