



JAXplus al fianco dei diabetici per ridurre il picco glicemico

Nella settimana del diabete JAXplus annuncia la disponibilità online della birra che riduce del 42% l'impatto glicemico dopo i pasti

Milano, 10 novembre 2020 - JAXplus è la straordinaria **selezione di fibre solubili brevettata da Heallo Solutions** che **contrasta gli effetti negativi dello zucchero senza eliminarlo**: abbinata ai cibi, permette di ridurre l'innalzamento glicemico dopo i pasti. Un contributo importante soprattutto per coloro che devono tenere controllati i livelli degli zuccheri nel sangue: proprio nella **settimana del diabete** JAXplus annuncia la disponibilità sugli scaffali online della birra Fravort, capace di abbattere l'impatto glicemico del 42% rispetto al prodotto originale. I test clinici dell'Università di Pavia (Dipartimento di Biologia e Biotecnologie "Lazzaro Spallanzani") hanno dimostrato come l'aggiunta di pochi grammi in un succo di frutta abbia consentito di ridurre l'impatto glicemico del 22.6% e nel cioccolato addirittura del 64%.

Gli alimenti **Powered by JAXplus**, che contengono questo ingrediente o sono realizzati con la stessa tecnologia, sono quindi particolarmente indicati per **persone con problemi di diabete di tipo 1 e 2**, insufficienza renale, neuropatie, malattie cardiovascolari, persone con esigenze di controllo del peso, sportivi (atleti professionisti e dilettanti), bambini e, più in generale, per tutti coloro che seguono una dieta sana e salutare ma non vogliono rinunciare al piacere dei carboidrati.

La birra artigianale Powered by JAXplus

Il primo prodotto **Powered by JAXplus** è la **birra Fravort**, una birra artigianale dal profumo di cereali e gusto morbido, prodotta in Valsugana. Grazie alla tecnologia JAXplus, il suo contenuto di fibre solubili viene raddoppiato: l'innovativo procedimento produttivo restituisce così piena leggerezza anche al pasto a base di carboidrati, come pizza e pasta.

La birra Fravort è disponibile sugli scaffali digitali di [Winelivery](#).

Una recente indagine condotta su scala nazionale ha evidenziato un aumento della percezione positiva rispetto ai prodotti a basso indice glicemico dal 52% prima di assaggiare la birra al 92% dopo l'assaggio. Il campione intervistato è stato inoltre entusiasta del sapore: hanno giudicato la qualità della birra JAXplus buona assegnando tra



le 4 e le 5 stelle di gradimento (su un massimo di 5 stelle) e addirittura il 59% sostituirebbe il prodotto abituale con birra Fravort.

Gli intervistati hanno inoltre dichiarato che vorrebbero trovare l'ingrediente JAXplus, e quindi i benefici che porta, anche in altri alimenti come la pizza (26% preferenze), pane e cioccolato (14%), riso (12%), biscotti (11%) e croissant (10%). Tutti ambiti che Heallo Solutions sta studiando sia per ottenere dati positivi sulla riduzione degli zuccheri sia per avviare collaborazioni con realtà che condividano valori come l'uso di tecniche di agricoltura biologica, aziende artigianali e attente nei confronti di persone con altre malattie (come la celiachia).

Il principio che riduce gli zuccheri

L'ingrediente JAXplus, brevettato da Heallo Solutions, può essere applicato a cibi e bevande: il brevetto consente di selezionare gli **arabinosilani** particolarmente efficaci nel ridurre il picco glicemico successivo alla digestione e nel diminuire la stimolazione insulinica, con evidenti **vantaggi per il profilo metabolico**, nel breve e soprattutto nel lungo periodo.

Si presenta come un ingrediente in polvere di colore beige e può essere utilizzato in tutti i cibi e le bevande che contengono carboidrati per ridurre l'indice glicemico: **sapore e consistenza degli alimenti non vengono modificati**, il vantaggio è nell'aumento dell'apporto di fibra solubile, base per una dieta sana ed equilibrata.

JAXplus ingrediente può:

- essere aggiunto ad alimenti che contengono carboidrati e zuccheri come ad esempio cioccolato, bevande o pasta;
- essere applicato a integratori, prodotti farmaceutici o per la nutrizione animale così da creare di nuovi prodotti a basso impatto glicemico.

La **tecnologia JAXplus** può essere applicata a filiere alimentari che generano scarti valorizzabili, dai quali estrarre elementi nutritivi interessanti: birra (trebbie), riso (pula), mais (crusche).

Attenzione all'ambiente

Nella sua produzione è stato lasciato spazio alla valorizzazione del malto d'orzo e al recupero delle sue trebbie nel rispetto dell'economia ecosostenibile: attraverso la



valorizzazione degli scarti e degli avanzi di lavorazione di cereali o di altri vegetali (trebbie di orzo, crusca di avena, polpe di barbabietola) JAXplus è una vera innovazione nella ricerca di soluzioni nutrizionali sane, in un'ottica di economia circolare e di sostenibilità ambientale.

Dall'incontro tra tecnologia e visione nel campo della sana alimentazione nasce JAXplus di Heallo Solutions: benvenuta salute in un mondo più sostenibile.

HEALLO SOLUTIONS

Heallo Solutions srl nasce nel dicembre 2018 dalla ventennale esperienza di **Francesca Varvello**, tecnologa alimentare, e dalla competenza imprenditoriale in ambito cerealicolo di **Franco Varvello**, imprenditore e marketer, nel mondo dell'alimentazione.

Il progetto si basa su salute, scientificità, economia circolare, tracciabilità: strategia di business e sostenibilità ambientale e sociale si fondono in Heallo Solutions.

La start up Heallo Solutions, grazie al brevetto JAXplus, è entrata nella top ten del programma Kickstarter 2019 e tra le 9 selezionate da Deloitte per il progetto Food Tech Accelerator.

CONTATTI

Sito <https://jaxplus.it/>

Facebook <https://www.facebook.com/JAXplus-114866523705515>

Instagram <https://www.instagram.com/jaxplus.it/>

Youtube https://www.youtube.com/channel/UCGa_-mJfP_7yVhw-Ka94Gvg