Traduit de Italien vers Français - www.onlinedoctranslator.com

RAPPORT SCIENTIFIQUE PROF. TUBES CLAUDIO

Spécialiste en sciences alimentaires et maladies du système digestif à l'hôpital "SAN CAMILLO FORLANINI" de Rome et professeur à l'École de spécialisation en sciences alimentaires de l'Université "LA SAPIENZA" de Rome

FIBERPASTA®

D'un point de vue organoleptique, elle se distingue des autres types de pâtes complètes et par sa couleur claire, tout à fait similaire à celle des pâtes de blé dur, due à l'élimination de la lignine, un polymère hydrocarboné non polysaccharidique, composant de la fibre insoluble. En plus d'une possible plus grande satisfaction de la part du consommateur, due à la couleur "familière" des pâtes, cette procédure implique des effets physiologiques incontestablement favorables : en particulier l'effet chélatant sur les minéraux est dû à la lignine, qui représente un possible effet négatif de l'apport de grandes quantités de fibres insolubles aux âges extrêmes. polymère hydrocarboné non polysaccharidique, composant de la fibre insoluble. En plus d'une possible plus grande satisfaction de la part du consommateur, due à la couleur "familière" des pâtes, cette procédure implique des effets physiologiques incontestablement favorables : en particulier l'effet chélatant sur les minéraux est dû à la lignine, qui représente un possible effet négatif de l'apport de grandes quantités de fibres insolubles aux âges extrêmes. polymère hydrocarboné non polysaccharidique, composant de la fibre insoluble. En plus d'une possible plus grande satisfaction de la part du consommateur, due à la couleur "familière" des pâtes, cette procédure implique des effets physiologiques incontestablement favorables : en particulier l'effet chélatant sur les minéraux est dû à la lignine, qui représente un possible effet négatif de l'apport de grandes quantités de fibres insolubles aux âges extrêmes.

Un procédé technologique basé sur des procédés de chauffage/refroidissement en environnement contrôlé augmente la quantité d'amidon résistant à 4,5 g/100g, quantitatif
assez importante par rapport à celle des autres produits dérivés des céréales.

FIBERPASTA a donc une quantité de fibres totales (fibres de blé et inuline) presque doublée par rapport aux autres types de pâtes complètes actuellement sur le marché, mais surtout un schéma de fibres plus orienté vers les solubles que celui naturel du blé. Elle se caractérise également d'un point de vue physiologique tout d'abord par la sensation de satiété et par la diminution de la valeur énergétique qui sont déterminées par ce type de fibres. La valeur énergétique est due en grande partie aux glucides (58 g/100g, presque tous complexes) et, dans une moindre mesure, aux protéines (15 g/100g), les graisses étant contenues en quantité négligeable (1,30 g/100g). La teneur énergétique est d'environ 20% inférieure à celle des pâtes à la semoule courantes (360 kcal / 100g), en raison de l'enrichissement en fibres.

de l'apport calorique quotidien (prévention et traitement du surpoids, de l'obésité, du diabète de type 2, des dyslipidémies).

Les fibres solubles et l'amidon résistant modifient l'écosystème intestinal dans un sens favorable, ils exercent une action prébiotique favorable sur la santé du côlon, mais arrivant non digérés, même s'ils forment un substrat pour les phénomènes de fermentation, ils rappellent l'eau, ayant ainsi un effet positif effet sur le transit intestinal en augmentant l'hydratation et le volume des selles. Ceci est particulièrement utile dans le cadre de programmes de régime hypocalorique dans lesquels la réduction des graisses supprime l'un des régulateurs les plus efficaces du transit intestinal, induisant souvent la constipation. En général, l'action de la fibre s'exprime avec l'ingestion de beaucoup d'eau, même si la préparation de la pâte peut partiellement obvier à ce besoin.

BIBLIOGRAPHIE

1) DelToma E. Thérapie diététique et nutrition clinique. Rome, La pensée scientifique 1995
2) Énoncé de position de l'American Diabetes Association sur la gestion du diabète. Soins du diabète 2001 ; 24 (S4)
3) Willett WG, Dietz MH, Colditz GA. Lignes directrices pour un poids santé. N Engl J Med 1999, 341, 427-434;
4) Groupe de travail national sur la prévention et le traitement de l'obésité : surpoids, obésité et risque pour la santé. Arch Intern Med 2000 : 160, 848-904
5) FAO. Les glucides dans l'alimentation humaine. Étude FAO sur l'alimentation et la nutrition 1980, 15.
6) Hanefeld M. L'étude d'intervention sur le diabète. Diabétologie 1996 ; 39, 1577-83
7) Bruce B, Spiller GA, Klever LM, Gallagher SK. Une alimentation riche en aliments entiers et non raffinés altère favorablement les lipides, les défenses antioxydantes et le fonctionnement du côlon.J Am Coll Nutr 2000; 19 (1): 61—67
8) Wolk A, Manson JE; Stamper MJ. Apport à long terme de fibres alimentaires et diminution du risque de maladie coronarienne chez les femmes. JAMA 1999; 281-2000)
9) Williams GH, Williams CC, Weisberger JH, Régime alimentaire et prévention du cancer : le régime riche en fibres. Toxicol Sci 1999 ; 52 (S2) 72-76)
10) Comité de gestion COST 92, Apports en fibres alimentaires en Europe, commission de l'Union européenne Communauté, Bruxelles, 1993