IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Prevenire l’Alzheimer con l’olio extravergine

Che l’olio extravergine di oliva rappresenti un elisir di salute è noto da tempo. Sono numerose le ricerche succedutesi negli anni che hanno dimostrato le particolari proprietà preventive e curative di questo prezioso alimento rispetto a varie patologie.

Un nuovo studio condotto dai ricercatori dell’Università della Louisiana, recentemente pubblicato sulla rivista ACS Chemical Neuroscience, dimostrerebbe come l’olio extra vergine di oliva sia da considerare anche un prezioso alleato contro l’Alzheimer. Il merito sarebbe da attribuire all’oleocantale – la sostanza responsabile del gusto piccante nell’olio – che, secondo i ricercatori, svolgerebbe un azione protettiva nei confronti delle cellule nervose dai danni procurati da questa grave malattia degenerativa.

Attraverso il monitoraggio dell’azione dell’oleocantale sugli animali, gli scienziati avrebbero dimostrato come questa sostanza organica abbia incrementato la produzione di due proteine ed enzimi chiave ritenuti fondamentali nella rimozione delle placche beta amiloidi responsabili della malattia dal cervello.

Un’altra interessante scoperta che farà sicuramente piacere a tutti gli amanti della linea viene invece da una ricerca condotta presso la Technische Universität di Monaco di Baviera e l’Università di Vienna. Alcune molecole aromatiche contenute nell’olio extra vergine di oliva sarebbero in grado di stimolare il senso di sazietà. I ricercatori sono giunti a tale conclusione dopo aver somministrato a gruppi di volontari una sostanza aromatica presente nell’olio di oliva, l’esenale, insieme ad altri alimenti.

I risultati avrebbero evidenziato che i partecipanti che avevano consumato gli alimenti a cui era stata aggiunta questa molecola aromatica si sentivano più sazi rispetto agli altri. Gli esperti ritengono che l’esenale e altre sostanze aromatiche presenti nell’olio di oliva siano in grado di stimolare il senso di sazietà, ma anche di rallentare l’assorbimento degli zuccheri nel sangue e l’abbassamento della glicemia.

Questi recenti studi confermerebbero ancora una volta come l’olio di oliva possa essere a tutti gli effetti considerato il condimento indispensabile per mantenersi in linea e in perfetta salute.