



keyboard_arrow_down

[Login](#)



Arriva la birra che tiene a bada la glicemia

TECH

timer 3 min. 14 Febbraio 2020

share

È possibile grazie a un brevetto della start up italiana Heallo, finanziata da un club deal promosso da Banca del Ceresio, che sarà usato anche per altri prodotti



Metti una famiglia che da generazioni lavora nel mondo dei

cereali e delle farine. Combinala con la voglia di innovare – con la “I” maiuscola – nel mondo alimentare seguendo i trend internazionali più interessanti che stravolgeranno la nostra alimentazione in futuro, grazie a prodotti studiati per migliorare il metabolismo e curare malattie, silenziare allergie e intolleranze varie. Il risultato è Heallo, una start up italianissima che, sotto la guida di Francesca Varvello, ha brevettato il procedimento per estrarre di una fibra solubile – l’arabinoxilano – che contribuisce a ridurre l’aumento del glucosio nel sangue dopo i pasti. Il progetto prende il nome di “Jax+” e si presterà a una serie di applicazioni, la prima delle quali è una birra artigianale, che sarà messa in vendita a partire dal primo trimestre di quest’anno a Milano, Firenze e Napoli nel canale horeca.



Francesca Varvello, CEO di Heallo

JAX+, BREVETTO MADRE PER CIBI A BASSO IMPATTO GLICEMICO

Prodotta da Birra Valsugana, la nuova birra (4,9 gradi) avrà in etichetta il nome Fravort (già usato dal birrificio per altro prodotti) e rappresenta non solo una novità molto interessante ma anche un progetto di economia circolare. La particolare fibra è stata infatti estratta dalle trebbie esauste del malto d'orzo, un sottoprodotto proprio della produzione delle bionde che torna ad essere utilissimo come coadiuvante per mantenere basso il glucosio nel sangue. Test clinici indipendenti applicati a questa birra hanno mostrato una riduzione del 42% della risposta glicemica rispetto all'originale, senza alterarne gusto e profumo. Il progetto di estrazione di questa fibra sarà ora utilizzato anche per altri cereali come il frumento, il mais, il riso, l'orzo, nonché la barbabietola, il caffè e il cacao e sarà finalizzato sia a creare prodotti di consumo a basso impatto glicemico, sia per creare un ingrediente che possa essere aggiunto ad alimenti che contengono carboidrati e zuccheri per ridurre l'indice glicemico. Saranno coinvolti in

questi progetti anche Coprob e Birra Peroni, e non è escluso neanche l'ambito medico, come principio attivo.

CERESIO INVESTORS E DELOITTE SOSTENGONO LA RICERCA

Heallo proseguirà nelle sue ricerche, che si avvalgono del supporto tecnologico dell'Università di Pavia, dell'Università di Napoli e del Consorzio Tefarco Innova, grazie anche al sostegno finanziario del club deal messo in piedi da Ceresio Investors, società del gruppo svizzero Banca di Ceresio che fa capo alla famiglia Foglia, storici agenti di cambio nella Piazza Affari delle grida. La società è stata anche inserita nel FoodTech Accelerator di Deloitte. Heallo a parte, la famiglia Varvello è proprietaria della Farine Varvello di Piacenza, storica società che da cinque generazioni produce farine e che ha sviluppato anche "Farina Intera", un prodotto a basso indice glicemico.

© Riproduzione Riservata

BIRRA
VARVELLO

FARINE VARVELLO
FRAVORT

FRANCESCA
HEALLO



ALTRO IN TECH

MERCATI

Salumi & Carni

Dairy

Pasta & Riso

Bakery & Snacks

Conserve

Condimenti

Beverage

Frozen

Ortofrutta

Carni

Fresco

Grocery

Olio

RETAIL

EXPORT

TECH

Attrezzature

Logistica

Packaging

PERSONE

OPINIONI

EDICOLA

ABOUT

Chi siamo

Abbonamenti

Pubblicità

Privacy Policy

Redazione

Contatti



Via Mazzini, 6
43121 - Parma (ITALY)
P.IVA: 01756990345

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Copyright © 2015-2021 FOOD S.r.l. - Tutti i diritti di riproduzione sono riservati

Facendo clic su questo pulsante consentirai a Facebook di tracciare la tua attività su questo sito.
Facendo clic su questo pulsante consentirai a Facebook di tracciare la tua attività su questo sito.
Facendo clic su questo pulsante consentirai a Facebook di tracciare la tua attività su questo sito.