

PRESSEMITTEILUNG

Zur Sofortige Freigabe

DRITTE UND LETZTE VERÖFFENTLICHUNG EINER UNTERSUCHUNGSREIHE BESTÄTIGT WEITERHIN, DASS KAMUT KHORASAN ENTZÜNDUNGSHEMMENDE STOFFE AUFWEIST UND EIGENSCHAFTEN EINES ANTIOXIDATIVEN SCHUTZ ZEIGT.

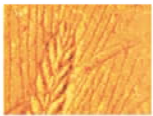
Big Sandy, Montana, Februar 2014. – Kamut International ist über eine weitere Veröffentlichung erfreut. Diesmal in der Zeitschrift „Food Research International 2014 (doi: 10.1016/j.foodres.2014.01.065) mit dem Titel „*Role of Kamut® brand khorasan wheat in the counteraction of non-celiac wheat sensitivity and oxidative damage*“. Die Studie untersucht die Unterschiede von Entzündungen und oxidativem Stress bei Ratten die in ihrer Ernährung KAMUT® Markenweizen Nudeln bekamen und im Vergleich zu Nudeln aus modernen Hartweizen. Dies ist die dritte Veröffentlichung eines Forschungsprojektes welches von Alessandra Bordonni von dem Department „Agri-Food Sciences and Technologies“ an der Universität Bologna in Italien durchgeführt wurde. Die ersten zwei Fachartikel erschienen in den Jahren 2011 und 2012 und berichteten über die Auswirkung einer Ernährung mit KAMUT® Khorasan Brot im Vergleich zu Brot aus modernem Weizen. Die mit KAMUT® Khorasan gefütterten Versuchstiere hatten eine signifikante Erhöhung der antioxidativen Kapazität. Es zeigten sich hier auch zum ersten Mal nachweislich entzündungshemmende Eigenschaften durch Urgetreide. Das aktuelle Dokument hilft zu verstehen, warum bei Menschen die eine Sensibilität gegenüber Gluten haben (Nicht-Zöliakie Kranke), Produkte aus Urgetreide wie KAMUT® Khorasan besser vertragen als Produkte aus modernen Weizen.

Wie in der Einführung der Veröffentlichung beschrieben ist über Jahrhunderte Weizen die Hauptkomponente der menschlichen Ernährung. Er diente als eine Hauptquelle für Vitamine, Mineralien und anderen wichtige Nährstoffen, um gesund zu leben besonders bei dem Konsum von Vollkorngetreideprodukten. In den letzten Jahrzehnten hat sich hauptsächlich beim Getreide viel geändert. Moderne Züchtungsprogramme haben sich auf höhere Ernteerträge und individualisierbare Backeigenschaften. Es ist nachvollziehbar, dass sich diese Veränderungen auf die Proteine, Gluten, Stärken und andere Komponenten auswirken. Das Urgetreide unter dem Markennamen KAMUT® wurde jedoch niemals gekreuzt oder verändert und behält die signifikanten Nährstoffe und somit die positiven Eigenschaften der Urgetreide im Vergleich zu modernen Weizen.

In dieser Studie wurden Ratten mit modernen Vollkornweizennudeln oder mit Urgetreide Vollkornnudeln der Marke KAMUT® für sieben Wochen gefüttert. Nach den sieben Wochen dieser Ernährung wurde jede Gruppe stichprobenartig in Untergruppen eingeteilt. Eine Gruppe erhielt eine Einzeldosis von 10 mg/kg b.w. DOX (doxorubicin), eine starke Droge um Krebs zu bekämpfen und eine hohe Menge an freien Radikalen produziert. Dies führt bekanntermaßen zu erheblichen Entzündungen in bestimmten Geweben. Die Kontrollgruppe erhielt eine vergleichbare Menge an Natrium Chloride (0,9% w/v) in destilliertem Wasser. 48 Stunden später, nach 12 Stunden ohne Ernährung, wurden die Hauptorgane und Gewebe der Ratten entfernt und auf Entzündungen und das Niveau an antioxidativem Schutz untersucht.

