

UNIVERSITÀ

SOCIETÀ

SCIENZA E RICERCA

CULTURA

DOSSIER

OPINIONI

IN PRIMO PIANO

Cultura

Dossier

Le opinioni

Scienza e ricerca

Società

Università e scuola

Tutti gli articoli

ATENEO NEWS

21 MAGGIO 2018

UN MILIONE DI EURO PER I SEAL OF EXCELLENCE

L'Università ha stanziato un milione di euro...

15 MAGGIO 2018

LO SPIN-OFF DI UNIPD T4I SPACE TECH FOR INNOVATION VINCE L'ITALIAN MASTER STARTUP AWARD

È T4i Space tech for innovation, spin-off...

14 MAGGIO 2018

ASSEGNATO AL PROGETTO PLANCK IL GRUBER COSMOLOGY PRIZE 2018

È stato assegnato in questi giorni di maggio...

Vedi tutti

EVENTI

REAZIONI BULGARE ALL'AGGRESSIONE ALLA CECOSLOVACCHIA SOCIALISTA

Conferenza di Giuseppe Dell'Agata (Università...)

QUANDO: 22 MAGGIO 2018

INFORMAZIONE, ESCLUSIONE SOCIALE E LAVORO?

Seminario per il ciclo di incontri sulle nuove...

QUANDO: 22 MAGGIO 2018

TRACCE DI GIURISTI A PALAZZO BO

Visita guidata alla scoperta delle tracce dei...

QUANDO: 22 MAGGIO 2018

Vedi tutti

Archivio



SCIENZA E RICERCA

8

Il diabete si cura con il pane

11 MAGGIO 2018

Il diabete mellito di tipo 2 è una malattia molto diffusa che oggi colpisce circa 400 milioni di persone nel mondo e può manifestarsi anche associato ad altre patologie quali obesità, ipertensione e dislipidemia, nella cosiddetta "Sindrome Metabolica".

La dieta gioca un ruolo fondamentale sia nella prevenzione che nel trattamento del diabete mellito. I carboidrati sono i substrati direttamente responsabili dei livelli di glucosio nel sangue e in una dieta corretta è raccomandata l'assunzione di carboidrati prevalentemente in forma complessa, cioè come amido, contenuto soprattutto nei cereali, nei legumi e nei tuberi.

Un **lavoro** di Paolo Tessari (dipartimento di Medicina) e Anna Lante (dipartimento di Agronomia, animali, alimenti, risorse naturali e ambiente), pubblicato sulla rivista *Nutrients*, dimostra che i beta glucani, fibre solubili presenti in alcuni cereali, possono regolare la digestione dell'amido e controllare l'incremento della glicemia nel diabete mellito di tipo 2.

Lo studio è stato condotto in soggetti affetti da diabete di tipo 2 che hanno assunto, per un medio-lungo periodo, un pane "funzionale" ricco proprio di beta glucani, preparato con una miscela farinacea commerciale già presente nella grande distribuzione con il nome di "Salus" e prodotta dall'azienda // *Granaio delle Idee* di Maserà in provincia di Padova. Il lavoro è stato sostenuto da fondi di ricerca istituzionali (Dor) dell'università di Padova e dall'azienda medesima mediante un supporto non condizionato.

Gli autori Paolo Tessari e Anna Lante raccontano al Bo Magazine la genesi di questo studio e l'importanza dei risultati ottenuti.

Come nasce l'idea di questo studio e perché avete scelto proprio la farina "Salus"?

In realtà la scelta della farina "Salus" è stata pressoché casuale, suggerita da alcune impressioni e informazioni aneddotiche anche trasmesse dall'azienda produttrice. Erano comunque già noti a livello scientifico alcuni dati relativi ai beta glucani per i loro interessanti effetti sul glucosio e sul colesterolo. Tuttavia, i loro effetti a medio-lungo termine sul controllo metabolico del diabete di tipo 2 non erano mai stati esaminati.

Il contatto con il *Granaio delle Idee* è nato dall'interesse suscitato dalla particolare composizione della miscela farinacea "Salus", ricca in beta glucani, moderatamente iperproteica, e a contenuto ridotto di amido e di sale.

L'idea di testare direttamente il pane prodotto con questo tipo di farina è sorto riscontrando, in occasione di controlli ambulatoriali routinari, che alcuni soggetti con diabete di tipo 2 necessitavano di un intervento dietetico specifico, finalizzato al miglioramento dell'equilibrio glicemico: erano in sovrappeso, non erano in grado di controllare adeguatamente la quantità di cibo assunta abitualmente, soprattutto per quanto riguardava la quota di carboidrati e si erano dichiarati disponibili a provare prodotti alimentari con determinate caratteristiche funzionali.

Perciò, nell'ambito di consigli nutrizionali ad ampio spettro, trasmessi dai sanitari ai pazienti nel corso della visita, è stata loro prospettata la possibilità di sostituire il pane abituale con un pane "funzionale", che poteva essere preparato a domicilio con miscele di farina presenti nella grande distribuzione, utilizzando una comune macchina per il pane di uso domestico.

Che cosa rende "funzionale" un alimento?

