

AGGIORNAMENTO SCIENTIFICO

POSSIBILE EFFETTO ANTI-IPERTENSIVO DEL GRANA PADANO DOP

"Un'integrazione alimentare con derivati del latte che contengano valil-prolil-prolina e isoleucil-prolil-prolina potrebbe essere utile per raggiungere gli obiettivi di pressione arteriosa in pazienti con un'ipertensione lieve-moderata" scrivono gli autori di uno studio italiano pubblicato sulla rivista scientifica Journal of the American Society of Hypertension. Nella ricerca è stato studiato il formaggio Grana Padano DOP, un derivato del latte che contiene i composti chimici indicati.

Lo studio era del tipo randomizzato, in doppio cieco, con placebo, in cross-over. Sono stati coinvolti trenta pazienti con un'ipertensione lieve-moderata, che hanno ricevuto un'integrazione alimentare di Grana Padano DOP. Sono stati valutati i cambiamenti di pressione arteriosa.

Sono stati inclusi pazienti che avevano valori di pressione troppo alti, > 140 e/o 0 mmHg dopo un trattamento durato almeno tre mesi.

Alcuni pazienti hanno ricevuto 30g al giorno di Grana Padano DOP e altri un placebo, una miscela composta da pane, aromi, con la stessa concentrazione di grassi e sale del formaggio.

La pressione arteriosa è stata valutata all'inizio dello studio e dopo due mesi di integrazione con il formaggio o il placebo. La pressione è diminuita rispetto al placebo di -6 mmHg per la sistolica e -5 mmHg per la diastolica.

Questo studio è stato presentato al congresso dell'International Society of Hypertension, che si è tenuto lo scorso settembre a Seoul, in Corea del Sud, ottenendo anche un riconoscimento.

Fonte: Crippa, Giuseppe, et al. "Randomized, double-blind, placebo-controlled, cross-over study on the antihypertensive effect of dietary integration with Grana Padano DOPG cheese." Journal of the American Society of Hypertension 10.4 (2016): e6.