



Il grano khorasan a marchio KAMUT® si distingue contro lo stress ossidativo e l'infiammazione

Lo rileva uno studio scientifico dell'Università di Bologna su tre diverse tipologie di biscotti

Bologna, 10 febbraio 2016 – Il grano khorasan garantito dal marchio KAMUT® ha caratteristiche distintive e uno studio recente l'ha evidenziato.

Il gruppo di ricerca dell'Università di Bologna, coordinato dalla **Professoressa Alessandra Bordoni del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari**, ha compiuto un ulteriore passo avanti verso la maggiore conoscenza delle diverse specie di cereali integrali e i loro effetti sulla salute, in particolare evidenziando gli effetti positivi derivati dal consumo di grano khorasan a marchio KAMUT®. L'obiettivo di questa ricerca è stato quello di verificare e dimostrare che **la scelta del tipo di grano e della sua origine geografica influisce molto sul valore nutrizionale e funzionale del prodotto finale.**

I protagonisti dello studio sono stati alcuni **biscotti** – impastati usando **3 diversi tipi di farine (grano khorasan KAMUT® coltivato in Nord America, grano khorasan coltivato in Italia, e grano duro moderno) e due lievitazioni diverse (con pasta madre o con lievito di birra)**. I biscotti sono stati digeriti *in vitro* per simulare il naturale processo di digestione che avviene nell'organismo umano e sono stati poi aggiunti al terreno di coltura di cellule epatiche. L'effetto protettivo di ciascun tipo di biscotti è stato valutato dopo che le colture cellulari erano state sottoposte a uno specifico stress. I **biscotti a base di farina di grano khorasan** sono risultati i biscotti **più efficaci nel contrastare lo stress ossidativo e infiammatorio**, e ancor di più **quelli preparati con la farina di grano khorasan KAMUT® che si sono distinti per il loro elevato valore nutrizionale e funzionale.**

*“Il grano è da sempre ritenuto fondamentale per la dieta dell'uomo, in quanto costituisce un'importante fonte di vitamine, fibre, minerali e altri nutrienti indispensabili per mantenersi in buona salute. Ciò nonostante, però, negli ultimi anni, la maggior parte delle varietà di grano è stata sottoposta a programmi di miglioramento genetico, che si sono focalizzati sull'incrementare la resa del raccolto a discapito della qualità del prodotto. Questi cambiamenti hanno coinvolto anche le proteine, quali il glutine, l'amido e gli altri nutrienti. Al contrario, i **grani antichi, come il grano khorasan KAMUT®, non sono mai stati modificati o ibridati, e questo ha fatto sì che venissero preservati i loro benefici nutrizionali e salutistici.** L'obiettivo di Kamut International 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”* afferma la Dott.ssa **Emanuela Simonetti**, Direttrice Ricerca di Kamut Enterprises of Europe.

Per questo studio si è deciso di utilizzare esclusivamente farine integrali in quanto, oltre a essere ricche di fibre, contengono anche sostanze fitochimiche benefiche per la salute, tra cui minerali e composti fenolici¹ che si concentrano negli strati esterni del chicco. Molte ricerche suggeriscono l'inserimento di farine di cereali integrali, o miscele di diversi cereali, per aumentare il valore nutrizionale dei prodotti a base di farine raffinate² e alcuni studi epidemiologici, inoltre, confermerebbero che il consumo di

1 Okarter & Liu, 2010

2 Sanz-Penella & Haros, 2014



KAMUT®
BRAND KHORASAN WHEAT



farina integrale ridurrebbe il rischio di malattie come il cancro, i disturbi cardiovascolari, il diabete e l'obesità³.

Il grano khorasan KAMUT®, rispetto al grano moderno, come dimostrato da precedenti ricerche scientifiche, sarebbe molto più efficace nel ridurre sia lo stress ossidativo, sia i processi infiammatori⁴. Inoltre, **la concentrazione di nutrienti bioattivi di grano integrale è più elevata nelle specie antiche e/o nei grani minori** (ad esempio grano khorasan KAMUT®, orzo, farro e segale)⁵.

Tutti i test effettuati in questo studio per valutare l'effetto protettivo dei diversi tipi di biscotti su colture cellulari epatiche, dopo esposizione a uno stress ossidativo e infiammatorio, **confermerebbero l'efficacia di tutti i biscotti digeriti, ma quelli lavorati con la farina di grano khorasan KAMUT® sono risultati i migliori**. Questo può essere spiegato dalla maggiore concentrazione, nella farina di grano khorasan KAMUT®, di **Selenio** e di importanti fitochimici quali i **polifenoli** e i **carotenoidi**, rispetto ai quantitativi degli stessi elementi nella farina di grano khorasan coltivato in Italia e nella farina di grano duro moderno.

Questa ricerca dimostra quindi che **non solo la varietà di grano utilizzata, ma anche la sua origine geografica, possono influenzare le proprietà antiossidanti e anti-infiammatorie del grano** e ciò fornisce importanti indicazioni per la produzione di alimenti dall'elevato valore nutrizionale e funzionale.

A proposito del 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.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa Kamut Enterprises of Europe

3 Slavin, 2003

4 Benedetti et al., 2012; Carnevali et al., 2014; Gianotti et al., 2011

5 Wijngaard & Arendt, 2006