

Alimenti, Barberi: â??Lieviti e batteri del vero kÃ©fir benefici per microbiota intestinaleâ?•

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? â??Il kÃ©fir Ã¨ un alimento straordinario e unico: Ã¨ un latte fermentato molto diverso da tutti i prodotti simili grazie alla sua composizione. Contiene infatti tantissime specie di batteri e lieviti che, quando arrivano nellâ??intestino, producono un beneficio a livello del microbiota intestinale'â?•. Lo ha detto Massimo Barberi, giornalista scientifico e direttore di Microbioma.it, nel corso dellâ??evento promosso da Danone oggi a Milano per lanciare la campagna â??KÃ©fir: Vuoi sapere la VeritÃ ?â??.

Lâ??iniziativa mira a fare chiarezza su cosa sia il vero kÃ©fir e come riconoscerlo. Lâ??80% dei prodotti presenti nei supermercati e denominati kÃ©fir, secondo quanto illustrato nel corso dellâ??incontro, Ã¨ privo di lieviti, uno degli elementi che, insieme ai batteri lattici, caratterizzano questo alimento fermentato secondo la definizione del Codex Alimentarius.

â??Il kÃ©fir â?? ha aggiunto â?? puÃ² favorire una maggiore diversitÃ del microbiota intestinale, con benefici che non riguardano solo lâ??intestino, ma possono estendersi allâ??intero organismo. Quasi tutti gli studi pubblicati in letteratura su questo alimento sono fatti utilizzando il kÃ©fir che contiene anche lieviti. La sua produzione a livello industriale Ã¨ abbastanza complicata e costosa. Per questo molti prodotti presenti sul mercato non possiedono il lievito internamente. Eppure sappiamo che sono proprio i lieviti a svolgere un ruolo estremamente importanteâ?•.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Novembre 19, 2026
Autore
redazione

default watermark