

I VALORI NUTRIZIONALI DI QUESTO PRODOTTO SONO STATI CONFRONTATI CON QUELLI MEDI DI UNA FOCACCIA-BASE PER PIZZA

Fonti:

Tabelle di composizione degli alimenti, pizza bianca, INRAN

http://nut.entecra.it/646/tabelle_di_composizione_degli_alimenti.html?idalimento=000700&quant=100



IL VALORE ENERGETICO E' PARI A 154 KCAL PER 100G DI PRODOTTO,
 mentre una base per pizza normale fornisce circa 300 kcal per 100g di prodotto

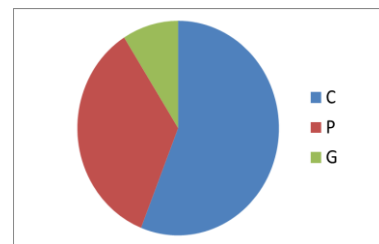
Prodotto RiMa Benessere

La ripartizione dei macronutrienti è:

Carboidrati 56%

Proteine 35%

Grassi 9%



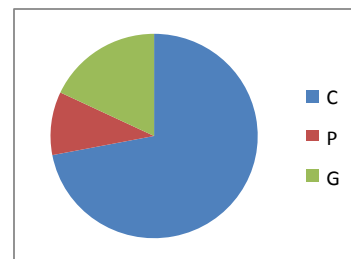
Pizza Bianca

Mentre in una normale base per pizza la ripartizione dei nutrienti è:

Carboidrati 72%

Proteine 10%

Grassi 18%



Una differente ripartizione dei nutrienti, a parità di calorie, potrebbe determinare una diversa variazione della glicemia ed anche avere influenza sulle capacità attentive.

La ripartizione è a favore di un aumento dell'apporto proteico rispetto a quello di una base per pizza normale. Questo potrebbe renderla un alimento adatto al consumo per l'incremento della massa muscolare.

FITOESTROGENI

Sono stati determinati i livelli della Daidzeina e della Genisteina come fitoestrogeni maggiormente rappresentati

I valori dimostrano una presenza minima, che rende questo alimento indicato per tutta la popolazione

	mg/100 g
Daidzeina	2,66
Genisteina	8,2
totale fitoestrogeni	10,86

Dose giornaliera EFSA 60 mg/giorno

MINERALI

	mg/100 gr
ferro	2,8
rame	2,47
zinco	0,74
 nichel	0,0016

FERRO

Categorie di popolazione europea	Valori raccomandati	Percentuale di fabbisogno soddisfatta con 100g di prodotto
Adolescenti maschi e femmine (prima del menarca)	12 mg/die	23%;
Donne in età fertile	18 mg/die	15%;
Uomini over 18	10 mg/die	28%;
Donne in menopausa	10 mg/die	28%;
Donne in gravidanza	27 mg/die	10,4%;
Donne in allattamento	11 mg/die	25,4%;

Essenziale per la vita di tutti gli esseri viventi, eccezion fatta per pochi batteri. Molto importante per la sintesi di emoglobina, proteine fondamentale per il trasporto dell'ossigeno alle cellule. Una carenza di ferro porta una sensazione di spossatezza, difficoltà di concentrazione, crampi.

Il prodotto contiene 2,8 mg/100g di ferro e corrisponde al 28% del fabbisogno giornaliero di un uomo sano, under 60 ; questo valore è equivalente a quello stimato nelle basi per pizza

RAME

Categorie di popolazione europea	Valori raccomandati	Percentuale di fabbisogno soddisfatta con 100g di prodotto
Adolescenti maschi e femmine	0.9 mg/die	274%
Donne in età fertile	0.9 mg/die	274%
Uomini over 18	0.9 mg/die	274%
Donne in menopausa	0.9 mg/die	274%
Donne in gravidanza	1.2 mg/die	206%
Donne in allattamento	1.6 mg/die	154%

Il rame è coinvolto in numerosi fattori enzimatici. E' essenziale per la crescita e lo sviluppo. Coinvolto nella attività del cervello, del sistema nervoso e cardiovascolare, nel trasporto del ferro e nella protezione delle cellule dallo stress ossidativo. Importante per lo sviluppo dello scheletro osseo e per il funzionamento del sistema immunitario.

Il prodotto è ad ALTO CONTENUTO di Rame (2,47 mg/100g) che corrisponde al 274% del fabbisogno giornaliero di un uomo sano, under 60 ; una base per pizza media ne contiene 0,09 mg/100.

Quindi questo prodotto si può definire AD ALTO CONTENUTO di Rame rispetto ad una normale base per pizza.

ZINCO

Categorie di popolazione europea	Valori raccomandati	Percentuale di fabbisogno soddisfatta con 100g di prodotto
Adolescenti maschi non fertili e femmine	9 mg/die	8,2%
Adolescenti maschi fertili	11 mg/die	6,7%
Donne in età fertile	8 mg/die	9,25%
Uomini over 18	11 mg/die	6,7%
Donne in menopausa	8 mg/die	9,25%
Donne in gravidanza	11 mg/die	6,7%
Donne in allattamento	13 mg/die	5,7%

Essenziale per la vita. Coinvolto nella crescita corporea e l'aumento di peso. Elemento importante per la produzione di sperma. Responsabile del buon funzionamento di vista, olfatto, tatto e memoria.

QUESTO PRODOTTO CONTIENE ZINCO

Il prodotto contiene 0,74 mg/100g di Zinco che corrisponde al 6,7% del fabbisogno giornaliero di un uomo sano, under 60; una base per pizza media ne contiene 1,33 mg/100.

NaCl: CLORURO DI SODIO

	media
Na – g/100g	0,263 g/100g
ceneri - %	1,9%
Umidità	58%

Il prodotto contiene 0,263 g/100g di Na; una base per pizza media contiene 0,79 g/100g di sodio. Quindi questo prodotto è IPOSODICO rispetto ad una normale base per pizza.

GRASSI

	%
Grassi saturi %	0,28
Grassi polinsaturi %	0,8
Grassi insaturi- isomeri trans %	nd
Sostanze grasse totali %	1,5

Una base per pizza media contiene 8 g/100 di Grassi, di cui

saturi 0,877 g/100g

monoinsaturi 5,67 g/100g

polinsaturi 0,994 g/100g

questo prodotto ha un contenuto di grassi molto inferiore rispetto a quello di una base per pizza normale

Sono completamente assenti i grassi insaturi in isomeria trans e questo è indice di un'ottima qualità del prodotto

Il prodotto può essere definito in senso assoluto:

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI

CARBOIDRATI

	g/100g
Carboidrati	18,3
fruttosio	Nd
glucosio	Nd
galattosio	Nd
lattosio	nd
maltosio	0,28
maltotriosio	nd
Saccarosio	nd

Il prodotto contiene 18,3 g/100g di carboidrati ;

Un normale base per pizza contiene 58 g/100 di Carboidrati

Questo prodotto ha un contenuto in grammi di carboidrati inferiore alle normali basi per pizza

Questo prodotto può essere definito in senso assoluto SENZA ZUCCHERI

FIBRE

Questo prodotto contiene 6,8g /100g di fibra alimentare

I livelli raccomandati di Fibra variano da 12,6 a 16,7 g/1000kcal; tuttavia si suggerisce di non assumerne meno di 25g/die neppure in quei casi in cui si segua una dieta inferiore a 2000kcal/die.

Il prodotto soddisfa quindi circa il 27,2% del fabbisogno di fibre giornaliere.

una base per pizza media ne contiene 2 g/100g. Quindi questo prodotto è molto più ricco di Fibre rispetto ad una normale base per pizza.

Questo prodotto può essere definito in senso assoluto AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

Questo aspetto è estremamente rilevante sia per il benessere intestinale, che per la riduzione del colesterolo. Un tale contenuto di fibra dovrebbe abbassare l'indice glicemico di questo alimento.

PROTEINE

	g/100g
Proteine %	13,4

Le proteine sono pari a 13,4 g/100g

Un normale base per pizza contiene 8 g/100 di Proteine

Questo prodotto ha un contenuto di proteine molto superiore alle normali basi per pizza.

Questo prodotto puo essere definito in senso assoluto AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE

Il prodotto si può quindi caratterizzare con le seguenti affermazioni:

- a) ridotto contenuto calorico rispetto alle altre basi per pizza bianca
- b) ad alto contenuto di rame
- c) più basso contenuto di sodio delle altre basi per pizza bianca
- d) a basso contenuto di grassi
- e) a basso contenuto di grassi saturi
- f) più basso contenuto di carboidrati delle altre basi per pizza bianca
- g) senza zuccheri
- h) ad alto contenuto di fibre
- i) ad alto contenuto di proteine

Siena 03/01/2015

INDICE GLICEMICO

Cliente: RiMa Benessere s.r.l., Via Marrucci, 41, 57023 Cecina, p. Iva 01771890496

Alimento: Pizza RiMa Benessere

Il valore dell'indice glicemico della Pizza RiMa Benessere è pari a **39**.

