

EFFETTI DELL'INGESTIONE DI PRODOTTI DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE CON LIEVITO MADRECUPIELLO "FRESCO", COMPARATI CON QUELLI CON LIEVITO DI BIRRA, SULLA FISIOLOGIA DELL'APPARATO GASTROINTESTINALE IN SOGGETTI SANI.

Premessa:

I prodotti da forno preparati con lievito MadreCupiello "fresco" risultano essere più palatabili e digeribili.

Obiettivo:

L'ipotesi del nostro studio è stata quella di verificare gli effetti dell'ingestione di prodotti da forno preparati con lievito MadreCupiello "fresco" comparati a quelli con lievitazione chimica sulla palatabilità, sulle percezioni gastrointestinali nella fase postprandiale, sullo svuotamento gastrico e sulla curva glicemica.

Metodologia:

Abbiamo analizzato 18 soggetti sani normopeso, non fumatori, con una età compresa tra i 18 e 40 anni e con uno svuotamento gastrico nella norma. Tutti i soggetti, dopo un'adeguata valutazione mediante appositi questionari sintomatologici standardizzati per valutare la presenza di sintomi gastrointestinali, hanno seguito una dieta standard bilanciata della durata di 7 giorni. All'ottavo giorno è stato somministrato un pasto calorico standard di circa 700 kcal costituito da 2 cornetti da 100 g l'uno (preparati con lievito MadreCupiello "fresco" con 36 ore di lievitazione naturale o con lievito di birra) consumato in circa 10 minuti ed accompagnato da 300 ml di acqua. All'ingestione del pasto è seguita una valutazione della palatabilità (la sola valutazione della palatabilità è stata fatta su un campione aggiuntivo di 27 soggetti, per un totale di 45 soggetti testati) e un'analisi dello svuotamento gastrico con Risonanza Magnetica ad intervalli di tempo standardizzati. Inoltre sono stati analizzati anche i livelli sierici di glucosio e le percezioni gastrointestinali a tempi predeterminati. Tale protocollo di studio è stato effettuato due volte per ciascun soggetto, somministrando nell'ordine, in modo casuale, cornetti preparati con lievito di birra e cornetti preparati con lievito MadreCupiello "fresco".

Risultati:

Lo studio ha dimostrato che i cornetti preparati con lievito MadreCupiello "fresco" hanno una palatabilità maggiore e sono più graditi al 100% dei soggetti analizzati rispetto a quelli preparati con lievito di birra. Inoltre i prodotti a base di MadreCupiello "fresco" vengono eliminati dallo stomaco in maniera più rapida e non determinano fastidi gastrointestinali, garantendo un maggiore benessere postprandiale e risultando più digeribili per tutti i soggetti sottoposti alla sperimentazione. Un ulteriore aspetto di estremo interesse è il minore impatto sui livelli glicemici dopo il pasto con il prodotto a base di MadreCupiello "fresco".

Conclusioni:

Si può concludere quindi che il prodotto con MadreCupiello "fresco" risulta senza dubbio essere avere proprietà di digeribilità superiore ai prodotti preparati con lievito di birra.

