



UN'ALTERNATIVA PER COLORO CHE DEVONO O VOGLIONO RIDURRE IL CONSUMO DEL GLUTINE.

Uno studio nutrizionale sviluppato dal **Dipartimento di Gastroenterologia dell'Ospedale di Leòn**, dal **Dipartimento di Microbiologia e Parassitologia della Facoltà di Farmacia dell'Università di Siviglia** e diretto dal Dipartimento del Miglioramento Genetico Vegetale dell'Istituto di Agricoltura Sostenibile del CSIC di Cordoba **dimostra che il Tritordeum contiene meno proteine del glutine associabili a patologie alimentari rispetto al frumento.**

L'obbiettivo dello studio era valutare, su persone sane, la digeribilità del pane di Tritordeum rispetto al pane di frumento ed al pane senza glutine. I risultati ottenuti hanno consentito di concludere **che il Tritordeum può essere un'alternativa per coloro che vogliono ridurre il consumo di glutine; fermo restando che non è un prodotto adatto ai celiaci poiché contiene glutine.**

COMUNICAZIONE SULLA CONCLUSIONE DELLA PROVA GLUTINE

Il Tritordeum riduce considerevolmente la quantità di proteine del glutine associate a patologie alimentari – quali l'intolleranza al frumento, l'intolleranza al glutine o la celiachia - rispetto al frumento.



Figura 2. Incontro e Alchimia, le birre di Tritordeum della linea Corte di Rivalta.

La misurazione dei peptidi immunogenici del glutine nelle feci dei volontari conferma una riduzione significativa delle quantità di proteine del glutine seguendo una dieta a base di pane di Tritordeum rispetto a quando seguivano una dieta a base di frumento.

Questi risultati avvalorano la tesi che il Tritordeum ha una capacità immunogenica più bassa del frumento.

Concretamente, il Tritordeum può essere un'alternativa interessante per coloro che vogliono ridurre CONSIDEREVOLMENTE il consumo di glutine e che non necessitano di una dieta totalmente senza glutine

Il contenuto delle gliadine nel glutine riscontrato sia nelle farine che nel pane di Tritordeum è significativamente più basso rispetto al pane a base di frumento.

Il Tritordeum si differenzia dal frumento per la composizione del glutine –per il ridotto di contenuto delle gliadine – riscontrato sempre molto inferiore sia nella farina che nel pane.

Secondo il metodo di analisi di ELISA R5 (approvato dal Codex Alimentarius), la riduzione di queste proteine osservate nella farina di Tritordeum rispetto a quella di frumento è del 41% e del 49% nel pane di Tritordeum rispetto al pane di frumento.



Figura 1. La Farina di Tritordeum commercializzata da Tomato Farm con il marchio Corte di Rivalta.

CONSUMO E TOLLERANZA

In sintesi quindi:

Il pane di Tritordeum ha una buona digeribilità ed è ben tollerato dall'organismo.

La digeribilità è stata analizzata attraverso dei questionari sensoriali e clinici dove si è confrontato il pane di Tritordeum con il pane di frumento, con un pane senza glutine e col pane che ogni volontario mangiava abitualmente.

La digeribilità è stata molto buona tra tutti i volontari, decisamente molto superiore rispetto al pane di frumento e al pane senza glutine.

Il questionario clinico dei sintomi gastrointestinali non ha evidenziato nessuna differenza tra il consumo di Tritordeum e il pane abitualmente consumato o il pane di frumento; confermando che il pane di Tritordeum è perfettamente digeribile.

CONCLUSIONE

I risultati di questo studio indicano che il Tritordeum ha un'importante riduzione di proteine del glutine associate a patologie alimentari, possiede delle proprietà sensoriali simili o migliori rispetto al pane di frumento ed è perfettamente digeribile.

Per questo motivo lo studio conclude che può essere un'opzione interessante per coloro che vogliono ridurre il consumo di glutine, tenendo conto che rimane comunque un prodotto non adatto a celiaci.

IL PASSO SUCCESSIVO

Lo studio è stato realizzato con volontari in buona salute per assicurare la tolleranza e la digeribilità clinica evitando il rischio di innescare sintomi di malessere.

Un secondo studio; prossimo alla realizzazione; verrà usato per dimostrare che il Tritordeum può essere un'alternativa per le persone che soffrono di intolleranza al frumento (non celiachia).



TOMATO FARM S.p.A.

Sede legale, uffici e stabilimento: Strada Bissone, 1 – 15068 Pozzolo Formigaro (AL) – Italy

Tel. (0039) 0143/419083 – Fax 0143/319203 – www.tomatofarmspa.it

p.e.c. tomatofarm@legalmail.it e-mail info@tomatofarmspa.it

P.IVA/C.F. 02067500062