I risultati sopra riportati si riferiscono esclusivamente al campione in oggetto prelevato dal committente

Note al metodo analitico usato:

Ponendo il pane bianco pari a 100

Il Carico glicemico determinato dall'assunzione di una pizza di circa 230g è pari a **16, da considerarsi moderato.**

Il legale rappresentante





Spett.Le
 Ri.Ma. Benessere S.a.s. di Galgani
 Barbara & C.
 Via Marrucci, 41
 57023 Cecina LI

Rapporto di Prova n° 1901176.01 del 29/03/2019

Campione N°	1901176.01	Data Accettazione	25/03/2019	Inizio Prove	25/03/2019	Fine Prove	02/04/2019
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Dati di Accettazione

Cereali e Derivati

Descrizione Campione: Prodotto Panificato con gocce di cioccolato

Campionamento: A cura del Committente

Data Ricevimento Campione: 25/03/2019

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	L.O.Q.	NOTA
Valore Energetico					
Energia M.I. 106 Rev.0 2016	909		kJ/100 g		
Energia M.I. 106 Rev.0 2016	216		kcal/100 g		
Carboidrati M.I. 106 Rev.0 2016	26,19		g/100 g		
Zuccheri M.I. 106 Rev.0 2016	7,62		g/100 g		
Proteine M.I. 106 Rev.0 2016	14,44		g/100 g		
Grassi e Acidi Grassi					
Grassi M.I. 106 Rev.0 2016	3,77		g/100 g		
Acidi Grassi Saturi M.I. 106 Rev.0 2016	1,51		g/100 g		
Acidi Grassi Insaturi M.I. 106 Rev.0 2016	2,26		g/100 g		
Fibre Alimentari Totali M.I. 106 Rev.0 2016	9,85		g/100 g		
Sale (NaCl)					
Sodio (Na) M.I. 106 Rev.0 2016	0,09		g/100 g		
Sale (NaCl) M.I. 106 Rev.0 2016	0,23		g/100 g		
Umidità a 105 °C					
Sostanza Secca a 105 °C M.I. 106 Rev.0 2016	56,17		g/100 g		
Umidità a 105 °C M.I. 106 Rev.0 2016	43,83		g/100 g		
Ceneri M.I. 106 Rev.0 2016	1,30		g/100 g		

Nota

Legenda:

U.M. = Unità di Misura

L.O.Q. = Limite di Quantificazione

N.R. = Non Rilevabile Sperimentalmente

Spett.Le
 Ri.Ma. Benessere S.a.s. di Galgani
 Barbara & C.
 Via Marrucci, 41
 57023 Cecina LI

Rapporto di Prova n° 1901176.01 del 29/03/2019

Campione N°	1901176.01	Data Accettazione	25/03/2019	Inizio Prove	25/03/2019	Fine Prove	02/04/2019
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Follonica, 29/03/2019

Il Direttore del Laboratorio



Il Laboratorio opera in conformità alla norma UNI EN ISO/IEC 17025.

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto ad analisi e può essere riprodotto solo per intero. La riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal Centro Analisi C.A.I.M. S.r.l.

Nel caso di metodi che prevedono fasi di estrazione e purificazione, ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; qualora non siano previsti limiti di accettabilità specifici il recupero è compreso nell'intervallo 70 - 120%; ove non espressamente indicato il risultato è presentato non corretto per il recupero. Le prove indicate con il simbolo * sono eseguite presso altra struttura. I criteri adottati dal laboratorio per eseguire le sommatorie di più parametri utilizzano l'approccio Lower Bound; se il cliente o la normativa esprimono un'indicazione contraria saranno utilizzati altri criteri espressamente indicati nel Rapporto di Prova.

Per le prove chimiche, l'incertezza è espressa come incertezza estesa, stimata con fattore di copertura K=2 corrispondente ad un livello di probabilità approssimativamente del 95%. Per le prove microbiologiche su alimenti, superfici ambientali e carcasse, l'incertezza è espressa come incertezza estesa corrispondente ad un livello di probabilità del 95% con fattore di copertura K=2. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciarci corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.

Copia di file firmato digitalmente

FINE RAPPORTO DI PROVA

Dr Stefania Pistoia
Medico chirurgo
Specialista in Endocrinologia e Malattie del ricambio
Obesità e disturbi del comportamento alimentare
Università di Pisa
Tel e fax 050-560469

Lavoro clinico sulla Pizza RiMa

L'Obesità è una malattia cronica caratterizzata da un eccessivo aumento della percentuale di massa adiposa dovuta ad uno squilibrio tra le calorie introdotte e quelle spese.

Negli ultimi 10 anni vi è stato un incremento esponenziale dell' obesità in tutto il mondo occidentale soprattutto in Italia al punto che un terzo della popolazione è in sovrappeso o francamente obesa e in maniera preoccupante nella età evolutiva.

E' chiaro che nel corso dello sviluppo filogenetico si sono differenziati soggetti con capacità maggiore di mantenere energia volta alla sopravvivenza; se tutto questo era positivo nel periodo della guerra e del dopo- guerra , attualmente lo stile di vita sedentario e erronee abitudini alimentari portano invece alla controproducente riserva eccessiva di grasso.

Attualmente l'80 % dei soggetti obesi con distribuzione viscerale dell'adipe presenta una eccessiva secrezione di insulina dovuta spesso sia a fattori genetici (per esempio familiarità diabetica o sindrome metabolica) che a sovrappeso o obesità insorta precocemente in età pediatrica.

L'iperinsulinismo porta quindi a una ipoglicemia reattiva che molto spesso è sintomatica per il paziente(senso di vuoto allo stomaco, difficoltà di concentrazione) e porta al bisogno impellente di assumere cibo, molto spesso dolci o carboidrati con un circolo vizioso patologico.

L iperinsulinismo porta poi negli anni alla sindrome metabolica con diabete mellito, ipertensione arteriosa, ipercolesterolemia disturbi sessuali (infertilità e deficit erettile); anzi questi disturbi possono anche comparire contemporaneamente o successivamente,

Una dieta normocalorica con 5 pasti al giorno con un giusto equilibrio di carboidrati proteine e grassi, associata a tanta attività fisica, è l ideale per abbassare i livelli di insulina e anche il peso corporeo.

Materiali e metodi

Abbiamo selezionato 4 soggetti due maschi e due femmine di età compresa tra i 40 e i 50 anni a cui abbiamo prescritto la pizza come pasto serale e suggerendo di mangiare a pranzo una porzione di carboidrati con verdure.

Alla pizza VENIVA CoNSIGLIATO DI AGGIUNGERE olio extravergine d'oliva un cucchiaio e se gradito del parmigiano(circa 50 gr).

A tutti e 4 i soggetti veniva fatta l'impedenziometria con calcolo della percentuale di massa adiposa a livello addominale con strumento Tanita.

Dei 4 soggetti uno normopeso atletico di 46 anni (H 178 P:78,6 percentuale di grasso addominale 23,6 %) presentava una ipercolesterolemia (260) con bassi livelli di HDL (38) e una insulinemia pari a 8 con glicemia a digiuno pari a 60. L'altro soggetto di anni 50 pesava 125 chili per un'altezza di 180cm con percentuale di massa adiposa pari al 40% diabetico tipo II con iperinsulinemia (a digiuno 32mg/dl) colesterolemia 260 e glicemia 120.

Le due donne una di anni 33 pesava 96 chili(altezza 160cm)con percentuale di grasso addominale 41 % con insulinemia pari a 35 e colesterolemia pari a 180 e glicemia pari a 99; l'altra di 41 anni pesava 113 Kg (altezza 163) con percentuale di massa adiposa addominale pari al 38 %, insulinemia 35 con diabete mellito tipo II e glicemia pari a 115, colesterolemia 200mg/dl.

Tutti i soggetti mangiavano pizza a cena per sette sere di seguito

Risultati

Dopo una settimana di alimentazione controllata con pizza a cena venivano ricontrollati i parametri percentuale di massa grassa addominale, glicemia, insulinemia e colesterolemia.

Le due donne obese presentavano una insulinemia pari a 25 e 23 la colesterolemia non presentava significative riduzioni in quanto tutte e due avevano una colesterolemia nella norma la percentuale adiposa arrivava al 36 e al 35%. La paziente diabetica presentava una diminuzione della glicemia fino a 99. La diminuzione di peso per entrambe era di circa due chili.

