

ALIMENTAZIONE DEL FUTURO

BIONTOLOGIA LB INDUSTRIES

La fabbrica dei Supercibi

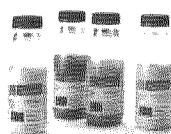
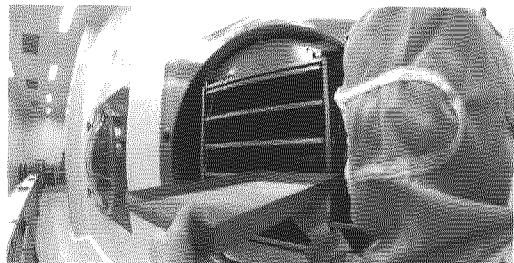
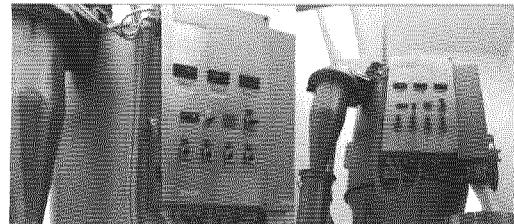
Non tutti sanno che a volte è più difficile produrre delle zuppe che degli antibiotici

di LUCIA SERLENGA

La tendenza a riscoprire la potenza di cibi curativi e preventivi è sempre più forte e conduce non solo a rivalutare la generosità della natura ma anche a magnificare la genialità dell'ingegneria alimentare. Ma c'è di più. E lo abbiamo scoperto visitando i laboratori Biontologia Lb Industries (laboratoriobiontologia.com) diretti da Christian Rebière. Qui la ricerca guarda alla nutrizione clinica ovvero alla produzione di alimenti specifici e gustosi che stimolino l'appetito del paziente favorendone il processo di guarigione. «Un progetto che portiamo avanti con il supporto di dietologi, medici ospedalieri e oncologi» dice Rebière presentando la linea NutraLYO, destinata a cliniche private e ospedali ma da settembre in vendita anche nelle farmacie. Nasce per combattere stati di denutrizione, riduzione muscolare, fabbisogno energetico e oncologici. «Si

tratta di alimenti ad alto apporto nutrizionale con amminoacidi totalmente assimilabili, eccellente qualità organolettica, privi di conservanti, coloranti e additivi chimici, pronti subito attraverso il sistema della reidratazione perché ottenuti con la tecnologia della liofilizzazione» sottolinea il direttore parlando di zuppe, bevande, yogurt e dessert ai vari gusti e sottolineando come ormai sia più difficile, vista la tecnologia che richiede, produrre delle zuppe che degli antibiotici.

La linea Lyodiet, per esempio, propone cinque prodotti differenti in una confezione di 48 bustine per sei giorni, ossia una settimana di dieta. «Abbiamo seguito le linee guide del Ministero della Salute brevettando un sostituto del pasto da 1.200 calorie che mixa i gusti dolce e salato» sottolinea Rebière mentre, dotandoci di camici, cuffie e copri scarpe, ci fa visi-



ture liofilizzatori e laboratori di cultura cellulare dove vengono controllate le materie prime utilizzate in cosmesi e la tossicità di certi prodotti. «Qui realizziamo anche cinque principi attivi utilizzati nella linea Chenot Cosmetique (utilizzati nell'Espace Henri Chenot di Merano, ndr)» aggiunge, svelando che si sta lavorando anche alla produzione di albumine vegetali, fondamentali per veicolare determinate sostanze mentre è stata messa a punto con successo Spe-Via, un edulcorante naturale estratto dalla pianta Stevia rebaudiana, ma in versione insapore, senza conservanti e privo di carboidrati perfetto per molte preparazioni alimentari, dalle bevande ai gelati, dal cioccolato alle confetture, dalle gomme da masticare agli integratori alimentari. Questo risultato è stato ottenuto attraverso la procedura industriale della cromatografia che consente di purificare la stevia sottraendole i componenti biologici che le danno quel sapore amaro simile alla liquirizia, insopportabile persino nella tazzina del caffè. ●

