

**HEALLO SOLUTIONS** ► IL CORE BUSINESS DELLA START-UP È LA RICERCA NELL'AMBITO DELLA NUTRIZIONE FUNZIONALE, INSERITA ALL'INTERNO DI UN'ECONOMIA CIRCOLARE

# La rivoluzione glicemica è anche sostenibile

Dall'esperienza di Francesca Varvello, tecnologa alimentare, e Franco Varvello, imprenditore in campo cerealicolo, nasce nel 2019 la start-up Heallo Solutions, il cui core business è la ricerca nel campo della nutrizione funzionale. Il cibo visto non solo come alimento, ma come strumento benefico per il nostro organismo. La maggiore innovazione di Heallo Solutions riguarda l'ambito del recupero degli scarti provenienti dai sottoprodotti delle lavorazioni alimentari, come le polpe della barbabietola per la produzione di zucchero o le trebbie di orzo, residuo della produzione di birra. Un'ottica di economia circolare in cui l'utilizzo di fibre alimentari consente di creare prodotti a basso indice glicemico, più salutari per l'organismo.

## PRODOTTI NATURALI

La tecnologia di Heallo Solutions permette di produrre alimenti che hanno una promessa analoga ai prodotti senza zucchero, ma si rivelano più naturali di questi ultimi.

I tradizionali alimenti e bevande senza zucchero infatti, eliminano l'ingrediente utilizzando al suo posto edulcoranti e additivi chimici.

Al contrario, la formula di Heallo Solutions non prevede l'eliminazione dello zucchero, ma aggiunge una fibra ricavata da sottoprodotto di lavorazioni cerealicole, che mantiene la naturalezza del prodotto, arricchendone il bioma e portando anche dei benefici nutrizionali.

Il punto chiave della tecnologia brevettata dall'azienda lombarda, rinominata JAXplus, è la volontà di non stravolgere né la ricetta, né il prodotto, e



FRANCESCA VARVELLO, CEO DI HEALLO SOLUTIONS



LA SEDE DELL'AZIENDA



LA START-UP È ENTRATA NELLA TOP TEN DI KICKSTARTER NEL 2019

HEALLOSOLUTIONS.COM | JAXPLUS.IT

**JAXPLUS** ► LE FIBRE VENGONO ESTRATTE DAGLI SCARTI DI LAVORAZIONI CEREALICOLE E ALIMENTARI

## Il benessere dell'organismo si lega alla tutela dell'ambiente

Tutte le tecnologie di Heallo Solutions sono brevettate, testate e create in un polo produttivo attivo che si occupa della trasformazione delle fibre.

Il metodo che prevede l'utilizzo di queste per rimodulare l'assorbimento degli zuccheri è stato rinominato JAXplus.

La volontà della start-up è stata quella di collaborare con diverse aziende alimentari per la creazione di prodotti che potessero rappresentare delle valide case-history e modelli da seguire per i progetti futuri. Tutti gli alimenti sono stati testati con la collaborazione dell'Università di Pavia e hanno confermato il loro basso indice glicemico.

### I PRODOTTI

Tra le prime case history troviamo la birra Fravort powered by JAXplus.

Per la sua produzione sono state utilizzate le trebbie d'orzo, residuo di produzione della birra, da cui viene estratta una selezione di arabinoxilani, fibre efficaci per ridurre il picco glicemico dopo la digestione.

Il risultato è una birra perfettamente inserita all'interno di un'economia circolare, con un gusto analogo a quella prodotta tradizionalmente, ma con una quantità doppia di fibre solubili e una riduzione dell'indice glicemico pari al 42%, per una bevanda



L'INGREDIENTE PUÒ ESSERE USATO IN DIVERSI ALIMENTI

**Gli arabinoxilani sono fibre che aiutano a ridurre il picco glicemico a seguito della digestione**

più leggera e di facile digeribilità. Un altro prodotto realizzato è il cioccolato powered by JAXplus, creato sempre con le trebbie d'orzo, grazie alle quali il sapore rimane perfettamente intatto, ma l'indice glicemico si abbassa del 64%.

nemmeno il suo gusto.

La fibra si lega infatti allo zucchero, permettendo all'organismo di modularne l'assorbimento e abbassare l'indice glicemico del prodotto in questione.

Come spiega Francesca Varvello, CEO di Heallo Solutions, lo scopo della start-up è quello di cavalcare la rivoluzione glicemica che in questi anni sta prendendo sempre più piede, in un'ottica che stravolge l'approccio tradizionale al problema degli zuccheri.

Non più l'introduzione di sostanze chimiche che possono rivelarsi dannose per l'organismo, bensì un uso più corretto e consapevole di carboidrati semplici e complessi, elementi che sono tra l'altro importanti per la nostra

**L'innovazione consiste nel non eliminare gli zuccheri ma nel facilitare il loro assorbimento**

salute e che è sbagliato demonizzare. Grazie agli anni di esperienza nel campo della biotecnologia naturale, i brevetti di Heallo Solutions rendono libere e biodisponibili sostanze, molecole e fibre già presenti in natura, sfruttandole per creare elementi ad alto livello nutraceutico e facilmente assimilabili durante la digestione.

Da una parte quindi la tutela della salute e il miglioramento dell'alimentazione, dall'altra la sostenibilità ambientale. L'idea di cercare i principi attivi nei sottoprodotti, nasce da anni di esperienza nel campo della lavorazione cerealicola, realtà in cui sono attuali i problemi relativi ai processi di raffinazione.

Oggi si è acquisita una sempre maggiore consapevolezza di poter riutilizzare i sottoprodotti di queste lavorazioni alimentari all'interno di una green economy che permette di ottimizzare gli scarti aziendali, destinandoli a nuove applicazioni: un vantaggio significativo dal punto di vista economico e ambientale.

### LE NOVITÀ

## Un nuovo progetto dagli scarti dello zucchero



Tra i progetti attualmente attivi di Heallo Solutions troviamo un'estensione del brevetto JAXplus, che prevede l'estrazione delle stesse fibre, gli arabinoxilani, dalle barbabietole da zucchero.

Un progetto che rappresenta al meglio l'ottica di valorizzazione degli scarti di cui la start-up si fa portavoce.

Infatti, i sottoprodotti verrebbero utilizzati proprio per arricchire il prodotto principale della filiera in questione. Ciò sottolinea anche l'errata demonizzazione di un alimento come lo zucchero, che con tale progetto passerebbe da alimento base il cui abuso è fortemente criticato, a cibo dalle importanti proprietà nutraceutiche.

L'azienda è alla costante ricerca di soluzioni innovative, che si collocano su due differenti linee di sviluppo: da una parte la produzione di un ingrediente da unire ad alimenti contenenti carboidrati, che ne faciliti l'assorbimento; dall'altra, invece, lo sfruttamento della tecnologia brevettata in partnership con altre aziende, al fine di creare cibi dai migliori valori nutrizionali e dai numerosi effetti benefici per la nostra salute.

Un minore indice glicemico, infatti, permette di abbassare il picco dei livelli di zuccheri all'interno dell'organismo che avviene in seguito alla digestione, senza rinunciare però al gusto dei nostri alimenti preferiti e che consumiamo abitualmente.