



JAXplus sostiene Nosugar4me nel webinar “L’indice glicemico in cucina”

**JAXplus e Heallo Solutions invitano tutti all’appuntamento di
mercoledì 28 ottobre alle 20.00 su Zoom**

Un appuntamento tutto digitale, quindi in totale sicurezza e comodità, per scoprire cosa si nasconde dietro “L’indice glicemico in cucina”: sarà questo l’argomento del webinar proposto da **Nosugar4me** in collaborazione con **JAXplus**, la straordinaria **selezione di fibre solubili** che **contrasta gli effetti negativi dello zucchero senza eliminarlo**, per una dieta sana e salutare senza rinunciare al piacere dei carboidrati.

L’appuntamento da segnare in agenda è **mercoledì 28 ottobre alle 20.00 su ZOOM** con protagonisti la professoressa *Paola Rossi*, la dottoressa *Daniela Ratto*, il dottor *Carmin Di Iorio* del dipartimento di Biologia e Biotecnologie “L. Spallanzani” dell’Università di Pavia; introdurrà la serata *Cecilia Dainese* di Nosugar4me.

Il webinar si rivolge a tutti coloro che vogliono approfondire le tematiche che ruotano attorno al diabete e a chi vuole prendersi cura della propria salute, migliorando la propria alimentazione a partire dai prodotti che usiamo in cucina.

Abbassare l’indice glicemico è anche l’obiettivo di JAXplus che, grazie alla selezione di **arabinoxilani**, è particolarmente efficace 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.

L’evento è sostenuto da *Universitiamo by UNIPV*, Università di Pavia, #giovanialungo benESSERE con i FUNGHI e sponsorizzato da Heallo Solutions, azienda che detiene il brevetto JAXplus e il cui progetto si basa su salute, scientificità, economia circolare, tracciabilità.

L’appuntamento è un ulteriore tassello nella collaborazione tra Heallo Solutions e l’Università di Pavia, ateneo in cui si sono svolti i test che hanno dimostrato come l’aggiunta di JAXplus a diversi alimenti ne abbia ridotto l’impatto glicemico: la birra ottenuta con un processo di “ripasso” delle trebbie (tecnologia JAXplus), ad

Addetto stampa

Serena Cominetti

press@heallosolutions.com - +39 333 80 42 713



esempio, ha registrato un abbattimento del 42% rispetto alla versione senza JAXplus; l'aggiunta di pochi grammi di questo ingrediente in un succo di frutta, inoltre, ha consentito di ridurre il suo impatto glicemico del 23%. Uno studio di tollerabilità ha evidenziato l'assenza di effetti negativi legati alla sua assunzione nella dieta abituale e un miglioramento complessivo di vitamine e sali minerali nel sangue.

Il webinar **“L'indice glicemico in cucina”** che si terrà **mercoledì 28 ottobre alle 20.00 su ZOOM** è l'occasione giusta anche per fare domande e richiedere approfondimenti sulle tematiche collegate al diabete.

CONTATTI

Sito <https://jaxplus.it/>

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

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

Addetto stampa

Serena Cominetti

press@heallosolutions.com - +39 333 80 42 713