



"ESSENZA DI NATURA" AL XIX CONGRESSO NAZIONALE ADI

Presentato in occasione del XIX Congresso ADI un nuovo "zucchero" frutto della Ricerca Eridania: eritritolo in formulazione ES₅₀. Di origine 100% naturale, ha le stesse proprietà fisiche e organolettiche dello zucchero, ma con il 50% delle calorie".

L'**eritritolo in formulazione ES₅₀** (domanda di brevetto depositata) è il costituente del nuovo "zucchero" sviluppato dalla **Ricerca Eridania** presentato al XIX Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (Napoli, 10-13 novembre 2010). È in commercio con il nome di "**Essenza di Natura**" ed è **il primo dolcificante di origine naturale con il 50% di calorie, utilizzabile come vera alternativa allo zucchero.**

L'eritritolo in formulazione ES₅₀ di "*Essenza di Natura*" (complessato con uno zucchero naturale) permette infatti di combinare le caratteristiche peculiari dello zucchero (gusto, potere dolcificante, dosaggio) con le proprietà funzionali dall'eritritolo nella formulazione ES₅₀ (naturalità, 50% di calorie in meno, ridotto indice glicemico e insulinemico).

"*Essenza di Natura*" con l'eritritolo in formulazione ES₅₀ è in grado di rispondere pienamente al bisogno del paziente di avere un **prodotto naturale con le medesime caratteristiche d'impiego dello zucchero** sia dal punto di vista psicologico (aspetto, gusto, dolcezza) sia dal punto di vista gastronomico (preparazione di dolci e prodotti da forno) e consente di **ridurre l'aggiunta di zuccheri alla dieta, in linea con quanto raccomandato dall'OMS e dall'American Heart Association.** "*Essenza di Natura*" rappresenta quindi una novità assoluta sia rispetto ai dolcificanti naturali oggi presenti in commercio sia rispetto a quelli sintetici e risulta essere un **valida alternativa al saccarosio** all'interno delle strategie legate alla lotta **contro l'obesità e le malattie metaboliche croniche.**

La miscela presente in "*Essenza di Natura*" è completamente di origine naturale e l'eritritolo impiegato nella formulazione ES₅₀ è ottenuto per biofermentazione microbica di substrati zuccherini.

L'ERITRITOLO

L'eritritolo, reso per la prima volta disponibile in Italia, ma già presente su altri mercati internazionali, è un polialcol a quattro atomi di carbonio naturalmente presente in una grande



varietà di frutti e alimenti. Il suo profilo aromatico è molto simile allo zucchero tradizionale (saccarosio), con un potere dolcificante pari a circa il 70% e senza i retrogusti sgradevoli tipici dei dolcificanti sintetici. Grazie al suo basso peso molecolare, l'eritritolo presenta caratteristiche peculiari rispetto agli altri polialcoli (es. sorbitolo, mannitolo, xilitolo): potere calorico, indice glicemico e indice insulinemico sono praticamente nulli, non è cariogeno, ha un'elevata tolleranza digestiva e possiede potenzialità antiossidanti.

La **sicurezza dell'eritritolo** è ben documentata, sebbene questo sia stato introdotto nel mercato europeo solo recentemente. In Giappone e negli Stati Uniti il prodotto è approvato e disponibile da più di un decennio. Nel 2006 la Commissione Europea ha inserito l'eritritolo nell'elenco degli additivi alimentari polivalenti (2006/52/CE) e l'approvazione è risultata definitiva nel Febbraio 2008. Con la Direttiva 2008/100/CE la Commissione ha riconosciuto e assegnato all'eritritolo valore energetico pari a 0 kcal/g.

IL RUOLO DI ERIDANIA NELLA RICERCA

Con la partecipazione al Congresso dell'ADI, si sancisce la collaborazione tra la Ricerca Eridania e i professionisti della salute per lo sviluppo di nuovi prodotti capaci di incontrare la *compliance* del paziente e le esigenze della moderna nutrizione clinica, ponendo particolare attenzione alla naturalità dei componenti, ai metodi di produzione, alla provenienza delle materie prime e ai benefit salutistici.

Eridania partecipa - in qualità di proponente e coordinatore - al Programma di Innovazione Industriale "**Industria 2015-Nuove tecnologie per il Made in Italy**" con il progetto "**Nutrizione, salute e qualità della vita**" e collabora inoltre con la Piattaforma Tecnologica Nazionale "Italian Food for Life".

Per scaricare la documentazione scientifica: www.eridania.it/med

Per maggiori informazioni: www.eridania.it/press

dicembre 2010

Fonte:

Ufficio Stampa Eridania "Essenza di Natura"

Crea comunicazione e relazioni pubbliche - Area Salute & Benessere

Contact: Fabrizio Conti Riva_349 5486190

t. 051 2961230_f. 051 274598

mail. press@creacomunicazione.com