

El trigo khorasan de marca KAMUT®

Publicado hace 1 día

por Maria Rebeca Seisdedos



Todos conocemos y utilizamos el trigo a diario ya sea para cocinar nosotros mismos o para consumirlo en productos que lo contienen, es sabido los beneficios nutricionales y la versatilidad de este antiguo cereal en la cocina. El grano del trigo es utilizado para hacer harina, harina integral, sémola, cerveza y una gran variedad de productos alimenticios.

Hablamos con Rebecca Rossi la directora de Kamut Enterprises of Europe en España para que nos cuente las características y ventajas de este maravilloso alimento.

¿Qué es exactamente el trigo khorasan KAMUT®?

KAMUT® (<http://www.ifeelmaps.com/directorio/alimentacion-tiendas-especializadas/kamut>) es el nombre de la marca registrada de cultivo biológico utilizada para distinguir una específica y antigua variedad de trigo garantizando determinadas características. El objetivo de esta marca es "certificar" la antigua y pura variedad de trigo khorasan cultivada según el método de agricultura biológica nunca hibridado ni cruzado y con altos estándares cualitativos derivados de exhaustivos controles de calidad en toda la cadena de producción.

¿Cuáles son las características que lo hacen ser tan apreciado por tantos consumidores?

Las propias características de este tipo de trigo sumado a las características de los terrenos donde se produce y con el método de agricultura biológica que Kamut International utiliza, hace posible que los beneficios del trigo khorasan KAMUT® para la salud sean evidentes a corto, medio y largo plazo.

KAMUT®, de hecho, significa garantía de alta calidad en biológico de un antiguo cereal redescubierto y reintroducido en el mercado y en las dietas por la empresa Kamut International.

Comparado con el trigo moderno, este cereal evidencia características demostradas científicamente que conllevan beneficios nutricionales y funcionales para el bienestar de las personas: un mayor contenido de proteínas (fino al 18%), de sales minerales (particularmente selenio), un alto contenido de lípidos que lo hacen un cereal muy energético, una mayor tolerabilidad y digestibilidad y una menor irritabilidad de los intestinos durante la digestión.

Últimos artículos (/blog)



5 productos "raros" que quizás nunca has comprado

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/11/productos-raros-que-quizas-nunca-has-comprado>)



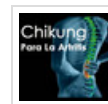
El paro tiene solución

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/11/paro-tiene-solucion>)



La dieta vegetariana, el efecto talismán y otros asuntos

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/11/dieta-vegetariana-el-efecto-talisman-y-otros-asuntos>)



Chikung para la artritis

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/10/para-la-artritis>)



La pobreza en el mundo es un problema global

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/10/pobreza-en-el-mundo-es-un-problema-global>)



¿Cómo nos alimentaremos en el año 2025?

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/10/nos-alimentaremos-en-el-a%C3%B1o-2025>)



Ejercicio para aliviar el dolor de espalda durante el embarazo

¿De cuántas formas diferentes es posible cocinarlo?

Del trigo khorasan **KAMUT®** (<http://www.ifeelmaps.com/directorio/alimentacion-tiendas-especializadas/kamut>) se obtienen productos (de venta en supermercados ecológicos o secciones bio de grandes superficies) como pan, galletas, pasta, pizza, leche, cerveza o seitán entre otros, pero esto no quita la posibilidad de poder disfrutar de la gran versatilidad de este cereal en nuestras propias cocinas, adaptándolo a diversas formas de preparación que van desde la pasta, el pan y la pizza, productos que llevan levadura para postres, e insólitos segundos platos como cous cous o granos de trigo en ensalada.



La misión de Kamut International

Es la de promover la agricultura biológica, apoyar a los agricultores biológicos para incrementar la diversidad en los cultivos y las dietas y para proteger la herencia de un antiguo y exquisito trigo de alta calidad en beneficio de ésta y de futuras generaciones. Investigaciones científicas garantizan su calidad.

KAMUT® es una marca registrada de Kamut International y Kamut Enterprises of Europe que garantiza elevados estándares de calidad en biológico que son verificados por tests en cada campo.

"Invertir en investigación para ofrecer al consumidor un producto de calidad garantizada, nutricionalmente rico en propiedades beneficiosas para la salud todavía por descubrir, es sobre lo que estamos trabajando desde hace ya más de una década con el objetivo primario de dar una base científica a los tantos testimonios que desde siempre recibimos de los consumidores y de valorizar al máximo las características únicas del antiguo trigo khorasan KAMUT®", afirma Bob Quinn, fundador de Kamut International y pionero de la agricultura biológica.

Kamut Enterprises of Europe presenta los resultados de tres importantes estudios científicos sobre los efectos de una dieta a base de este trigo, conducidos por un equipo de investigadores de la Universidad de Florencia, en colaboración con el Hospital Universitario de Careggi en Florencia. Los resultados obtenidos de las primeras pruebas clínicas en humanos han evidenciado los efectos positivos de una dieta a base de di trigo khorasan KAMUT® con respecto a una dieta a base de trigo moderno en lo que se refiere al riesgo de enfermedades cardiovasculares y a los síntomas del Síndrome del intestino irritable.

