



Diabete

[Vai alla pagina del gruppo](#)

Discussioni



Members

## UNA DIETA A BASE DI GRANO KHORASAN KAMUT MIGLIORA IL PROFILO DI RISCHIO DI SOGGETTI CON DIABETE DI TIPO 2

VENERDÌ, 08 APRILE 2016

[Email](#)

Un recente studio condotto dall'Università di Firenze in collaborazione con l'Azienda-Ospedaliero-Universitaria Careggi di Firenze e pubblicato dall'European Journal of Nutrition, dimostrerebbe l'effetto positivo dei prodotti a base di grano Khorasan KAMUT sui livelli di insulina e glucosio nel sangue. Lo studio ha evidenziato anche un miglioramento nella prevenzione secondaria, che è fondamentale nella riduzione del rischio di eventuali complicazioni vascolari in pazienti affetti da diabete di tipo 2.



Al giorno d'oggi, sono più di 415 milioni le persone affette da diabete nel mondo, con un elevato costo economico e sociale che impatta sui sistemi sanitari e rappresenta un ostacolo per lo sviluppo economico sostenibile. Inoltre, il diabete è una delle patologie più diffuse ed è destinata ad aumentare in futuro come evidenziato dalla Federazione Internazionale del Diabete che stima che entro il 2040 il numero di persone affette da diabete raggiungerà quota di 642 milioni.

Dal momento che i soggetti diabetici hanno un rischio maggiore di malattie cardiovascolari, l'obiettivo di questa ricerca è stato quello di capire se una sostituzione nella dieta a base del grano Khorasan Kamut potesse generare un effetto protettivo in questi soggetti.

Ai soggetti volontari con diabete di tipo 2 è stato chiesto di mangiare in due periodi diversi di otto settimane ciascuno, prodotti a base di antico grano Khorasan Kamut e prodotti a base di grano moderno, entrambi provenienti da agricoltura biologica. Durante la fase di sperimentazione, né i partecipanti né i medici erano a conoscenza di quale tipo di grano stessero mangiando in quel periodo specifico. Ad ogni partecipante è stato raccomandato di non mangiare prodotti a base di altre farine. Inoltre, è stato chiesto loro di non alterare la propria dieta e le loro abitudini e di non variare i medicinali che stavano assumendo. Tra le due fasi della dieta è intercorso un periodo di intervallo di otto settimane. Le analisi del sangue sono state fatte all'inizio ed alla fine di ogni singola fase.

Sono state rilevate alcune importanti differenze tra la farina di grano Khorasan Kamut e quella di grano moderno. "La farina di grano Khorasan Kamut si è distinta per un maggior contenuto di antiossidanti (selenio e polifenoli) e per un maggior potere antiossidante, così come per livelli più elevati di minerali come il magnesio, il fosforo, il potassio e lo zinco" - dichiara il Prof. Stefano Benedettelli, Dipartimento Scienze Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Firenze.

Le analisi del sangue dei volontari hanno evidenziato che il consumo di prodotti a base di Khorasan Kamut ha apportato un significativo miglioramento di numerosi fattori di rischio quali colesterolo totale, colesterolo LDL, glucosio ed insulina ed una diminuzione del profilo infiammatorio indipendentemente dall'età, dal sesso dai fattori tradizionali di rischio, dai farmaci assunti e dalle abitudini alimentari. Nessun effetto significativo è stato evidenziato dal grano moderno.