

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Neue Studie belegt die wichtige Rolle von KAMUT® Khorasan Weizen als eine Quelle von Antioxidantien**

Bonn, März 2012

Eine weitere wissenschaftliche Studie über den positiven Effekt der oxidativen Eigenschaften von KAMUT® Khorasan Markenweizen ist soeben erschienen. Sie kommt aus der zweiten Phase eines von Kamut International unterstütztem Forschungsprojektes.

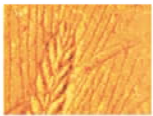
Die Studie erscheint in der Fachzeitschrift Nutrition. Durchgeführt wurde sie in Italien von den Forschern an der Universität von Urbino und der Universität Bologna. Sie verglichen die oxidative Eigenschaften zwischen modernen Weizen (typischer Hartweizen) und das Urgetreide KAMUT® Khorasan. Es ist die Fortsetzung der Studie in der man Auswirkungen der unterschiedliche n Weizen Ernährung in Bezug auf oxidativen Stress im Blut nachweisen konnte. Diesmal untersuchte man vor allem die Leber.

Bob Quinn, Gründer und Präsident von Kamut International meint: „Wir freuen uns, diese Studie veröffentlicht zu sehen, Sie zeigt eindeutig die positive Auswirkungen KAMUT® Weizen auf einen Körper. In unserem Forschungsprojekt werden wir weiterhin nach Erklärung suchen, warum Menschen mit Empfindlichkeiten zu modernen Weizen aussagen, sie fühlen sich besser, wenn sie KAMUT® Brand Weizen essen.“

Phase II Studie wurde unter der Leitung von Franco Canestrari, M.D. und Serena Benedetti, PhD von der Universität Urbino mit Unterstützung von Alessandra Bordoni, M.D. Ph.d. und Andrea Gianotti, PhD, der Universität Bologna. Wie in Phase I, mit der gleichen Diät und wissenschaftlichen Ansatz, verglichen sie hier die antioxidative Wirkung von modernen Hartweizen Weizen Vollkornbrot (WB) und alten KAMUT® Khorasan Vollkornbrot bei Ratten. Weiterhin verglich man zwei verschiedene Herstellungsprozesse beim Brot: Backhefe (KB) und Sauerteig (SKB). Wie in Phase I der Studie war die Konzentration der potenziellen antioxidative Substanzen in den drei experimentelle Brot anders. Beim Sauerteig war es höher als bei der Backhefe und hier wiederum höher als beim Hartweizen Vollkornbrot.

Nachdem die Ratten diese Diät für sechs Wochen hatten, wurde der oxidativen Stress untersucht. Das Ergebnis zeigt, dass Ratten mit einer KAMUT® Khorasan Diät, den geringsten oxidative Status zeigten im Vergleich zu Ratten, die mit modernem HartweizenVollkornbrot gefüttert wurden.

Das bedeutet, dass KAMUT® Brot mehr Antioxidantien aufweist als moderne Weizenbrote. Außerdem beobachteten die Forscher bei den Ratten die KAMUT® Khorasan Brot aßen, eine höhere Aktivität von antioxidativen Enzymen in der Leber. Dies könnte eine Folge der höheren Mengen an Selen im KAMUT® Getreide liegen.



Diese Studie an der Leber spiegelt Ergebnisse der Blutanalyse aus dem gleichen Forschungsprojekt wieder, welches in der Januar -Ausgabe 2011 des Frontiers of BioScience veröffentlicht wurde. Sie zeigte, dass die Tiere mit der KAMUT® Weizen Diät hatte eine bessere Reaktion auf oxidativen Stress zeigten und somit auch wieder höhere potenziellen Vorteile als moderne Vollkorn- Hartweizen..

Hinzu kommt, dass bei allen Experimenten klar ersichtlich war, dass diese Vorteile vorallem in Erscheinung treten, wenn die Ernährung auf KAMUT(R) Khorasan Sauerteig basierte. " Wie in der ersten Phase der Studie, zeigte sich die Herstellungsweise beim Brot als die gleichfalls wichtigste Determinante. Die beobachteten Schutzwirkung zeigte sich nicht nur in Abhängigkeit der Weizenart, sondern auch durch den Sauerteigfermentationsprozess", so die Autoren der Studie.

Eine sehr spannende und völlig unerwartete Beobachtung zeigte sich in diesem Zusammenhang vor allem in der Leber. Die Leber von Ratten, welche sich von moderne Weizen ernährten, wiesen eine erhebliche höhere Menge an Entzündungsfaktoren. Die Ratten die KAMUT® Weizenbrot in der Ernährung hatten, zeigten keine Entzündung. Dies kann darauf hindeuten , dass KAMUT® Markenweizen signifikant entzündungshemmende Eigenschaften aufweist. Dies könnte ein sehr bedeutender Fund und wird Gegenstand weiterer Untersuchungen sein.

Neben der Freigabe dieser Forschung unterstützt Kamut Internationale derzeit vier weitere Studien , die abgeschlossen sind oder in dem Prozess der Veröffentlichung liegen. Außerdem sind neun weitere Studien im Gange mit der Hoffnung, diese in den nächsten zwei Jahren abzuschließen. "Es ist nicht nur unser Engagement ein besonderes Urgetreide mit den höchsten Qualität anzubauen, sondern auch die Gesundheit in den Vordergrund zu stellen und Mölglichkeiten der Verbesserung zu schaffen. Dafür muss man verstehen, wie man ein Urgetreide wie die Handelsmarke KAMUT® Khorasan erhalten kann, als auch dies ernährungsphysiologisch besser zu verstehen.“, schloss Bob Quinn, "Wir sind dankbar für die Sorgfalt und das Wissen der Forscher, welche uns dabei helfen diese wichtige Frage zu beantworten.“

#### Quellen:

1. Counteraction of oxidative damage in the rat liver by an ancient grain (Kamut® Brand Khorasan Wheat) (Benedetti S. *et al.*, [Nutrition](#). 2012 Apr;28(4):436-41)
2. Role of whole grain in the in vivo protection from oxidative stress (Gianotti A. *et al.*, [Front Biosci](#). 2011 Jan 1;16:1609-18)“

Wenn Sie weitere Fragen oder mehr über diese Studie erfahren möchten bitte kontaktieren Sie die unten angegebenen Quellen.

#### Kontakt:

Regionalbüro Deutschland  
Gabriele Holtmann - Ellerstr. 24 - 53119 Bonn

Fon +49-(0)228-360 246 37 - Fax +49-(0)228-360 246 40  
gabriele.holtmann@kamut.com

Internet: [www.kamut.de](http://www.kamut.de)