I due maschi , quello atletico normopeso presentava una minima riduzione del grasso addominale (23%) ma una drastica riduzione della colesterolemia (da 260 a 220) e la glicemia rimaneva pari a 70 mg/dl

L'altro obeso di 125 chili presentava una diminuzione di peso di circa 2 chili ma una diminuzione dell'insulinemia pari a 30 con glicemia a digiuno di 109 e una diminuzione del grasso addominale fino al 35% la colesterolemia diminuiva a 230 e la glicemia a digiuno a 110.

Discussione

E chiaro che i 3 soggetti obesi sono dimagriti perché hanno mangiato a cena un alimento sano, gratificante e senza carboidrati; con la riduzione di calorie e carboidrati a cena hanno modificato la loro alimentazione e quindi vi sono stati notevoli miglioramenti sulla composizione corporea e sui parametri metabolici.

IL soggetto atletico normopeso ha avuto miglioramenti notevoli della colesterolemia e della percentuale di massa adiposa in quanto già in forma. .

Tutti i soggetti hanno sentito un notevole senso di leggerezza digestiva , e si sono sentiti sazi senza risvegli notturni.

Ci viene spontaneo pensare che il nostro alimento abbia mantenuto costanti i livelli di glicemia e ridotto i livelli di insulina.

La nostra sperimentazione è stata per un periodo breve; dovremo quindi fare uno studio più lungo ed allargare la nostra casistica più soggetti in varie età. Sicuramente la nostra pizza RiMa potrà essere una risposta al desiderio di tutti quelli che amano la pizza , ma vogliono rimanere in forma.

Dr.Stefania Pistoia MD

Medico chirurgo

Specialista in endocrinologia e malattie del ricambio

Università di Pisa

Studio preliminare sulle valutazioni dell'andamento del glucosio interstiziale

Silvia Migliorini^a, Giancarlo Turchetti^b, Roberta Bichi^b, Leda Lodi^a, Giuliano Fontani^a, Enrico De Martino^a, Anna Maria Aloisi^a

a, Laboratorio di Fisiologia dell'Esercizio, Dipartimento di SMCN, Università degli Studi di Siena. Siena

b, Università Popolare di Arezzo Dipartimento Medicina Naturale .

È ormai nota da decenni la possibilità di classificare i carboidrati in funzione della loro attitudine a determinare risposte glicemiche ed insuliniche più o meno pronte. Sta facendosi sempre più strada il concetto che i livelli ematici di glucosio postprandiali non siano direttamente proporzionali solo alla quantità di carboidrati assunti, che per anni, invece, è stato il parametro più utilizzato per le tradizionali analisi dietetiche ed alimentari, ma anche alla qualità degli stessi.

Il concetto di Indice glicemico (IG), introdotto nel 1981 da Jenkins è ad oggi ampiamente riconosciuto come metodo affidabile e basato su solide basi fisiologiche, consente la suddivisione dei vari alimenti e/o tipi di carboidrati a seconda dell'innalzamento da essi provocato della glicemia e, di conseguenza, dell'insulinemia. L'impiego di questo criterio ha ricevuto un crescente supporto scientifico ed ha ora molte applicazioni di tipo pratico.

L'indice glicemico si basa sull'utilizzo di una scala numerica, da 1 a 100, che consente la classificazione dei cibi in basso, medio o alto indice glicemico. Il glucosio allo stato puro serve come punto di riferimento, essendogli assegnato indice glicemico pari a 100.

Hanno partecipato allo studio 4 soggetti sani, volontari, uno di sesso maschile e tre femminile, di età compresa tra 24 e 30 anni, omogenei per indice di massa corporea (BMI). Per la valutazione del glucosio interstiziale è stato utilizzato l'holter glicemico Dexcom Seven Plus (Biotech, Napoli). Questo veniva impiantato nell'addome nel pomeriggio da personale appositamente addestrato ed iniziava a trasmettere i dati dopo circa 2 ore, rilevando i valori di glucosio interstiziale ogni 5 minuti.

Ai soggetti venivano forniti 2 tipi di alimenti (per LGI ricetta originale da RiMaBenessere, Livorno) da consumare consecutivamente a cena nelle due sere successive, uno per pasto: *high glycaemic index* (HGI) e *low glycaemic index* (LGI).

L'analisi ha mostrato che l'andamento del glucosio interstiziale presenta profili diversi tra i due alimenti. L'alimento LGI mostra la tendenza ad un minor incremento del glucosio interstiziale rispetto a quello indotto dal prodotto HGI. Tale differenza si presenta con una salita più lenta del glucosio nella fase ascendente della curva, raggiunge un livello massimo più basso intorno ai 60 minuti e diminuisce nel liquido interstiziale più velocemente nei 30 minuti successivi. Interessante risulta il fatto che la salita del glucosio interstiziale, dopo il termine del pasto con il prodotto LGI, appare più lenta in tutti i soggetti testati.

I dati ottenuti mostrano che dopo l'assunzione dell'alimento LGI si ha la tendenza ad una minore diffusione del glucosio e una più veloce riduzione dei livelli di questo nel liquido interstiziale. Il presente lavoro è servito per mettere a punto una metodica di studio che può rilevarsi utile nel valutare gli effetti di vari alimenti sulla distribuzione di glucosio nel liquido interstiziale.

Studi scientifici hanno messo in evidenza che un'alimentazione a basso indice glicemico riduce il peso corporeo, la massa grassa, la circonferenza vita, i trigliceridi e la resistenza insulinica, portando quindi ad un miglioramento della qualità della vita, ad una riduzione dei rischi cardiovascolari e dell'infiammazione silente.

Si ritiene quindi importante avere strutture in grado di poter eseguire questa valutazione.

Fontani G., Migliorini S., Lodi L., Bisogni M., De Martino E.
Dipartimento di Fisiologia, Università degli Studi di Siena.

Studio preliminare sulle differenze nell'andamento del glucosio interstiziale a seguito di assunzione dell' alimento dietetico "Slym-pro", confrontato con quello ottenuto a seguito di assunzione di una pizza comunemente disponibile in commercio.

Protocollo sperimentale

Hanno partecipato allo studio 4 soggetti sani, volontari, uno di sesso maschile e tre femminile, di età compresa tra 24 e 30 anni, omogenei per BMI.

Per la valutazione del glucosio interstiziale è stato utilizzato l'holter glicemico Dexcom Seven Plus (Biotech, Napoli). Questo veniva impiantato nell' addome nel pomeriggio da personale appositamente addestrato ed iniziava a trasmettere i dati dopo circa 2 ore, rilevando i valori di glucosio interstiziale ogni 5 minuti.

Ai soggetti venivano forniti 2 tipi di alimenti (Slym-pro e Pizza) da consumare consecutivamente a cena nelle due sere successive, uno per pasto:

alimento 1: pizza con i seguenti valori nutrizionali per 100 g: carboidrati 34,3 g, grassi 7,9g; proteine 10,2 g, fibre alimentari 1,9g. Valore energetico: 253 KCal.

alimento 2: Slym-pro con i seguenti valori nutrizionali per 100 g: carboidrati 10,3 g, grassi 0,6 g; proteine 15,4 g, fibre alimentari 4,1g. Valore energetico: 117 KCal.

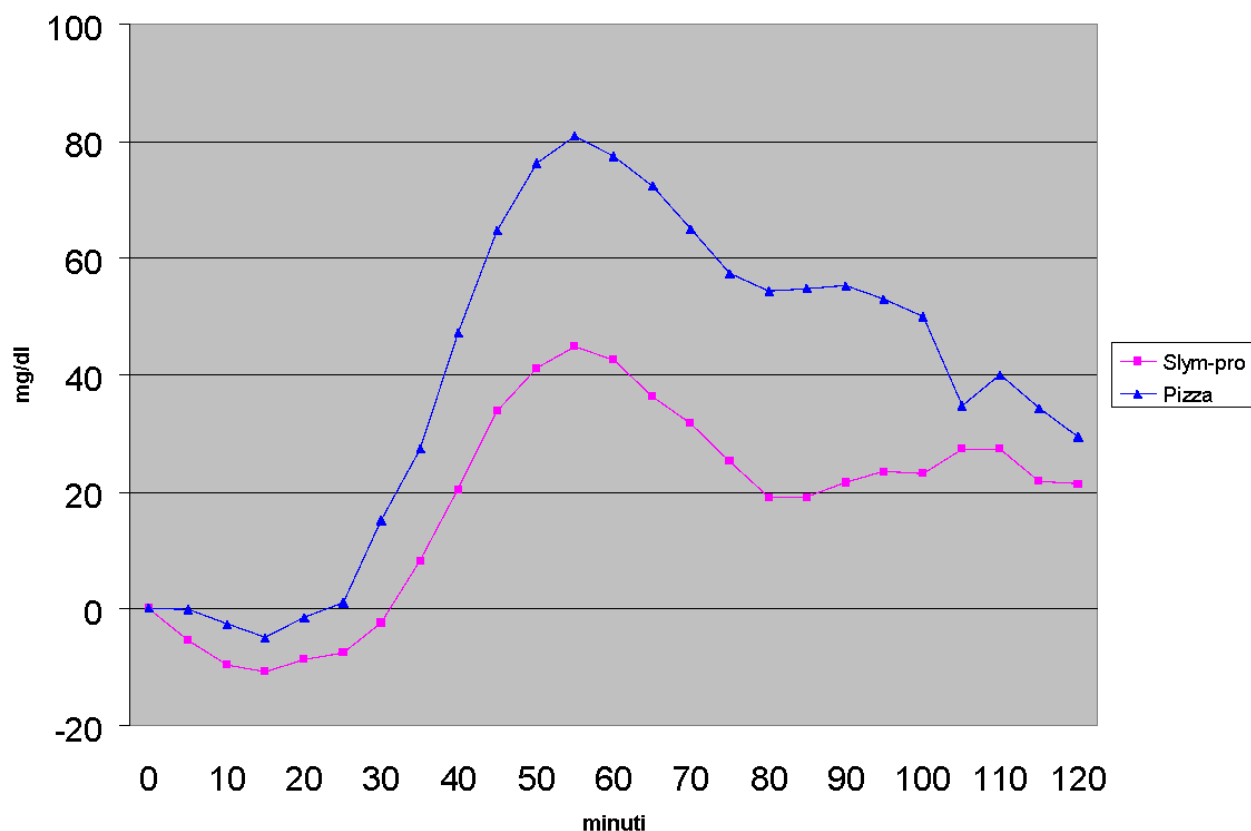
I due alimenti avevano in comune l'aspetto esterno, il metodo di cottura e la praticità di utilizzo.

