

L'INTEGRATORE NUTRIZIONALE®

I/2011

**Curcumina biodisponibile
nell'Osteoartrosi**

**Plasmolisato
di Lievito Vegetale
nell'Osteoblastogenesi**

Novità Pegaso



Axiferro si rinnova e diventa senza glutine

Attenzione alle persone e propensione al miglioramento costante dei prodotti: questo è il significato della nuova icona *Senza glutine* presente sugli astucci dei prodotti **Pegaso**, che estende il suo significato a: assenza di sostanze sensibilizzanti come glutine e lattosio, assenza di OGM, assenza di coloranti e conservanti.

In coerenza con tale decisione, **AxiFerro** è stato sottoposto a revisione formulativa con lo scopo di essere utilizzato anche dalle persone affette da celiachia, categoria di utenti che presentano marcate problematiche di assorbimento di ferro. La nuova formula, in vendita da Marzo 2011, oltre ad avere escluso ogni fonte di glutine, contiene maggiore quantità di vitamine del gruppo B e di acido folico (400

µg, ideale per il fabbisogno in gravidanza). Ogni compressa apporta 14 mg di ferro in un mix sinergico di componenti che conferiscono ad AxiFerro elevata biodisponibilità. I prodotti Pegaso già inseriti nel prontuario AIC - Associazione Italiana Celiachia - edizione 2011 sono: *AxiDophilus Junior*, *AxiBoulardi*, *BioColonic*, *Candinorm*, *EnterDophilus*, *Aminoform 1000*, *Estronorm*, *Modulax*, *EnziTime*.

Per informazioni

Cristina Cuttica - Relazioni Stampa - Pegaso Srl
 tel 045 6014 238
 email cristina.cuttica@riformula.eu
 web www.pegaso.eu

Dalla SIGI



Soluzioni per ridurre l'indice glicemico

Dalla unione della professionalità di R.C.R., una società di consulenza, marketing, ricerca di mercato e vendita soprattutto nel settore alimentare, con particolare riguardo al comparto di Farine e Semole, e dai laboratori di Ricerca e Sviluppo di Truffini & Reggè Farmaceutici è nata **SIGI** (*Society Insulinemic Glycemic Index*), nuova società e nuovo marchio con la missione di diffondere in tutto il mondo prodotti alimentari che riducono l'indice glicemico, tutelandone strettamente le qualità funzionali, organolettiche e di sicurezza. SIGI è quindi anche società di controllo e certificazione per i prodotti immessi sul mercato con il proprio marchio, di cui garantisce qualità e caratteristiche nutrizionali. I prodotti SIGI sono ottenuti con Farina e Semola 'Frenata', frutto di un

brevetto che, attraverso l'aggiunta di un particolare pool di fibre (il 'freno'), induce una riduzione dell'indice glicemico ed insulinemico senza alterare le caratteristiche organolettiche.

Particolare attenzione è stata dedicata al gusto, che risulta assolutamente invariato dopo l'aggiunta di tale 'freno'.

SIGI ha selezionato sul mercato internazionale i migliori fornitori di materie prime per la formulazione e preparazione del 'freno', per poter così garantire la costanza della qualità e l'assoluta sicurezza d'uso.

SIGI ha stipulato accordi di partnership con primarie aziende molitorie per la preparazione di Farine e Semole 'frenate': tali aziende utilizzano le migliori tecnologie oggi disponibili a livello industriale per poter

rispondere agli stretti requisiti del marchio SIGI.

SIGI si avvale della collaborazione di medici specialisti in scienza dell'alimentazione e nutrizione. Le ricerche e sperimentazioni condotte con il loro ausilio hanno consentito di testare i benefici ottenibili con il consumo degli alimenti a marchio SIGI.

SIGI, in collaborazione con i propri medici, organizza manifestazioni e convegni dei prodotti a marchio SIGI per divulgare le informazioni relative alle proprietà benefiche dei prodotti a marchio SIGI.

SIGI è uno dei principali sponsor (2010-2015) del progetto *E.A.T. - Educazione Alimentare Teenagers*, promosso dal Policlinico San Donato.