Beide Nudelsorten haben gleichviel an Energie, Fetten und Stärken bereitgestellt, wobei KAMUT® Pasta höher im Proteingehalt war. Weiterhin hatte die KAMUT® Pasta einen 20mal höheren Gehalt an Selen, einem Antioxidant, welches Lebewesen vor Schaden durch oxidativem Stress und vor Infektionen schützt.

Die Ernährung Nudeln aus modernen Weizen scheint nicht nur weniger Schutz vor oxidativem Stress aufzuweisen, sondern kann auch signifikante Entzündungen hervorzurufen. Tatsächlich zeigten alle Ratten, welche sich von Vollkorngetreide aus modernem Weizen ernährten, eine abnormale Eigenschaft in der Darmschleimhaut und Zeichen von Entzündungen in der Milz und Lymphknoten. Dies sind alles Zeichen von nicht-zöliakie Glutenunverträglichkeit (Weizenunverträglich ohne Zöliakie). Diese Abnormalitäten waren bei allen Vollkornweizenprodukten zu sehen, unabhängig von der DOX Behandlung. Demgegenüber zeigten sich solche Entzündungen oder Abänderungen nicht bei den Ratten mit KAMUT® Pasta.



KAMUT®
BRAND KHORASAN WHEAT



„Empfindlichkeiten auf Weizen nehmen in der Häufigkeit zu, aber schon vor Jahren berichteten mir Menschen, die Schwierigkeiten mit Produkten aus modernem Weizen hatten, dass sie immer noch KAMUT® Khorasan essen konnten,“ erzählt Bob Quinn (Dr.), Bioanbauer und Gründer von Kamut International. „Khorasan gehört zu den Urgetreiden. Wir wussten, dass es signifikante Unterschiede zwischen modernen und alten Weizensorten geben muss, welche diese Probleme hervorrufen. Daher bin ich sehr zufrieden, dass diese Studie veröffentlicht wird. Es hilft, die positiven Effekte, welche KAMUT® Produkte im Vergleich zu modernen Weizen auf Lebewesen haben, besser zu verstehen.“

Sicherlich trägt der hohe Gehalt an spezifischen Antioxidanzien in den KAMUT® Nudeln dazu bei, dass es zu einer entzündungshemmenden Wirkung kommt und so eine Rolle beim Schutz gegenüber oxidativem Stress spielt. So weist das KAMUT® Getreide nicht nur einen höheren Gehalt an Nährstoffen auf, sondern zeigt auch einen höheren Schutz gegenüber oxidativem Stress und Entzündungen im Vergleich zu modernen Weizensorten.

„Dies ist eine bedeutende Information welches die Glaubenslehren gegenüber Weizen in unserer heutigen Auffassung aufrüttelt,“ beschreibt Quinn. „Da die glutenfreie Welle zunimmt, weist diese Studie interessante Informationen auf die uns helfen wird andere Forschungsbereiche in Bezug auf KAMUT® Markenweizen auszuweiten und dies zum Nutzen aller, die eine Nicht-Zöliakie Glutenempfindlichkeit aufweisen.“

Für weitere Informationen in Bezug auf KAMUT Markenweizen können Sie Bob Quinn kontaktieren oder mit den Wissenschaftlern dieser Studie Kontakt aufnehmen: Leesa Raab, LeesaADinnyc.com, 001-212-693-2150-314

Über KAMUT® Khorasan Markenweizen

Unser Anliegen ist die Förderung des biologischen Landbaus, einer abwechslungsreichen Ernährung und der Schutz des Erbes einer qualitativ hochwertigen, einzigartigen und alten Getreidesorte zum Wohle heutiger und zukünftiger Generationen. KAMUT® ist ein Markenzeichen von Kamut International welches die hohen Qualitätsstandards durch Tests auf jeden Feld garantiert.