

MEDICINA: cuore, dai semi di pomodoro alternativa ad aspirina

Scoperto nei semi di pomodoro un nuovo ingrediente, importante per la salute del sistema circolatorio e ottimo come alternativa all'aspirina. Si tratta di un gel naturale, incolore ed insapore, che puo' essere aggiunto come additivo agli alimenti senza cambiarne le caratteristiche. Il gel, ribattezzato Fruitflow, e' stato scoperto dai ricercatori del Rowett Institute di Aberdeen, in Scozia. E' gia' stato utilizzato in un succo di frutta in commercio, e potrebbe essere presto aggiunto anche ad altri alimenti. "Fruitflow e' capace di mantenere in buona salute la circolazione impedendo al sangue di coagularsi nelle vene e arterie, come risulta da test clinici" ha detto il professor Asim Dutta-Roy, che ha scoperto l'ingrediente durante una ricerca sui benefici della dieta mediterranea. "Gli effetti del miglioramento del flusso sanguigno sono evidenti a partire da tre ore dopo l'assunzione del gel. Gli effetti permangono fino a 18 ore, rendendo il prodotto ottimo per l'assunzione giornaliera". Gli ufficiali sanitari dell'Unione Europea hanno ora certificato che l'ingrediente migliora effettivamente il flusso sanguigno, e hanno autorizzato i produttori ad inserire questa caratteristica nelle etichette di prodotti che contengono Fruitflow. "Finora non e' stato dimostrato alcun effetto collaterale durante lo sviluppo di questo gel" ha detto Dutta-Roy. "Si tratta a mio parere di un'ottima alternativa naturale all'aspirina".