

Tenere a bada il diabete con un dolcificante: la scoperta, dal sapore un po' paradossale, è stata fatta da un gruppo di ricercatori dell'Università di Rhode Island (Usa) guidati da Navindra Seeram, che hanno individuato alcune sostanze estratte dallo sciroppo d'acero del Quebec in grado di inibire due enzimi che idrolizzano i carboidrati, e quindi rilevanti per la gestione del diabete di tipo 2.

Dello studio statunitense, in corso di pubblicazione sul ***Journal of Functional Foods***, si è discusso nel corso del 241° National Meeting dell'American Chemical Society ad Anaheim, in California, durante il quale i ricercatori hanno presentato, in tutto, 34 nuovi composti benefici estratti dallo sciroppo d'acero puro, cinque dei quali identificati per la prima volta in natura, e hanno confermato il ruolo chiave per la salute umana di altre 20 sostanze estratte dal particolare sciroppo scoperte nel corso di ricerche da loro condotte lo scorso anno. "Sono composti anti-infiammatori - spiega Seeram - in grado di combattere le infiammazioni implicate in diverse malattie croniche come malattie cardiache e diabete, in alcuni tipi di tumori e in alcune malattie neurodegenerative come l'Alzheimer".

di Miriam Cesta

da [Il sole 24 ore Salute](#)