Per informazioni

Alessandro Curti, SIGI (Milano)
 tel 02 7780 772
 email Alessandro.Curti@sigi-europe.com
 web www.sigi-europe.com

EXPO Milano 2015: Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita

L'IRCCS Policlinico San Donato promuove il programma E.A.T. - Educazione Alimentare Teenagers

L'Expo 2015 sarà uno straordinario evento universale che darà visibilità alla tradizione, alla creatività e all'innovazione nel settore dell'alimentazione, raccogliendo tematiche già sviluppate dalle precedenti edizioni e riproponendole alla luce dei nuovi scenari globali al centro dei quali c'è il tema del diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutto il pianeta.

Tra le numerose iniziative, segnaliamo il programma denominato **E.A.T. - Educazione Alimentare Teenagers**, promosso dall'**IRCCS Policlinico San Donato** e dalla **Fondazione Gruppo Ospedaliero San Donato Foundation**, che da Gennaio 2010 fino all'Expo 2015 coinvolgerà ogni anno oltre 800 alunni delle scuole medie di San Donato Milanese (Scuole Medie Galilei e De Gasperi) per un totale di oltre 4.000 ragazzi.

Il programma ha il patrocinio del Comune di San Donato Milanese, della Rappresentanza a Milano della Commissione Europea e di Expo Milano 2015 ed è monitorato dall'ASL Milano 2 e dal Comitato Tecnico e Scientifico Scuola e Cibo del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. Sostengono il Progetto: **Eni** (partner principale), **SIGI**, **Oregon Scientific**, **Esselunga** e **Sanofi-Aventis**.

Il progetto prevede lezioni nelle clas-

si con medici nutrizionisti, invio di sms educativi, fornitura di contapassi, fornitura di pane a indice glicemico controllato, percorsi alimentari personalizzati nel superstore della città, coinvolgimento continuo dei ragazzi attraverso i social network (facebook) e inviti allo Stadio San Siro di Milano.

In Italia, l'obesità e il sovrappeso rappresentano un problema di sempre maggiore rilevanza che interessa ormai il 30% circa della popolazione italiana. In particolare, ci troviamo in una situazione di vera e propria emergenza per quanto riguarda l'obesità infantile, che nel nostro paese ha raggiunto numeri allarmanti, con il 12 % dei bambini obesi e il 23 % in sovrappeso. Molte e importanti sono le patologie che si associano all'obesità, con possibilità di aumentare il rischio cardiometabolico globale. Appare quindi chiaro quanto oggi sia importante intervenire sui ragazzi in età critica, in luoghi come le scuole, con programmi educativi mirati ad una corretta alimentazione, a correggere la sedentarietà e a favorire l'attività fisica.

Smettiamola di stringerci le mani e di parlarne citando le statistiche, dobbiamo muoverci, dobbiamo agire, diamo ai nostri teenagers il futuro che si meritano; è necessaria una nuova educazione, che ci insegni ad adottare un'alimentazione corretta cominciando da una migliore conoscenza del cibo che ogni giorno mangiamo -

afferma Alexis Elias Malavazos, medico del Servizio di Dietetica, Nutrizione Clinica e Prevenzione Cardiometabolica del Policlinico San Donato. E' fondamentale partire dai ragazzi, sensibilizzandoli insieme alle loro famiglie e ai loro educatori. Nel programma E.A.T. abbiamo contato sull'apporto di strumenti diversi per avviare questa nuova educazione alimentare: le nuove tecnologie, lo stimolo al movimento e all'attività fisica, il coinvolgimento dei genitori e degli insegnanti, oltre che le ore d'insegnamento nelle classi.

Pensiamo che E.A.T. possa rappresentare una svolta importante per le nuove generazioni di studenti e di insegnanti. Abbiamo iniziato dunque questo percorso, per riprodurlo in altre città d'Italia, d'Europa e del Mondo, dando l'esempio a tante altre scuole.

I risultati scientifici e il materiale di ricerca prodotti da E.A.T. sugli oltre 4.000 ragazzi coinvolti in cinque anni, saranno monitorati dal Comitato Tecnico e Scientifico 'Scuola e Cibo' del **Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca** e dalla società Expo Milano 2015, che contribuirà a divulgare a livello internazionale il programma e i suoi esiti sociali, etici e didattici.

Per informazioni

Malavazos Alexis Elias,
 Policlinico San Donato
 U.O. di Diabetologia e Malattie Metaboliche, Servizio di Dietetica, Nutrizione Clinica e Prevenzione Cardiometabolica
 tel 02 5277 4557
 email alexis.malavazos@libero.it