I soggetti compilavano un diario dell'attività in modo che gli sperimentatori fossero a conoscenza di eventi che potessero influenzare i risultati ottenuti dall'holter.

Risultati preliminari

Come mostra il grafico (Fig. 1), ottenuto considerando 0 la media di 6 valori precedenti l'inizio del pasto, l'andamento del glucosio interstiziale presenta profili diversi tra i due alimenti.

Figura 1

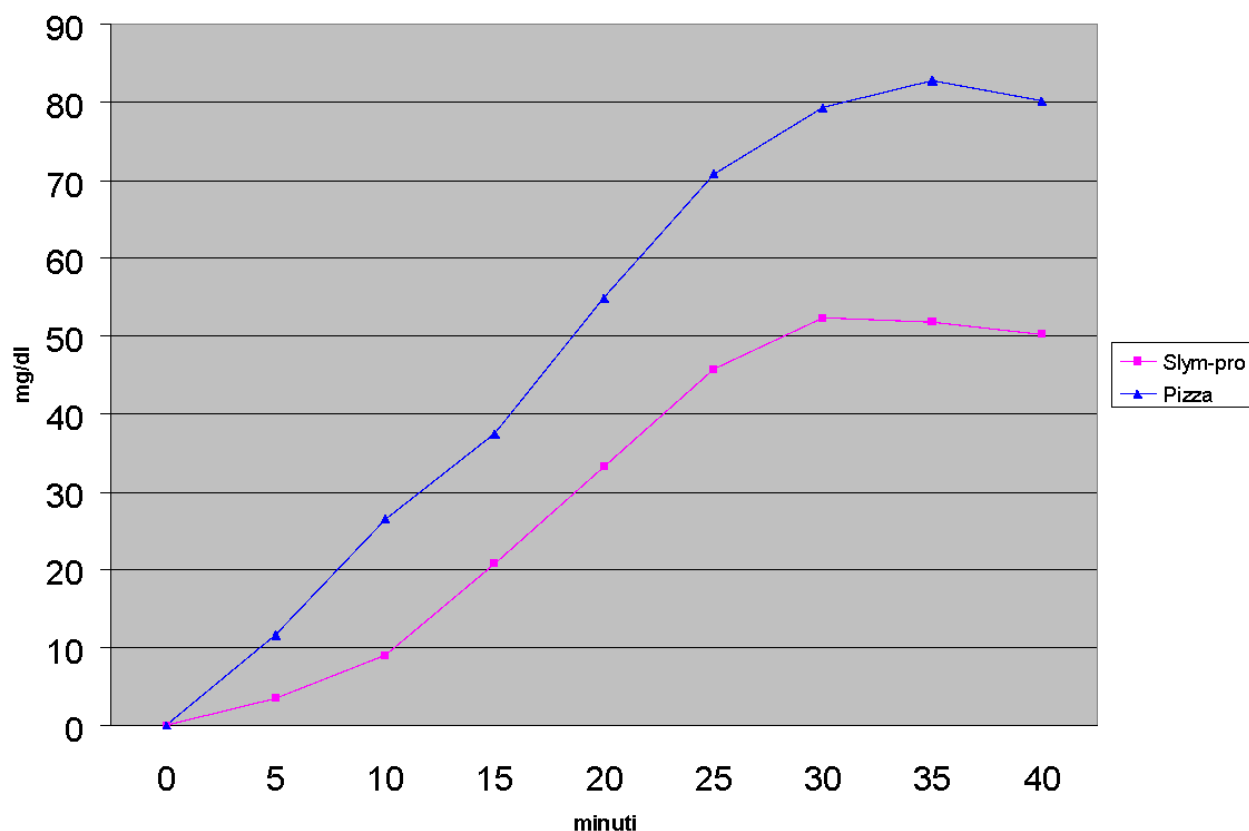


L'alimento dietetico Slym-pro mostra la tendenza ad un minor incremento del glucosio interstiziale rispetto a quello indotto dalla Pizza.

Tale differenza si presenta con una salita più lenta del glucosio nella fase ascendente della curva, raggiunge un livello massimo più basso intorno ai 60 minuti e diminuisce nel liquido interstiziale più velocemente nei 30 minuti successivi.

Particolarmente interessante risulta il fatto che la salita del glucosio interstiziale, dopo il termine del pasto con Slym-pro (Fig. 2), appare più lenta di quella dopo il pasto con l'altro alimento. I dati sono ottenuti considerando 0 il valore medio del glucosio interstiziale durante il pasto che durava 15 minuti. Come si può vedere dalla figura, con Slym-pro la curva sale più lentamente e, pur trattandosi di soli quattro soggetti testati, la differenza tra i due valori, a 10 minuti dalla fine del pasto, risulta diversa in modo statisticamente significativo (dopo Slym-pro, si ha un incremento medio \pm ES di $9,00\pm 3,51$ mg/dl, mentre dopo la Pizza l'incremento è di $26,56\pm 4,66$ mg/dl; Student's t-test, $t= 5,105$; $p<0,01$) indicando la presenza dell'effetto in tutti i soggetti testati.

Figura 2



Conclusione

I dati ottenuti, confrontando i livelli raggiunti nel liquido interstiziale sottocutaneo dal glucosio dopo un pasto con Slym-pro e un pasto con una Pizza normalmente reperibile in commercio, mostrano dopo Slym-pro la tendenza ad una minore diffusione del glucosio e una più veloce riduzione dei livelli di questo nel liquido interstiziale. Questi dati sono incoraggianti sul piano della prosecuzione degli studi allo scopo di valutare con precisione gli effetti sull'organismo dell'alimento Slym-pro. Trattandosi di uno studio preliminare, al momento, è possibile solo valutare una tendenza delle curve dei due alimenti, pur con una rilevanza statistica che indica una diversa diffusione del glucosio nel liquido interstiziale subito dopo il pasto. Per confermare questi dati occorre, comunque, che i test vengano effettuati su un numero maggiore di soggetti. Il presente lavoro è servito soprattutto per mettere a punto una metodica di studio che può rilevarsi utile nel valutare gli effetti di vari alimenti sulla distribuzione di glucosio nel liquido interstiziale.