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/10/para-aliviar-el-dolor-de-espalda-durante-el-embarazo>)



Fracking: la fiebre del gas no convencional

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/10/-la-fiebre-del-gas-no-convencional>)



Desinversión en fósiles, asunto urgente

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/10/en-fosiles--asunto-urgente>)



Crea tu propio Terrarium

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/09/tu-propio-terrarium>)

Ver archivo del blog

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/archive/>)

LISTA DE CORREOS

¿Quieres recibir nuestras ofertas y noticias? Suscríbete a nuestra lista de correos.

SUSCRÍBETE AL BLOG



Rss
(<http://www.ifeelmaps.com/blog.rss>)



En los últimos 3 años, se han llevado a cabo tres estudios experimentales con humanos:

- Dos focalizados en el efecto de una dieta a base de trigo khorasan KAMUT® sobre parámetros de riesgo cardiovascular en una población sana y en pacientes afectados por síndrome coronario agudo.
- Uno focalizado en el efecto de una dieta a base de trigo khorasan KAMUT® sobre personas con el Síndrome del Colon Irritable (IBS).

Tanto el trigo khorasan KAMUT® como el trigo moderno, durante los estudios, provenían de agricultura biológica y las harinas y sémolas utilizadas para la preparación de los alimentos eran semi integrales. A cada participante se le pidió comer ambos tipos de trigo pero en dos fases diferentes. Esto ha permitido por cada voluntario comparar los diferentes efectos para cada una de las dietas. En cada fase del experimento los voluntarios no sabían qué tipo de trigo estaban consumiendo.

1. resultados de los estudios sobre el riesgo cardiovascular en población sana.

El consumo de productos a base de trigo khorasan KAMUT® ha determinado una significativa reducción de los factores de riesgo cardiovascular como el colesterol total (-4%), el colesterol LDL "malo" (-7,8%) y la glicemia (-4%). Estas variaciones no se han observado en los mismos voluntarios después de haber consumido productos hechos a base de trigo moderno.

2. resultados de los estudios sobre riesgo cardiovascular en pacientes con síndrome coronario agudo.

El consumo de productos hechos a base de trigo khorasan KAMUT® ha determinado una significativa mejora de los diversos marcadores clave de riesgo cardiovascular, entre los cuales el colesterol total (-6,8%), el colesterol LDL (-8,1%), la glicemia (-8%) y la insulina (-24,6%), independientemente de la edad, el sexo, los factores de riesgo tradicional, la terapia farmacológica y la calidad de la dieta. Estas variaciones no han sido observadas en los mismos voluntarios después de haber consumido los productos de trigo moderno.

3. resultados sobre el síndrome del colon irritable (ibs)

Los resultados han demostrado que en los pacientes que habían consumido productos hechos a base de trigo khorasan KAMUT® han experimentado una significativa mejora de los síntomas del IBS, entre los cuales la intensidad y la frecuencia del dolor abdominal, el hinchazón, la satisfacción con la consistencia de las heces, el cansancio, la distensión abdominal y la calidad de la vida. Después de la fase de intervención con los productos a base de trigo moderno no se han observado diferencias.

“Aunque queda mucho trabajo que hacer para explicar completamente el mecanismo de acción de los específicos componentes presentes en el trigo para determinar los efectos beneficiosos como la reducción de los marcadores de riesgo cardiovascular y los síntomas del IBS, los resultados de los estudios en humanos son extremadamente prometedores y proveen datos científicos sólidos para apoyar los beneficios ampliamente apreciados del trigo khorasan **KAMUT®**

(<http://www.ifeelmaps.com/directorio/alimentacion-tiendas-especializadas/kamut>)”

Declara la Dra. Anne Whittaker, Departamento de Ciencias Agroalimentarias y del Ambiente de la Universidad de Florencia.

Te invitamos a visitar nuestro directorio en el apartado de **alimentación** (<http://www.ifeelmaps.com/directorio/alimentacion>)

encontrarás un abanico de establecimientos donde adquirir productos sanos, bio y naturales

Publicado en  Alimentación (<http://www.ifeelmaps.com/blog/category/alimentacion>)

Etiquetas:  cultivo biológico (<http://www.ifeelmaps.com/blog/tag/cultivo%20biol%C3%B3gico>)

Si te pareció interesante este artículo, te recomendamos

Earthing el contacto con la tierra

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/11/earthing-el-contacto-con-la-tierra>)

Ba Duan Jin Qi Gong - Las Ocho Joyas del Chi Kung

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/11/ba-duan-jin-qi-gong---las-ocho-joyas-del-chi-kung>)

TTIP: salud y alimentación en peligro

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/11/TTIP:%20salud%20y%20alimentaci%C3%B3n%20en%20peligro>)

5 productos "raros" que quizás nunca has comprado

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/11/5-productos-raros-que-quizas-nunca-has-comprado>)

La dieta vegetariana, el efecto talismán y otros asuntos

(<http://www.ifeelmaps.com/blog/2015/11/la-dieta-vegetariana--el-efecto-talisman-y-otros-asuntos>)

EVENTOS DE ALIMENTACIÓN
