



**KAMUT®**  
BRAND KHORASAN WHEAT



## Fai il pieno di carotenoidi con il grano khorasan KAMUT®

*Recenti studi dimostrano che questo antico cereale è ricco di pigmenti antiossidanti, ideali per preparare la pelle all'estate.*

*Bologna, Aprile 2017* – Belle giornate, temperature più alte e quella voglia di alleggerire il guardaroba: questi sono proprio i sintomi che annunciano l'arrivo dell'estate! E allora **occorre pensare per tempo alla nostra pelle, per renderla recettiva all'azione dei raggi solari e al tempo stesso proteggerla dal naturale processo di invecchiamento.**

Come? Semplice, mangiando in modo sano, equilibrato e colorato. Sì, perché **l'abbronzatura perfetta comincia a tavola**, preferendo soprattutto **alimenti ricchi di carotenoidi**, pigmenti organici presenti in alcuni cibi a cui forniscono il tipico colore rosso, giallo o arancione. Dal grande potere antiossidante, **i carotenoidi giocano un ruolo fondamentale per la salute della pelle**, in quanto contribuiscono a neutralizzare i **radicali liberi** contrastando il processo di invecchiamento cellulare e favorendo il ricambio delle cellule.

Frutti e ortaggi dal colore rosso, viola e arancione non sono gli unici alimenti ricchi di carotenoidi: anche alcuni tipi di cereali presentano un elevato contenuto di questi pigmenti. È il caso del **grano khorasan KAMUT®**, un antico cereale **coltivato esclusivamente con metodo biologico**, mai ibridato né geneticamente modificato, che recenti studi hanno dimostrato essere un'importante fonte di **carotenoidi, in particolare luteina**, che sono probabilmente i responsabili dell'intenso **colore dorato del grano e della farina**.

Da uno studio pubblicato nel 2011<sup>1</sup> è emerso che **la farina di grano khorasan KAMUT®**, messa a confronto con la farina di grano spelta, di grano duro e di grano tenero, **ha un contenuto maggiore di carotenoidi**. Lo stesso vale per il pane derivato dalla farina di grano khorasan KAMUT®, che rispetto agli altri campioni di pane derivati da grano spelta, grano duro e grano tenero, presenta un più alto contenuto di questi pigmenti.

Una ricerca precedente incentrata sulla materia prima, pubblicata nel 2007<sup>2</sup>, aveva già messo in evidenza come il grano khorasan KAMUT® abbia un maggiore contenuto in carotenoidi rispetto al grano duro e soprattutto al grano tenero. In particolare, dall'analisi è risultato che il **principale componente** dei carotenoidi presenti è **la luteina, con una concentrazione media di 5,77 µg/g** rispetto alla concentrazione media di 2,06 µg/g presente in altre quattro varietà di grano tenero. L'alto contenuto di luteina è stato confermato anche da ulteriori studi<sup>3</sup>.

L'elevato **potere antiossidante del grano khorasan KAMUT®** non si deve solamente ai carotenoidi, ma anche alla **ricchezza di minerali e vitamine**, che rappresentano una naturale protezione contro lo stress ossidativo. Questo antico cereale ha, infatti, un alto contenuto di molti minerali quali **selenio, rame, manganese e molibdeno**, ed è una fonte eccellente di **proteine, fibre, zinco, fosforo, magnesio**, e anche di **vitamina B1 (tiamina), e vitamina PP (niacina)**.

***Il grano khorasan KAMUT®, ricco di carotenoidi, è un valido aiuto per una pelle a prova di abbronzatura!***

<sup>1</sup> Pasqualone A, Piergiovanni AR, Caponio F, Paradiso VM, Summo C, Simeone R. 2011. Evaluation of the technological characteristics and bread-making quality of alternative wheat cereals in comparison with common and durum wheat. *Food Sci Technol Int.* 17:135–142.

<sup>2</sup> Abdel-Aal el SM, Young JC, Rabalski I, Hucl P, Fregeau- Reid J. 2007. Identification and quantification of seed carotenoids in selected wheat species. *J Agric Food Chem.* 55:787–794.

<sup>3</sup> Abdel-Aal el SM, Young JC, Wood PJ, Rabalski I, Hucl P, Falk D, Fregeau-Reid J. 2002. Einkorn: a potential candidate for developing high lutein wheat. *Cereal Chem.* 79:455–457; Hidalgo A, Brandolini A, Pompei C, Piscozzi R. 2006. Carotenoids and tocopherols of einkorn wheat (*Triticum monococcum* ssp *monococcum* L.). *J Cereal Sci.* 44:182–193; Abdel-Aal el SM, Rabalski I. 2008. Bioactive compounds and their antioxidant capacity in selected primitive and modern wheat species. *Open Agric J.* 2:7–14.



# KAMUT®

BRAND KHORASAN WHEAT



## **A proposito di grano khorasan KAMUT®**

*La mission di Kamut International è quella di promuovere l'agricoltura biologica e sostenere gli agricoltori biologici, per incrementare la diversità nelle colture e nelle diete e per proteggere l'eredità di un antico e squisito grano di alta qualità a beneficio di questa e delle future generazioni. KAMUT® è un marchio registrato di Kamut International e Kamut Enterprises of Europe che garantisce sempre in biologico elevati standard di qualità che sono verificati da test in ogni campo. La ragione per cui la famiglia Quinn ha deciso di depositare il marchio KAMUT® sta nella volontà di garantire determinate caratteristiche di varietà antica di grano khorasan che viene commercializzata in tutto il mondo. L'obiettivo è quello di proteggere e preservare le qualità dell'antico grano khorasan, a beneficio di tutti coloro che cercano un alimento sano e di alta qualità.*