RAPPORTO DI PROVA 20/000438381

data di emissione 04/11/2020

Codice intestatario 0084124

Spett.le
RIMA BENESSERE DI GALGANI
BARBARA
VIA MARRUCCI, 42
57023 CECINA (LI)
IT

Dati campione

Numero di accettazione 20.533971.0001
Consegnato da Bartolini il 22/10/2020
Data ricevimento 22/10/2020
Proveniente da RIMA BENESSERE DI GALGANI BARBARA VIA MARRUCCI, 42 57023 CECINA (LI) IT
Descrizione campione DESCRIZIONE CAMPIONI: PASTA RIMA

Dati campionamento

Campionato da Cliente

RISULTATI ANALITICI

	Valore/ Incertezza	U.M.	LoQ	LoD	Data inizio fine analisi	Unità op.	Ri ga
SUL CAMPIONE TAL QUALE							
							1
CENTESIMALE							
UMIDITA'	9,46±0,30	g/100 g	0,10		24/10/2020-30/10/2020	01	3
Met.: ISO 712:2009							
PROTEINE	41,7±1,6	g/100 g (N x 6,25)	0,10		24/10/2020-30/10/2020	01	4
Met.: MP 1457 rev 3 2017							
SOSTANZE GRASSE TOTALI	2,43±0,15	g/100 g	0,050		24/10/2020-28/10/2020	01	5
Met.: RAPPORTI ISTISAN 1996/34 MET A PAG 41							
FIBRA ALIMENTARE (FRAZIONE AD ALTO PESO MOLECOLARE)	25,0±2,6	g/100 g	0,50		24/10/2020-28/10/2020	01	6
Met.: MP 2135 rev 4 2017 (AOAC 991.43 1994)							
CENERI	1,04±0,07	g/100 g	0,050		24/10/2020-02/11/2020	01	7
Met.: MP 2271 rev 0 2018							
CARBOIDRATI	16,30±3,13	g/100 g			24/10/2020-02/11/2020	01	8
Met.: MP 0297 rev 6 2018							
VALORE ENERGETICO	312±6	kcal/100 g			24/10/2020-02/11/2020	01	9
Met.: MP 0297 rev 6 2018							
VALORE ENERGETICO	1 308±25	kJ/100 g			24/10/2020-02/11/2020	01	10
Met.: MP 0297 rev 6 2018							
SOSTANZA SECCA	90,54±0,30	g/100 g	0,10		24/10/2020-30/10/2020	01	11
Met.: ISO 712:2009							
COMPOSIZIONE ACIDICA IN PESO							
Met.: MP 2341 rev 0 2019 (ISO 16958)					24/10/2020-29/10/2020	01	12
Acido butirrico (4:0)	< LoQ	g/100 g	0,0010				13 *
Acido capronico (6:0)	< LoQ	g/100 g	0,0010				14 *
Acido enantico (7:0)	< LoQ	g/100 g	0,0010				15 *
Acido caprilico (8:0)	< LoQ	g/100 g	0,0010				16 *
Acido caprinico (10:0)	< LoQ	g/100 g	0,0010				17 *
Acido caproleico (10:1)	< LoQ	g/100 g	0,0010				18 *
Acido laurico (12:0)	< LoQ	g/100 g	0,0010				19 *
Acido lauroleico (12:1 n-3)	< LoQ	g/100 g	0,0010				20 *
Acido isomiristico (14:0 iso)	< LoQ	g/100 g	0,0010				21 *
Acido miristico (14:0)	0,0069±0,0016	g/100 g	0,0010				22 *
Acido isopentadecanoico (15:0 iso)	< LoQ	g/100 g	0,0010				23 *
Acido tetradecenoico (14:1 totale)	< LoQ	g/100 g	0,0010				24 *
Acido sarcinico (15:0 anteiso)	< LoQ	g/100 g	0,0010				25 *
Acido pentadecanoico (15:0)	< LoQ	g/100 g	0,0010				26 *
Acido isopalmitico (16:0 iso)	< LoQ	g/100 g	0,0010				27 *
Acido pentadecenoico (15:1 totale)	< LoQ	g/100 g	0,0010				28 *
Acido anteisopalmitico (16:0 anteiso)	< LoQ	g/100 g	0,0010				29 *
Acido palmitico (16:0)	0,469±0,065	g/100 g	0,0010				30 *
Acido isoeptadecanoico (17:0 iso)	< LoQ	g/100 g	0,0010				31 *
Acido esadecenoico (16:1 totale)	0,071±0,015	g/100 g	0,0010				32 *
Acido 14-metilesadecanoico (17:0 anteiso)	< LoQ	g/100 g	0,0010				33 *
Acido margarico (17:0)	0,00124±0,00069	g/100 g	0,0010				34 *
Acido isostearico (18:0 iso)	< LoQ	g/100 g	0,0010				35 *
Acido eptadecenoico (17:1 totale)	0,00217±0,00078	g/100 g	0,0010				36 *
Acido anteisostearico (c18:0 anteiso)	< LoQ	g/100 g	0,0010				37 *
Acido stearico (18:0)	0,186±0,039	g/100 g	0,0010				38 *
Acido octadecenoico (18:1 totale)	0,400±0,056	g/100 g	0,0010				39 *
Acido isononanoico (19:0 iso)	< LoQ	g/100 g	0,0010				40 *
Acido anteisononanoico (19:0 anteiso)	< LoQ	g/100 g	0,0010				41 *
Acido nonadecanoico (19:0)	< LoQ	g/100 g	0,0010				42 *
Acido octadecadienoico (18:2 totale)	1,00±0,12	g/100 g	0,0010				43 *

RISULTATI ANALITICI

	Valore/ Incertezza	U.M.	LoQ	LoD	Data inizio fine analisi	Unità op.	Ri ga
Acido nonadecenoico (19:1 totale)	< LoQ	g/100 g	0,0010				44 *
Acido isoarachidico (20:0 iso)	< LoQ	g/100 g	0,0010				45 *
Acido arachidico (20:0)	0,00232±0,00080	g/100 g	0,0010				46 *
Acido octadecatrienoico (18:3 totale)	0,058±0,012	g/100 g	0,0010				47 *
Acido eicosenoico (20:1 totale)	0,0071±0,0016	g/100 g	0,0010				48 *
Acido linoleico coniugato (tutti i 18:2 CLA)	< LoQ	g/100 g	0,0010				49 *
acido eneicosanoico (21:0)	< LoQ	g/100 g	0,0010				50 *
Acido stearidonico (18:4 n-3)	< LoQ	g/100 g	0,0010				51 *
Acido beenico (22:0)	< LoQ	g/100 g	0,0010				52 *
Acido docosanoico (22:1 totale)	< LoQ	g/100 g	0,0010				53 *
Acido lignoceric (24:0)	< LoQ	g/100 g	0,0010				54 *
Acidi grassi polinsaturi > C20	< LoQ	g/100 g	0,0010				55 *
Acidi grassi saturi	0,665±0,076	g/100 g	0,0010				56 *
Acidi grassi monoinsaturi	0,480±0,058	g/100 g	0,0010				57 *
Acidi grassi polinsaturi	1,06±0,12	g/100 g	0,0010				58 *
Rapporto acidi grassi polinsaturi/acidi grassi monoinsaturi	2,21±0,37		0,0010				59 *
Rapporto acidi grassi polinsaturi/acidi grassi saturi	1,59±0,26		0,0010				60 *
COMPOSIZIONE DEGLI ZUCCHERI					24/10/2020- -03/11/2020	01	61
Met.: MP 1114 rev 6 2016							
Glucosio	0,393±0,062	g/100 g	0,010				62
Fruttosio	0,238±0,038	g/100 g	0,010				63
Lattosio	< LoQ	g/100 g	0,010				64
Saccarosio	0,114±0,019	g/100 g	0,010				65
Maltosio	0,80±0,13	g/100 g	0,010				66
Somma degli zuccheri	1,545±0,150	g/100 g	0,010				67 *
FRUTTOLIGOSACCARIDI					24/10/2020- -03/11/2020	01	68
Met.: AOAC 997.08 1999							
Fruttoligosaccaridi	4,07±0,61	g/100 g	0,10				69 *
Fruttoligosaccaridi	4,50±0,68	g/100 g (su s.s.)	0,11				70 *
SODIO	1 172±88	mg/kg	25	5,0	24/10/2020- -03/11/2020	02	71
Met.: MP 1289 rev 13 2020							

Unità Operative

Unità 01 : Via Fratta Resana (TV)

Unità 02 : Via Castellana Resana (TV)

Informazioni sui metodi di prova e/o requisiti/specifiche

Riga (4) - Metodo: MP 1457 rev 3 2017 = Il metodo MP 1457 rev 3 2017 è stato sviluppato sulla base dei metodi: AOAC 990.03 2002, DETERMINAZIONE DELLE PROTEINE GREZZE IN ALIMENTI PER ANIMALI, METODO PER COMBUSTIONE (DUMAS) AOAC 992.15 1992, DETERMINAZIONE DELLE PROTEINE GREZZE IN CARNE E DERIVATI, METODO PER COMBUSTIONE (DUMAS) AOAC 992.23 1992, DETERMINAZIONE DELLE PROTEINE GREZZE IN CEREALI E SEMI OLEOSI, METODO PER COMBUSTIONE (DUMAS) UNI EN ISO 14891:2002, DETERMINAZIONE DEL CONTENUTO DI AZOTO IN LATTE E PRODOTTI DEL LATTE, METODO PER COMBUSTIONE (DUMAS)

