



SPAGHETTI LIGHT



ART.
00154

LA PASTA DIETETICA

La pasta SPAGHETTI LIGHT viene prodotta in Italia, con ingredienti naturali. E' un prodotto dietetico, protetto da un Brevetto Internazionale registrato da due biologi di fama internazionale, il Dott. John Chen e la Dott.ssa Maria Giulia Menesini. Seriamente impegnati nella ricerca scientifica, hanno maturato grande esperienza nel campo, collaborando, fra l'altro, per oltre 10 anni, con il Premio Nobel Rita Levi Montalcini. Dopo il periodo dedicato alla neurobiologia, uniti nel lavoro e nella vita, i due hanno indirizzato le loro ricerche all'enzimologia ed in particolare ai substrati di varia natura tra i quali il glutine di grano. Da questo studio è nato il brevetto del "Dietglut" con il quale è prodotta la pasta SPAGHETTI LIGHT.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g di SPAGHETTI LIGHT

VALORE ENERGETICO Kal 357 / KJ 1.494
Proteine 24 g
Grassi 1,4 g
Fibre 0,3 g
Carboidrati 61,9 g

A chi è consigliata: soggetti sani senza problemi di peso che vogliano gustarsi un ottimo piatto di pasta all'italiana. individui che vogliono mantenere il proprio peso forma senza rischi soddisfacendo il proprio appetito. Chi è in sovrappeso, costantemente affamato, desideroso di dimagrire associando, in questo caso, un regime ipocalorico. Gli sportivi e coloro che restano a lungo fuori casa per lavoro.

NON è consigliata a chi soffre di morbo celiaco.

CARATTERISTICHE DEGLI SPAGHETTI LIGHT . L'AMIDO È PERCENTUALMENTE RIDOTTO Una dieta ricca di amido ha effetti negativi sul profilo di rischio cardiovascolare poiché induce un incremento della glicemia, dell'insulinemia e dei trigliceridi. Inoltre l'amido induce una risposta glicemica immediata, che, senza una adeguata attività fisica, fa sì che gli zuccheri in eccesso vengano trasformati direttamente in grasso.

2. IL GLUTINE "DIETGLUT"

Rafforza e migliora le rete proteica (comprovata dalla buona resistenza alla cottura) permettendo di intrappolare prima nelle sue maglie i granuli di amido, per poi rilasciarli lentamente durante la digestione con conseguente riduzione dell'insulinemia e senso di sazietà prolungato (da 6 a 8 ore).

Un rilascio lento nel tempo significa: Minore pesantezza e sonnolenza dopo il pasto. Meno zuccheri trasformati in grassi. Senso di sazietà e di benessere prolungato nel tempo.

3. MAGGIORE APPORTO PROTEICO

Le proteine sono costituenti fondamentali per il nostro organismo e negli SPAGHETTI LIGHT sono presenti in quantità doppia rispetto ad una comune pasta alimentare. Grazie a questa caratteristica, si ottiene un maggiore senso di sazietà ed un migliore utilizzo dei grassi da parte dell'organismo quando si è sottoposti ad un regime di dieta ipocalorica.

4. MAGGIORE APPORTO DI ACQUA Quando gli SPAGHETTI LIGHT sono in cottura, riescono ad intrappolare una

maggiore quantità di acqua, che durante la digestione viene rilasciata all'interno dell'intestino. Aumentando l'umidità del tratto intestinale si ottengono due importanti risultati: miglioramento della peristalsi del tubo digerente.

Assorbimento di una parte di grassi indesiderati

DR. JOHN S.CHEN

Formulatore insieme alla Dott.ssa Menesini del "Dietglut". Nato il 23 Maggio 1935 a Peitou, Taiwan. Laureato in Scienze Biologiche presso l'Università degli di Perugia 1966 - 1969: Ricercatore Associato alla Washington University - 1966 - 1979:

Collaboratore del Nobel Prof. Rita Levi-Montalcini pubblicando numerosi

lavori in prestigiose riviste scientifiche come Science, Nature e PNAS con contributi sostanziali per la scoperta della proprietà neurotropica del NGF. 1970-1975.

Incaricato Consiglio Nazionale delle Ricerche, Roma - 1975 - 1982:

Ricercatore del CNR - Dal 1980 in qualità di Responsabile della ricerca,

nell'Unità Operativa per un progetto finalizzato, Nuove Fonti Proteiche, del CNR ha realizzato 5 brevetti tra i quali quello del Dietglut, che è essenziale per la produzione della Pasta Dietetica SPAGHETTI LIGHT.

1982 - 2002: Primo Ricercatore del CNR di Biochimica e Biofisica. 1983: Accademico del Fisiocritici dell'Università degli Studi di Siena. Specializzazione in Microscopia Elettronica nel 1972 presso la Philips, Enthoven Accademico alla Academy of Sciences di New York.

DOTT.SSA MARIA GIULIA MENESINI

Nata il 29 Agosto 1931 a Montegabbione (TR) Italia. 1956 Laureata in Scienze Biologiche 110 e Lode c/o Univ. Perugia

1957-68 Analista presso Clinica Medica in Ospedale Universitaria di Perugia

1958-66 prof. Di matematica/Scienze/geografia in Scuola media-Superiore in Provincia di Perugia. Vinto anche il concorso di abilitazione.

1964-66 Assistente Volontario c/o Istituto di Istologia ed Embriologia, Univ. degli Studi Di Perugia 1966-69 Research Associate Dept. Of Biology, Washington University, St. Louise, Mo. USA

1970-80 Ricercatore del CNR. Roma - 1981-98 Primo Ricercatore del CNR

1998 in poi pensionata Ha lavorato con il Nobel Prof. Rita Levi-Montalcini 5