Una spezia per combattere il sovrappeso

mariagrazia, mercoled ì 20 maggio 2009 - 21:18:15

La curcuma blocca la formazione di grasso nel corpo e abbassa i livelli di colesterolo
Un nuovo studio pubblicato sul "Journal of Nutrition" suggerisce che una nota spezia da cucina, la Curcuma, è in grado di ridurre il grasso nei modelli animali.
L effetto sarebbe dovuto a una sostanza contenuta nella spezia, detta curcumina. Questa sostanza è un polifenolo di colore giallo in grado di ridurre l aumento di peso, il grasso in genere e nel fegato, nonch é i livelli di colesterolo nel sangue.
I ricercatori del Jean Mayer US Department of Agriculture Human Nutrition Research Center della Tufts University di Boston hanno scoperto che la curcumina sopprime la crescita del tessuto adiposo nei topi cos ì come nei modelli cellulari.

Il dr. Mohsen Meydani, coordinatore dello studio, ha dichiarato che «l aumento di peso è il risultato della crescita e dell'espansione del tessuto adiposo, che non pu ò avvenire senza la formazione di nuovi vasi sanguigni; un processo noto come angiogenesi. Sulla base dei nostri dati, sembra che la curcumina sopprima l attivit à angiogenetica nel tessuto adiposo dei topi nutriti con diete alto contenuto di grassi ».
Nonostante i risultati incoraggianti, i ricercatori ancora non possono affermare che questi possano essere applicati agli esseri umani; per far questo necessitano di ulteriori studi.
(lm&sdp)

Fonte