Riga (7) - Metodo: MP 2271 rev 0 2018 = Il metodo MP 2271 rev 0 2018 è stato sviluppato sulla base dei metodi: AOAC 945.46 CENERI NEL LATTE MEDIANTE GRAVIMETRIA RAPPORTI ISTISAN 1996/34 PAG 77, DETERMINAZIONE DELLE CENERI NEGLI ALIMENTI AD USO UMANO MEDIANTE GRAVIMETRIA REGCE 152/09 27/01/09 ALL III MET M, DETERMINAZIONE DELLE CENERI GREZZE NEGLI ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO MEDIANTE GRAVIMETRIA UNI 10590:1997, DETERMINAZIONE DELLE CENERI NELLA CARNE E NEI PRODOTTI CARNEI AOAC 923.03, DETERMINAZIONE DELLE CENERI NELLA FARINA MEDIANTE GRAVIMETRIA DM 21/04/1986 PAR 10, DETERMINAZIONE DELLE CENERI NEL FORMAGGIO, NEL FORMAGGIO FUSO E NELLA RICOTTA MEDIANTE GRAVIMETRIA DM 03/02/1989 MET 13, DETERMINAZIONE DELLE CENERI NELLE CONSERVE VEGETALI MEDIANTE GRAVIMETRIA UNI EN 1135/97, DETERMINAZIONE DELLE CENERI NEI SUCCHI DI FRUTTA MEDIANTE GRAVIMETRIA AOAC 938.08, DETERMINAZIONE DELLE CENERI NEI PRODOTTI ITTICI MEDIANTE GRAVIMETRIA DM 06/01/1979 PAR 6 DETERMINAZIONE DELLE CENERI NEI PRODOTTI DI CACAO E DI CIOCCOLATO MEDIANTE GRAVIMETRIA AOAC 920.93 A DETERMINAZIONE DELLE CENERI NEL CAFFE' MEDIANTE GRAVIMETRIA

DM 21/09/70 PAR 10, DETERMINAZIONE DELLE CENERI DELLA BIRRA MEDIANTE GRAVIMETRIA

Informazioni aggiuntive

Fibra alimentare totale = 29,07 g/100 g espressa come somma di: -fibra alimentare-(25 g/100 g) -fruttoligosaccaridi-(4,07 g/100 g).

Informazioni fornite dal cliente

Campionato da: Cliente

Luogo Prelievo: RIMA BENESSERE DI GALGANI BARBARA VIA MARRUCCI, 42 57023 CECINA (LI) IT

Descrizione: DESCRIZIONE CAMPIONI: PASTA RIMA

Responsabile prove chimiche
Unità Operative 01,02
Dott.ssa Barbara Scantamburlo
Chimico Ordine dei Chimici e dei Fisici - Provincia di Treviso Iscrizione n. A351
Num. certificato 21005078 emesso dall'ente certificatore ArubaPEC S.p.A. NG CA 3, ArubaPEC S.p.A., IT

- La riga contrassegnata da asterisco (*) indica che la prova non è accreditata da Accredia. - Se non diversamente specificato, l'incertezza è estesa ed è stata calcolata con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad un livello di probabilità di circa il 95% o come intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità di circa il 95%. - LoD: limite di rilevabilità, individua un intervallo di confidenza dello zero ad un livello di probabilità del 99%. - LoQ: limite di quantificazione; "n.r.": non rilevato, indica un valore inferiore a LoD; "tracce (x)": indica un valore compreso tra LoD e LoQ, tale valore è puramente indicativo; "<x" o ">x" indicano rispettivamente un valore inferiore o superiore al campo di misura della prova. - Se non diversamente specificato, le sommatorie sono calcolate mediante il criterio del lower bound (L.B.). - In caso di alterazione del campione il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che possono essere influenzati dallo scostamento nel caso il cliente chieda comunque l'esecuzione dell'analisi. - Nel caso il campionamento non sia effettuato dal personale del laboratorio i risultati ottenuti si considerano riferiti al campione così come ricevuto e il laboratorio declina la propria responsabilità sui risultati calcolati considerando i dati di campionamento forniti dal Cliente. Il nome e i recapiti del cliente sono sempre forniti dal cliente.

Studio preliminare sulle valutazioni dell'andamento del glucosio interstiziale

Silvia Migliorinia, Giancarlo Turchetti, Roberta Bichib, Leda Lodia, Giuliano Fontana, Enrico De Martino, Anna Maria Aloisia

a, Laboratorio di Fisiologia dell'Esercizio, Dipartimento di SMCN, Università degli Studi di Siena. Siena
b, Università Popolare di Arezzo Dipartimento Medicina Naturale.

È ormai nota da decenni la possibilità di classificare i carboidrati in funzione della loro attitudine a determinare risposte glicemiche ed insuliniche più o meno pronte. Sta facendosi sempre più strada il concetto che i livelli ematici di glucosio postprandiali non siano direttamente proporzionali solo alla quantità di carboidrati assunti, che per anni, invece, è stato il parametro più utilizzato per le tradizionali analisi dietetiche ed alimentari, ma anche alla qualità degli stessi.

Il concetto di Indice glicemico (IG), introdotto nel 1981 da Jenkins è ad oggi ampiamente riconosciuto come metodo affidabile e basato su solide basi fisiologiche, consente la suddivisione dei vari alimenti e/o tipi di carboidrati a seconda dell'innalzamento da essi provocato della glicemia e, di conseguenza, dell'insulinemia. L'impiego di questo criterio ha ricevuto un crescente supporto scientifico ed ha ora molte applicazioni di tipo pratico.

L'indice glicemico si basa sull'utilizzo di una scala numerica, da 1 a 100, che consente la classificazione dei cibi in basso, medio o alto indice glicemico. Il glucosio allo stato puro serve come punto di riferimento, essendogli assegnato indice glicemico pari a 100.

Hanno partecipato allo studio 4 soggetti sani, volontari, uno di sesso maschile e tre femminile, di età compresa tra 24 e 30 anni, omogenei per indice di massa corporea (BMI). Per la valutazione del glucosio interstiziale è stato utilizzato l'holter glicemico Dexcom Seven Plus (Biotech, Napoli). Questo veniva impiantato nell'addome nel pomeriggio da personale appositamente addestrato ed iniziava a trasmettere i dati dopo circa 2 ore, rilevando i valori di glucosio interstiziale ogni 5 minuti.

Ai soggetti venivano forniti 2 tipi di alimenti (per LGI ricetta originale da RiMaBenessere, Livorno) da consumare consecutivamente a cena nelle due sere successive, uno per pasto: high glycaemic index (HGI) e low glycaemic index (LGI).

L'analisi ha mostrato che l'andamento del glucosio interstiziale presenta profili diversi tra i due alimenti. L'alimento LGI mostra la tendenza ad un minor incremento del glucosio interstiziale rispetto a quello indotto dal prodotto HGI. Tale differenza si presenta con una salita più lenta del glucosio nella fase ascendente della curva, raggiunge un livello massimo più basso intorno ai 60 minuti e diminuisce nel liquido interstiziale più velocemente nei 30 minuti successivi. Interessante risulta il fatto che la salita del glucosio interstiziale, dopo il termine del pasto con il prodotto LGI, appare più lenta in tutti i soggetti testati.

I dati ottenuti mostrano che dopo l'assunzione dell'alimento LGI si ha la tendenza ad una minore diffusione del glucosio e una più veloce riduzione dei livelli di questo nel liquido interstiziale. Il presente lavoro è servito per mettere a punto una metodica di studio che può rilevarsi utile nel valutare gli effetti di vari alimenti sulla distribuzione di glucosio nel liquido interstiziale.

Studi scientifici hanno messo in evidenza che un'alimentazione a basso indice glicemico riduce il peso corporeo, la massa grassa, la circonferenza vita, i trigliceridi e la resistenza insulinica, portando quindi ad un miglioramento della qualità della vita, ad una riduzione dei rischi cardiovascolari e dell'infiammazione silente.

Si ritiene quindi importante avere strutture in grado di poter eseguire questa valutazione.

Fontani G., Migliorini S., Lodi L., Bisogni M., De Martino E.

Dipartimento di Fisiologia, Università degli Studi di Siena.

Studio preliminare sulle differenze nell'andamento del glucosio interstiziale a seguito di assunzione dell'alimento dietetico "Slym-pro", confrontato con quello ottenuto a seguito di assunzione di una pizza comunemente disponibile in commercio.

Protocollo sperimentale

Hanno partecipato allo studio 4 soggetti sani, volontari, uno di sesso maschile e tre femminile, di età compresa tra 24 e 30 anni, omogenei per BMI.

Per la valutazione del glucosio interstiziale è stato utilizzato l'holter glicemico Dexcom Seven Plus (Biotech, Napoli). Questo veniva impiantato nell'addome nel pomeriggio da personale appositamente addestrato ed iniziava a trasmettere i dati dopo circa 2 ore, rilevando i valori di glucosio interstiziale ogni 5 minuti.