Un alimento è definito "funzionale" quando possiede degli effetti che vanno al di là di quelli nutrizionali in senso stretto, dovuti cioè al valore energetico e al tipo di nutrienti da cui è costituito. Un alimento funzionale ad esempio può modificare il senso di sazietà, ovvero "la voglia" di mangiare; oppure può modificare, nel senso di rallentare e/o ridurre, l'assorbimento dei nutrienti a livello intestinale, per caratteristiche intrinseche all'alimento stesso e/o legate alle modalità di preparazione, cottura, eccetera.

Potete descrivere brevemente in cosa è consistito il vostro studio e in cosa risiede la sua importanza?

Lo studio è consistito nel controllare nel tempo alcuni soggetti affetti da diabete di tipo 2 che hanno scelto di sostituire il pane usuale con un pane ricco di beta glucani o di altri nutrienti "funzionali". Nel corso di controlli routinari effettuati presso il Centro antidiabete dell'azienda ospedaliera di Padova, nel rispetto assoluto della privacy del paziente, sono stati annotati i dati relativi ai livelli di glucosio (a digiuno e post-prandiale), di emoglobina glicata (indice di controllo metabolico nei 3-4 mesi antecedenti), di colesterolo, di trigliceridi, la pressione arteriosa e il peso corporeo, prima e dopo un congruo periodo di utilizzo dei vari prodotti commerciali (in media 6 mesi circa). La terapia farmacologica usuale dei pazienti è stata mantenuta invariata.

ARTICOLI PIÙ LETTI

CULTURA | 15 MAGGIO 2018

IL CHIMICO, ARCHITETTO DELL'INVISIBILE

LEGGI

SCIENZA E RICERCA | 17 MAGGIO 2018

GIOVINEZZA (E AMORI) DI FEYNMAN, GENIO COMPRESO

LEGGI

UNIVERSITÀ E SCUOLA | 16 MAGGIO 2018
VOTO ELETTRONICO PER LE PROSSIME ELEZIONI DELLE RAPPRESENTANZE DEGLI STUDENTI

LEGGI

UNIVERSITÀ E SCUOLA | 17 MAGGIO 2018
CYBERSECURITY, ITALIA E UNIPD SECONDE NELLA GARA DEGLI HACKER ETICI

LEGGI

SCIENZA E RICERCA | 18 MAGGIO 2018

"PLANT REVOLUTION" DI STEFANO MANCUSO VINCE IL PREMIO GALILEO 2018

LEGGI

SCIENZA E RICERCA | 14 MAGGIO 2018

PILLOLA BLU O ROSSA? NON È MATRIX, MA L'EFFETTO PLACEBO

LEGGI

SOCIETÀ | 17 MAGGIO 2018

FESTIVAL DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE: 17 GIORNI PER 17 OBIETTIVI

LEGGI

FOTORACCONTO



I giardinieri dell'Orto, un viaggio nel tempo

SCOPRI

MEDIAGALLERY

La posta **ilBo**

Scrivici all'indirizzo:

lapostadelbo@unipd.it

La redazione de il Bo

Tali dati sono stati confrontati sia con quelli antecedenti del soggetto stesso, sia con quelli ricavati retrospettivamente da gruppi di controllo, paragonabili per età, numerosità, sesso, indice di massa corporea e controllo metabolico.

Tra i pazienti che hanno iniziato a utilizzare tali prodotti, abbiamo per ora analizzato, per omogeneità, i dati di coloro che hanno appunto utilizzato la farina per panificazione "Salus". I risultati hanno confermato un effetto positivo sulla glicemia post-prandiale e sul controllo metabolico a medio-lungo termine nei pazienti con diabete di tipo 2 che assumevano questo tipo di prodotto. Abbiamo infatti riscontrato che nei soggetti che hanno assunto il pane "funzionale", l'emoglobina glicata veniva significativamente ridotta, dello 0.5% (in valore assoluto) rispetto ai soggetti che si erano alimentati con pane comune bianco. Anche la glicemia post-prandiale e la glicemia media si riducevano significativamente, in parallelo con la riduzione dell'emoglobina glicata. Non abbiamo invece riscontrato variazioni significative negli altri parametri misurati.

Inoltre, il pane così preparato presentava, sulla base delle impressioni riportate dagli utilizzatori e utilizzando metodi validati, qualità organolettiche soddisfacenti e un quantità relativa di prodotto (ovvero una "massa" visuale) pari o maggiore di quella di un pane abituale, il che dava al soggetto la percezione di non dover limitare la quantità di alimento rispetto a quella abitualmente consumata.

In conclusione, questo lavoro dimostra che anche il pane, grande protagonista della dieta mediterranea, può contribuire al controllo metabolico del diabete di tipo 2 purché sia formulato con ingredienti naturali, ma dosati in modo opportuno per garantire una standardizzazione del prodotto, facilmente utilizzabile anche a livello domestico.

Francesco Suman



accademico

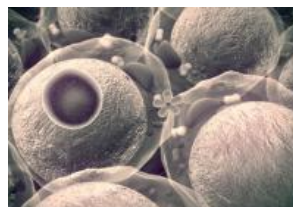
GUARDA



Potrebbe interessarti anche



Più obesi che sottopeso. E il diabete aumenta



Un pancreas artificiale antidiabete