



## CON UN PO' DI ORZO LA PASTASCIUTTA DIVENTA NUTRACEUTICA

La pasta è molto ricca di carboidrati e povera di fibre, da cui la necessità di non eccedere, a tutto beneficio del cuore.

Se però alla semola di grano duro aggiungiamo un po' di farina d'orzo otteniamo un prodotto perfetto per la nostra salute. Tutto merito del beta-glucano, una fibra amica del nostro cuore, come scoperto dalla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. La pasta con farina d'orzo diventa un alimento funzionale, utile anche a ridurre il rischio che le coronarie si occludano.

Lo studio sui topi dimostra che l'assunzione regolare della pasta funzionale contribuisce a stimolare, nei cuori sani, la crescita di nuovi rami collaterali delle coronarie. Lo fa aumentando l'espressione di due molecole: il fattore di crescita vascolare Vegf, che favorisce la formazione di nuovi vasi sanguigni, e la parchina, proteina che protegge dagli effetti dell'ischemia le cellule che rivestono il lume delle coronarie. I risultati della ricerca indicano inoltre che l'assunzione giornaliera di pasta con beta-glucano d'orzo non induce resistenza all'insulina, contrastando la comparsa del diabete.

[Fonte: *Teatro Naturale per Sol&Agrifood*]

Link all'immagine: <https://i.imgur.com/UhFHRCM.jpg>

### **Servizio Stampa Veronafiere**

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85

E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it)

Twitter: @pressVRfiere

Web: [www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com)