

SAPORE ANTICO NUCLEO 20

Categoria : PREPARATI AI CEREALI-BASE FARINE INTEGRALI

Pubblicato da Anonimo in 11-1-2012

Â Â Sapore Antico Nucleo 20 Nucleo per pane scuro con Fibre e Germe di grano.

Codice: 1061 **Caratteristiche Sapore Antico Nucleo 20** " un nucleo per la produzione di pane scuro con fibre e germe di grano. Le fibre solubili contenute hanno la peculiare caratteristica di trattenere (come una spugna) le sostanze nutritive rallentandone l'assorbimento nel transito intestinale cos' da fornire energia in maniera graduale e pi' costante nel tempo. Gli effetti positivi associati possono essere cos' riassunti: ->Aumento della massa fecale e del numero di evacuazioni ->Accrescimento selettivo di batteri "buoni, detti eubiotici -> Aumentato assorbimento di calcio, ferro e magnesio -> Riduzione del picco glicemico -> Possibile effetto positivo sulla riduzione di colesterolo e trigliceridi nel siero -> Possibile effetto protettivo nei confronti del cancro al colon Il germe di grano ricavato dal grano germogliato, esalta le sue propriet' nutritive durante il processo di germinazione. Mettendo il chicco a contatto con l'acqua l'embrione diventa sede di un'intensa attivit' enzimatica, che aumenta significativamente il suo prezioso serbatoio di nutrienti. Il livello di **calcio** passa in pochi giorni da 45 a 71 mg per 100 g, quello del **fosforo** da 423 a 1050 mg e quello del **magnesio** da 133 a 342 mg. La germinazione fa aumentare significativamente anche il contenuto in amminoacidi e vitamine; la B1 aumenta del 20%, la B5 del 45%, la **B6** del 200%, i **carotenoidi** del 225%, la **vitamina E** del 300% e la **vitamina C** del 500%. I germi di grano sono estremamente nutrienti e sani e contengono una gran quantit' di proteine, grassi e vitamine. In linea di massima, per quanto riguarda la densit' delle sostanze nutritive, i germi di grano sono la parte pi' pregiata di un chicco di grano. " da sottolineare in particolare l'elevato contenuto di vitamina E naturale e di proteine vegetali, essenziali per il mantenimento e la crescita dei muscoli. Inoltre i germi di grano contengono anche molto acido folico, fondamentale per sistema nervoso, la crescita e la produzione di cellule ematiche. La spermidina, una sostanza naturale, si trova in particolare nei germi di grano, " gi' stata ribattezzata "œelisir di lunga vita" e che sembra abbia effetti sorprendenti per ci' che riguarda il contrasto ai radicali liberi e il rinnovamento cellulare. Vediamo meglio di capire come funziona. La spermidina " una poliammina gi' presente nel nostro organismo e coinvolta normalmente nei processi metabolici cellulari. In particolare, " la spermidina " al principale responsabile di un ben determinato processo organico che prende il nome di autofagia, ovvero quando le cellule vengono depurate dalle tossine dannose e poi riparate/rigenerate in caso di danni subiti. E' un processo organico fondamentale che per' tende a rallentare sempre pi' con il passare degli anni, motivo per il quale invecchiamo e le nostre cellule sono sempre pi' deteriorate. La spermidina non solo risulta eccezionale in funzione antiage, ma proteggerebbe anche il cuore da malattie cardiovascolari e aiuterebbe anche a favorire il sonno (regolando il ritmo circadiano sonno-veglia) e a prevenire le allergie alimentari e il diabete. Uno studio condotto in Francia dal 1995 al 2010, pubblicato sull'*American Journal of Clinical Nutrition*, su un campione di circa 829 persone di et' compresa tra i 45 e gli 84 anni che hanno potuto attingere a tre diverse tipologie di dieta, con percentuali di presenza della spermidina differenti. Dallo studio, con successivi controlli, " emerso che una presenza massiccia di spermidina garantisce un

rischio di mortalit  pari a una persona di sei anni pi 1 giovane, ha dimostrato, quindi, che   una dieta ricchissima di spermidina pu 2 contribuire ad un   ringiovanimento   organico addirittura di 6 anni. Fondamentale sarebbe anche fornire, al neonato allattato al seno,   grandi quantit  di spermidina attraverso il latte materno, e dunque gli alimenti sopra citati dovrebbero trovare ampia collocazione all  interno della dieta quotidiana di una neo-mamma. La spermidina inibisce l  mazione e la proliferazione di virus (laboratorio). Alcune ricerche del 2020 della All  universit  medica Charit  di Berlino hanno provato in test di laboratorio che i nuovi coronavirus inibiscono la depurazione delle cellule (autofagia). In questo modo il virus si pu 2 diffondere pi 1 velocemente. A quanto pare il coronavirus impedisce anche la produzione di spermidina che avviene all  interno del corpo. I ricercatori del team del Prof. Drosten, virologo, hanno quindi verificato se l  aggiunta di spermidina aumenta nuovamente l  autofagia e influenza la diffusione del virus. In alcune colture cellulari in laboratorio   stato dimostrato che l  aggiunta di spermidina aveva ridotto il tasso di proliferazione del virus SARS-CoV-2 (coronavirus) dell  85 per cento. Tuttavia finora non sono stati eseguiti studi in vivo.

A Dosaggio Il contenuto di spermidina dell  estratto di germe di grano ad alto contenuto di spermidina   definito nell  autorizzazione   novel food   del 23 luglio 2018 (regolamento UE n. 2018/1023 della Commissione); questa materia prima   autorizzata per l  utilizzo in integratori alimentari. Il contenuto di spermidina nell  integratore alimentare leader di mercato (spermidineLIFE )   di 1.250 mg/kg, secondo le indicazioni del produttore. Il consumo raccomandato di spermidineLIFE    di 2 capsule al giorno pari a 1 mg di spermidina**

Contenuto di spermidina (mg/kg) Capsule* spermidineLIFE  1.250 mg/kg Germe di grano (prodotto di macinazione) * 115 mg/kg >>> pertanto sono sufficienti circa 8 g di germe di grano per il quantitativo di spermidina raccomandato ** Farina di grano integrale   : 35 mg/kg Olio di germe di grano*       : 15 mg/kg Farina di grano Tipo   00     :     6 mg/kg * Fonte: <https://spermidin.health/> ** Consideriamo che, nella dose consigliata di utilizzo (20%), il nostro Sapore Antico Nucleo 20 porta nel totale della farina 30   35 g/kg di germe di grano. Sarebbero, pertanto, sufficienti 300 g. di pane/die per sostituire l  integratore alimentare.

Dose di impiego: Mix al 20%

  Utilizzo:   Sapore Antico Nucleo 20 pu 2 essere utilizzato, in percentuale variabile, nella preparazione di pani casalinghi, focacce, pizze, in abbinamento con altri preparati, in pezzature e formati a piacere. *Imballo: confezioni da kg. 25.*   Vuoi vedere un video dimostrativo? *Clicca qui* <https://youtu.be/MyY6loejj-Q?feature=shared>