Ai soggetti venivano forniti 2 tipi di alimenti (Slym-pro e Pizza) da consumare consecutivamente a cena nelle due sere successive, uno per pasto:

alimento 1: pizza con i seguenti valori nutrizionali per 100 g: carboidrati 34,3 g, grassi 7,9g; proteine 10,2 g, fibre alimentari 1,9g. Valore energetico: 253 KCal.

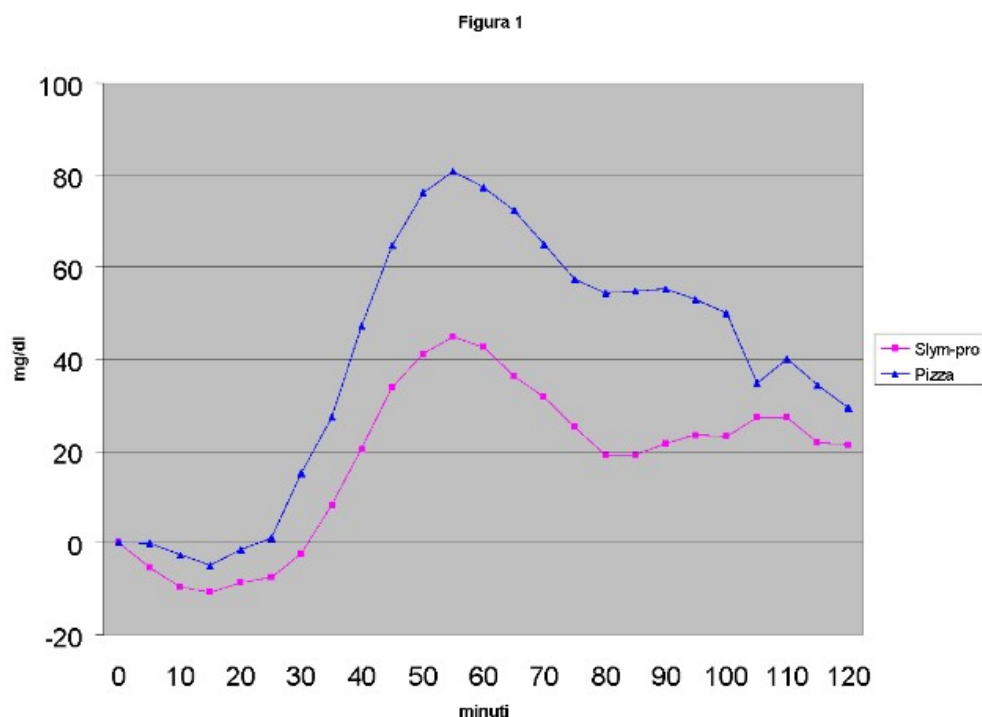
alimento 2: Slym-pro con i seguenti valori nutrizionali per 100 g: carboidrati 10,3 g, grassi 0,6 g; proteine 15,4 g, fibre alimentari 4,1g. Valore energetico: 117 KCal.

I due alimenti avevano in comune l'aspetto esterno, il metodo di cottura e la praticità di utilizzo.

I soggetti compilavano un diario dell'attività in modo che gli sperimentatori fossero a conoscenza di eventi che potessero influenzare i risultati ottenuti dall'holter.

Risultati preliminari

Come mostra il grafico (Fig. 1), ottenuto considerando 0 la media di 6 valori precedenti l'inizio del pasto, l'andamento del glucosio interstiziale presenta profili diversi tra i due alimenti.

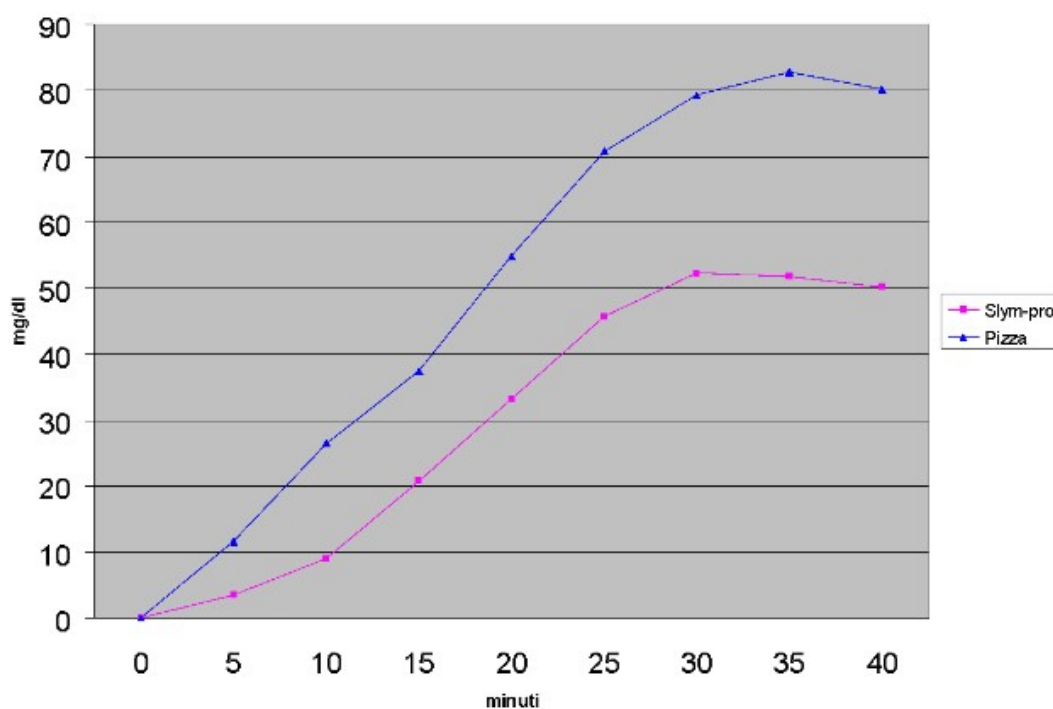


L'alimento dietetico Slym-pro mostra la tendenza ad un minor incremento del glucosio interstiziale rispetto a quello indotto dalla Pizza.

Tale differenza si presenta con una salita più lenta del glucosio nella fase ascendente della curva, raggiunge un livello massimo più basso intorno ai 60 minuti e diminuisce nel liquido interstiziale più velocemente nei 30 minuti successivi.

Particolarmente interessante risulta il fatto che la salita del glucosio interstiziale, dopo il termine del pasto con Slym-pro (Fig. 2), appare più lenta di quella dopo il pasto con l'altro alimento. I dati sono ottenuti considerando 0 il valore medio del glucosio interstiziale durante il pasto che durava 15 minuti. Come si può vedere dalla figura, con Slym-pro la curva sale più lentamente e, pur trattandosi di soli quattro soggetti testati, la differenza tra i due valori, a 10 minuti dalla fine del pasto, risulta diversa in modo statisticamente significativo (dopo Slym-pro, si ha un incremento medio \pm ES di $9,00\pm 3,51$ mg/dl, mentre dopo la Pizza l'incremento è di $26,56\pm 4,66$ mg/dl; Student's t-test, $t= 5,105$; $p<0,01$) indicando la presenza dell'effetto in tutti i soggetti testati.

Figura 2



Conclusione

I dati ottenuti, confrontando i livelli raggiunti nel liquido interstiziale sottocutaneo dal glucosio dopo un pasto con Slym-pro e un pasto con una Pizza normalmente reperibile in commercio, mostrano dopo Slym-pro la tendenza ad una minore diffusione del glucosio e una più veloce riduzione dei livelli di questo nel liquido interstiziale. Questi dati sono incoraggianti sul piano della prosecuzione degli studi allo scopo di valutare con precisione gli effetti sull'organismo dell'alimento Slym-pro. Trattandosi di uno studio preliminare, al momento, è possibile solo valutare una tendenza delle curve dei due alimenti, pur con una rilevanza statistica che indica una diversa diffusione del glucosio nel liquido interstiziale subito dopo il pasto. Per confermare questi dati occorre, comunque, che i test vengano effettuati su un numero maggiore di soggetti. Il presente lavoro è servito soprattutto per mettere a punto una metodica di studio che può rilevarsi utile nel valutare gli effetti di vari alimenti sulla distribuzione di glucosio nel liquido interstiziale.

