

PREVENIRE IL DIABETE? SÌ, CON L'AIUTO DEL GRANO KHORASAN KAMUT®

Un recente studio dell'Università Politecnica della Marche dimostra l'effetto positivo dei prodotti a base di questo antico cereale sui livelli di insulina e del DHA e sulla riduzione della massa grassa

Bologna, 14 dicembre 2017 – Un recente studio¹ dell'Università Politecnica delle Marche (Dipartimento di Scienze Cliniche Specialistiche ed Odontostomatologiche e Centro Interdipartimentale di Epidemiologia, Biostatistica e Informatica medica), in collaborazione con **Biomedfood s.r.l.**, spin-off dell'Università Politecnica delle Marche, e **Bioaesis s.r.l.** ha dimostrato che **una dieta a base di grano khorasan KAMUT® ha un effetto protettivo contro il rischio di diabete di tipo 2.**

Lo studio pilota ha coinvolto 30 soggetti sani, di età compresa tra 25 e 60 anni, per la durata di 16 settimane. I volontari sono stati suddivisi in due gruppi distinti, il gruppo KAMUT® e il gruppo di controllo, ciascuno composto da 15 soggetti. Il gruppo KAMUT® ha seguito una **dieta a base di grano khorasan KAMUT®, coltivato secondo il metodo dell'agricoltura biologica in Montana (Usa) e in Saskatchewan (Canada)**, mentre il gruppo di controllo ha seguito una dieta a base di differenti varietà di grano duro e tenero moderno coltivato in biologico in Italia.

Al termine delle 16 settimane sono stati confrontati i risultati delle due diete sui due gruppi di volontari ed è emerso che **i soggetti che avevano consumato prodotti a base di grano khorasan KAMUT® presentavano una riduzione significativa dei livelli di insulina nel sangue e della massa grassa e un aumento del DHA** (un importante omega 3), rispetto ai soggetti che avevano consumato prodotti a base di grano moderno.

Sperimentazioni precedenti avevano già dimostrato l'effetto preventivo dei cereali integrali contro il diabete mellito di tipo 2, grazie al maggiore contenuto di fibre rispetto ai cereali raffinati. Tuttavia, oggi si è compiuto un passo in avanti. «*Pur fornendo lo stesso quantitativo di fibra con le due diete*», commenta **Laura Mazzanti**, Professore Ordinario di Biochimica presso l'Università Politecnica delle Marche, «*l'abbassamento dei livelli di insulina e della massa grassa è stato osservato solo dopo la dieta a base di grano khorasan KAMUT®*».

«*Questo studio è il primo esempio di effetto diretto di una varietà di grano sui livelli del DHA. Il fatto che il grano khorasan KAMUT® possa contribuire ad aumentarne i livelli di questo importante acido grasso nell'organismo è di fondamentale importanza, soprattutto se si considera che negli ultimi 100-150 anni i cambiamenti della dieta hanno portato a una generale riduzione del consumo degli omega 3*» spiega **Francesca Raffaelli**, Ad di Biomedfood S.r.l..

Lo studio attesta quindi che sostituire nella propria alimentazione prodotti a base di grano moderno con prodotti a base di grano khorasan KAMUT® può avere un effetto benefico sulla salute e contribuire alla prevenzione del diabete mellito di tipo 2, riducendone i fattori di rischio. «*I risultati ottenuti sono in linea con i precedenti trial clinici in cui sono stati utilizzati prodotti di grano khorasan KAMUT®*» afferma **Emanuela Simonetti**, Direttore Ricerca di Kamut Enterprises of Europe, «*in particolare confermano quanto osservato in uno studio pubblicato recentemente*

¹ Evaluation of antioxidative and diabetes-preventive properties of an ancient grain, KAMUT® khorasan wheat, in healthy volunteer. Trozzi C. et al., , European Journal of Nutrition, 16 novembre 2017. Lo studio è disponibile online all'indirizzo <https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs00394-017-1579-8>



dall'Università degli studi di Firenze², in cui i volontari arruolati non erano soggetti sani, ma pazienti con diabete mellito di tipo 2. Anche in questo caso la dieta a base di grano khorasan KAMUT® ha avuto un effetto positivo sui livelli di insulina e glucosio nel sangue e ha portato ad una riduzione del rischio di sviluppare complicazioni cardiovascolari».

La pasta, i cracker e le fette biscottate utilizzati per la sperimentazione sono stati forniti da **PROBIOS S.r.l.**, azienda leader in Italia nella distribuzione di alimenti biologici vegetariani, che promuove la coltivazione di materie prime nel rispetto dell'uomo e della natura e da molti anni si dedica anche alla commercializzazione di linee di prodotti adatti a chi deve seguire specifici regimi alimentari. *«Siamo molto orgogliosi di aver contribuito con i nostri prodotti alla realizzazione di questo innovativo studio che porta alla luce i benefici del grano khorasan KAMUT®. Infatti da molti anni proponiamo prodotti a base di questo eccellente cereale, tanto da aver creato Top Grain, un marchio che identifica prodotti interamente realizzati con grano khorasan KAMUT®. Oltre a questo, il nostro team di sviluppo prodotti segue la nascita delle nuove proposte in tutte le sue fasi: per noi ogni prodotto deve essere buono ma anche realizzato con ingredienti eccellenti e bilanciato in termine di valori nutrizionali, è questa la vera differenza del prodotto Probios»* spiega **Fernando Favilli**, Presidente Probios.

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.

Probios

Probios da oltre 35 anni è leader nel settore dell'alimentazione vegetariana biologica. Commercializza con successo oltre 450 prodotti senza glutine e per intolleranze alimentari con milioni di referenze vendute ogni anno. Probios esporta in 52 differenti paesi in Europa e nel mondo.

I prodotti utilizzati nell'esperimento sono:

Chioccioline di grano khorasan KAMUT® bianco Probios – *La pasta è lavorata con moderne tecnologie che conferiscono un'ottima performance in cottura. Trafilata a bronzo ed essiccata lentamente, si caratterizza per l'eccezionale porosità e la perfetta tenuta di cottura.*

Fette biscottate 100% KAMUT® - con olio extravergine d'oliva e senza zucchero Probios – *Fragranti e leggerissime, sono prodotte con i migliori ingredienti come l'olio extravergine di oliva di primissima qualità. Nella ricetta inoltre non è aggiunto nessun tipo di dolcificante.*

Crackers di grano khorasan KAMUT® salati in superficie Top Grain Probios – *Grazie alla leggera lievitazione con il metodo della pasta acida, sono particolarmente croccanti e ottimi come snack o in sostituzione del pane.*

² A Khorasan Wheat-Based Replacement Diet Improves Risk Profile of Patients with Diabetes Mellitus Type 2: A Randomized Crossover Trial. Whittaker A. et al., *European Journal of Nutrition*, 2017 Apr;56(3):1191-1200. Lo studio è disponibile online all'indirizzo <https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs00394-016-1168-2>