I VALORI NUTRIZIONALI DI QUESTO PRODOTTO SONO STATI CONFRONTATI CON QUELLI MEDI DI UNA FOCACCIA-BASE PER PIZZA

Fonti:

Tabelle di composizione degli alimenti, pizza bianca, INRAN

http://nut.entecra.it/646/tabelle_di_composizione_degli_alimenti.html?idalimento=000700&quant=100



IL VALORE ENERGETICO E' PARI A 154 KCAL PER 100G DI PRODOTTO,
 mentre una base per pizza normale fornisce circa 300 kcal per 100g di prodotto

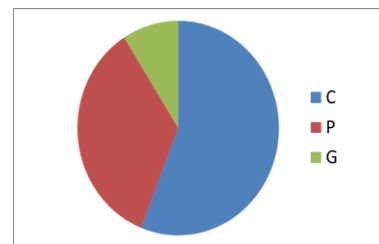
Prodotto RiMa Benessere

La ripartizione dei macronutrienti è:

Carboidrati 56%

Proteine 35%

Grassi 9%



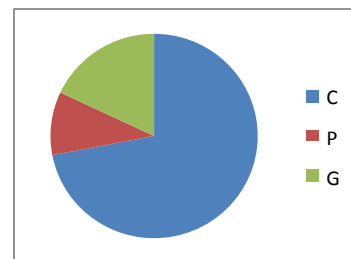
Pizza Bianca

Mentre in una normale base per pizza la ripartizione dei nutrienti è:

Carboidrati 72%

Proteine 10%

Grassi 18%



Una differente ripartizione dei nutrienti, a parità di calorie, potrebbe determinare una diversa variazione della glicemia ed anche avere influenza sulle capacità attentive.

La ripartizione è a favore di un aumento dell'apporto proteico rispetto a quello di una base per pizza normale. Questo potrebbe renderla un alimento adatto al consumo per l'incremento della massa muscolare.

FITOESTROGENI

Sono stati determinati i livelli della Daidzeina e della Genisteina come fitoestrogeni maggiormente rappresentati

I valori dimostrano una presenza minima, che rende questo alimento indicato per tutta la popolazione

	mg/100 g
Daidzeina	2,66
Genisteina	8,2
totale fitoestrogeni	10,86

Dose giornaliera EFSA 60 mg/giorno

MINERALI

	mg/100 gr
ferro	2,8
rame	2,47
zinco	0,74
nicel	0,0016

FERRO

Categorie di popolazione europea	Valori raccomandati	Percentuale di fabbisogno soddisfatta con 100g di prodotto
Adolescenti maschi e femmine (prima del menarca)	12 mg/die	23%;
Donne in età fertile	18 mg/die	15%;
Uomini over 18	10 mg/die	28%;
Donne in menopausa	10 mg/die	28%;
Donne in gravidanza	27 mg/die	10,4%;
Donne in allattamento	11 mg/die	25,4%;

Essenziale per la vita di tutti gli esseri viventi, eccezion fatta per pochi batteri. Molto importante per la sintesi di emoglobina, proteine fondamentale per il trasporto dell'ossigeno alle cellule. Una carenza di ferro porta una sensazione di spossatezza, difficoltà di concentrazione, crampi.

Il prodotto contiene 2,8 mg/100g di ferro e corrisponde al 28% del fabbisogno giornaliero di un uomo sano, under 60 ; questo valore è equivalente a quello stimato nelle basi per pizza

RAME

Categorie di popolazione europea	Valori raccomandati	Percentuale di fabbisogno soddisfatta con 100g di prodotto
Adolescenti maschi e femmine	0.9 mg/die	274%
Donne in età fertile	0.9 mg/die	274%
Uomini over 18	0.9 mg/die	274%
Donne in menopausa	0.9 mg/die	274%
Donne in gravidanza	1.2 mg/die	206%
Donne in allattamento	1.6 mg/die	154%

Il rame è coinvolto in numerosi fattori enzimatici. E' essenziale per la crescita e lo sviluppo. Coinvolto nella attività del cervello, del sistema nervoso e cardiovascolare, nel trasporto del ferro e nella protezione delle cellule dallo stress ossidativo. Importante per lo sviluppo dello scheletro osseo e per il funzionamento del sistema immunitario.

Il prodotto è ad ALTO CONTENUTO di Rame (2,47 mg/100g) che corrisponde al 274% del fabbisogno giornaliero di un uomo sano, under 60 ; una base per pizza media ne contiene 0,09 mg/100.

Quindi questo prodotto si può definire AD ALTO CONTENUTO di Rame rispetto ad una normale base per pizza.

ZINCO

Categorie di popolazione europea	Valori raccomandati	Percentuale di fabbisogno soddisfatta con 100g di prodotto
Adolescenti maschi non fertili e femmine	9 mg/die	8,2%
Adolescenti maschi fertili	11 mg/die	6,7%
Donne in età fertile	8 mg/die	9,25%
Uomini over 18	11 mg/die	6,7%
Donne in menopausa	8 mg/die	9,25%
Donne in gravidanza	11 mg/die	6,7%
Donne in allattamento	13 mg/die	5,7%

Essenziale per la vita. Coinvolto nella crescita corporea e l'aumento di peso. Elemento importante per la produzione di sperma. Responsabile del buon funzionamento di vista, olfatto, tatto e memoria.

QUESTO PRODOTTO CONTIENE ZINCO

Il prodotto contiene 0,74 mg/100g di Zinco che corrisponde al 6,7% del fabbisogno giornaliero di un uomo sano, under 60; una base per pizza media ne contiene 1,33 mg/100.

NaCl: CLORURO DI SODIO

	media
Na – g/100g	0,263 g/100g
ceneri - %	1,9%
Umidità	58%

Il prodotto contiene 0,263 g/100g di Na; una base per pizza media contiene 0,79 g/100g di sodio. Quindi questo prodotto è IPOSODICO rispetto ad una normale base per pizza.

GRASSI

	%
Grassi saturi %	0,28
Grassi polinsaturi %	0,8
Grassi insaturi- isomeri trans %	nd
Sostanze grasse totali %	1,5

Una base per pizza media contiene 5 g/100 di Grassi, di cui

saturi 0,877 g/100g

monoinsaturi 0,67 g/100g

polinsaturi 0,994 g/100g

questo prodotto ha un contenuto di grassi molto inferiore rispetto a quello di una base per pizza normale

Sono completamente assenti i grassi insaturi in isomeria trans e questo è indice di un'ottima qualità del prodotto

Il prodotto può essere definito in senso assoluto:

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI

CARBOIDRATI

	g/100g
Carboidrati	18,3
fruttosio	Nd
glucosio	Nd
galattosio	Nd
lattosio	nd
maltosio	0,28
maltotriosio	nd
Saccarosio	nd

Il prodotto contiene 18,3 g/100g di carboidrati ;

Un normale base per pizza contiene 58 g/100 di Carboidrati

Questo prodotto ha un contenuto in grammi di carboidrati inferiore alle normali basi per pizza

Questo prodotto può essere definito in senso assoluto SENZA ZUCCHERI

FIBRE

Questo prodotto contiene 6,8g /100g di fibra alimentare

I livelli raccomandati di Fibra variano da 12,6 a 16,7 g/1000kcal; tuttavia si suggerisce di non assumerne meno di 25g/die neppure in quei casi in cui si segua una dieta inferiore a 2000kcal/die.

Il prodotto soddisfa quindi circa il 27,2% del fabbisogno di fibre giornaliere.

una base per pizza media ne contiene 2 g/100g. Quindi questo prodotto è molto più ricco di Fibre rispetto ad una normale base per pizza.

Questo prodotto può essere definito in senso assoluto AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

Questo aspetto è estremamente rilevante sia per il benessere intestinale, che per la riduzione del colesterolo. Un tale contenuto di fibra dovrebbe abbassare l'indice glicemico di questo alimento.

PROTEINE

	g/100g
Proteine %	13,4

Le proteine sono pari a 13,4 g/100g

Un normale base per pizza contiene 8 g/100 di Proteine

Questo prodotto ha un contenuto di proteine molto superiore alle normali basi per pizza.

Questo prodotto puo essere definito in senso assoluto AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE

Il prodotto si può quindi caratterizzare con le seguenti affermazioni:

- a) ridotto contenuto calorico rispetto alle altre basi per pizza bianca
- b) ad alto contenuto di rame
- c) più basso contenuto di sodio delle altre basi per pizza bianca
- d) a basso contenuto di grassi
- e) a basso contenuto di grassi saturi
- f) più basso contenuto di carboidrati delle altre basi per pizza bianca
- g) senza zuccheri
- h) ad alto contenuto di fibre
- i) ad alto contenuto di proteine

Siena 03/01/2015

INDICE GLICEMICO

Cliente: RiMa Benessere s.r.l., Via Marrucci, 41, 57023 Cecina, p. Iva 01771890496

Alimento: Pizza RiMa Benessere

Il valore dell'indice glicemico della Pizza RiMa Benessere è pari a **39**.

I risultati sopra riportati si riferiscono esclusivamente al campione in oggetto prelevato dal committente

Note al metodo analitico usato:

Ponendo il pane bianco pari a 100

Il Carico glicemico determinato dall'assunzione di una pizza di circa 230g è pari a **16, da considerarsi moderato.**

Il legale rappresentante

