LA CARNE DI FRUMENTO

Alimento innovativo altamente proteico, ma dalla massima digeribilità

A vederle stese sul piatto sembrano proprio fettine di bresaola appena affettate ma, una volta assaggiata, si capisce che il sapore non è proprio quello del salume della Valtellina. Pur molto somigliante infatti è un gusto assolutamente nuovo e unico come uniche sono le sue prerogative.
Si tratta di un prodotto del tutto vegetale assolutamente privo di grassi e di proteine animali. Quelle frazioni molecolari, per capirci, che ci fanno stare con il fiato sospeso davanti al nostro medico curante ogni volta che legge il referto con le analisi del nostro emocromo.Grassi animali ingurgitati in gran quantità che con la carne vegetale della MOPUR sembrano diventare soltanto un brutto ricordo. La carne vegetale infatti è una invenzione brevettata del signor Beniamino Anzalone che, come dice lui stesso, è nata mentre si stava preparando il seitan, altra mitica preparazione alimentare ricavata dal glutine di grano ben nota ai vegetariani . I quali, da tempo e sicuramente prima di altri, hanno compreso il valore nutrizionale salutistico del mangiare biologico e di quelle preparazioni, comunque appetitose e gustose, che si possono ricavare dai vegetali. Vegetali che nel caso della bresaola inventata e brevettata con licenza internazionali in gran parte dei paesi occidentali dal signor Beniamino Anzalone, viene prodotto dalla MOPUR Vegetalfood a due passi da Padova in quel di Mestrino.
Azienda che nel panorama delle imprese della nostra provincia si porrà sicuramente all'attenzione sia del pubblico che già conosce la validità dei prodotti alimentari di origine alimentare sia della nuova e potenziale clientela di persone che stanno pensando seriamente di dare una svolta alle loro abitudini alimentari tradizionali. Le quali, ormai è più che acclarato, non sempre sono compatibili con i dettami della medicina preventiva che da tempo ha gia stabilito che ipercolesterolemia, iperuricemia, ipertensione e quant'altro di "iper" significano fattori di rischio pericolosi per la nostra salute. Una salute che dev'essere salvaguardata proprio a iniziare da una alimentazione corretta e salubre.
Una dieta che non per questo voglia essere sinonimo di privazione o di ristrettezza ma che, al contrario, sia comunque ricca di gusto e piacere per le cose buone. E non è un caso se, gl esperti della MOPUR e lo stesso creatore, il signor Anzalone, hanno sviluppato anche tutta una serie di consigli e suggerimenti gastronomici per apprezzare al meglio le qualità della "carne di frumento".

Mopur è il principio della trasformazione evolutiva, particolarmente rilevabile nella germinazione dei semi.
Questo principio (o Spirito Vitale), applicato ai semi del frumento, genera tutta una linea alimentare vegetariana denominata Vegetalfood Mopur® caratterizzata da un'alta digeribilità.

LA NUOVA ALIMENTAZIONE PER STARE IN FORMA

Nella relazione del dottor Gabriele Montera e della biologa Laurie Lynn Carelli, presentata in occasione di un forum di studi e ricerche di medicina olistica in quel di Cosenza , il pane "MOPUR" e il "filetto "MOPUR", questi i nomi del prodotto alimentare a base di glutine di frumento che è stato oggetto dell'analisi dei ricercatori, sono stati esaminati sotto ogni possibile aspetto.
Scopo dello studio, verificare nel modo più certo possibile che ogni più microscopico componente dell'alimento fosse davvero in grado di conferire all'alimento quelle peculiarità proprie delle fibre alimentari animali e, al contempo, non avesse quel carico di "pericolosità" notoriamente imputabile agli alimenti di origine animale e ai loro elementi costitutivi quali, ad esempio, il colesterolo e grassi similari.
In buona sostanza, comprendere se per davvero il "pane" e il "filetto" di MOPUR potessero essere assimilato alla carne senza averne tuttavia gli svantaggi. Ebbene, non solo si è misurata l'assenza di colesterolo ma, pur partendo dalla base costituitiva del prodotto a base di glutine di frumento, la ricerca ha stabilito che proprio i valori del glutine erano praticamente assenti registrando pertanto una percentuale di glutine al limite del valore misurabile: 0,01%.
Di contro, la percentuale attribuibile alla composizione proteica era più che significativa per un alimento di origine assolutamente vegetale: 11.1% per il "pane" e il 37% per il "filetto".
Dati sbalorditivi che portarono e portano i ricercatori a definire il MOPUR come un alimento ottimale nel coniugare sia l'apporto proteico, solitamente ricavato dall'introduzione di cibi di origine animale e fondamentale per tutti i nostri processi vitali, che per gli apporti di grassi e glutine (nulli) in un equilibrio senza eguali.
Altro aspetto del prodotto, affatto trascurabile, il suo profilo relativo alle concentrazioni degli aminoacidi essenziali.
Comparati a quelli attribuibili alla carne bovina sono risultati più che significativamente presenti.
Insomma, un alimento che a ben ragione il signor Beniamino Anzalone ha voluto coprire da una serie di brevetti internazionali e che a ben ragione non mancherà di riscuotere i meritati successi sia per quanti già sono arrivati a tipi di alimentazione con predominanza di alimenti vegetali sia per quanti, in numero sempre maggiore, hanno a cuore una alimentazione quanto più sana possibile e che troppo spesso viene scambiata per restrittiva e privativa del piacere della tavola.

PROFILO AMINOACIDICO DEL PANE MOPUR

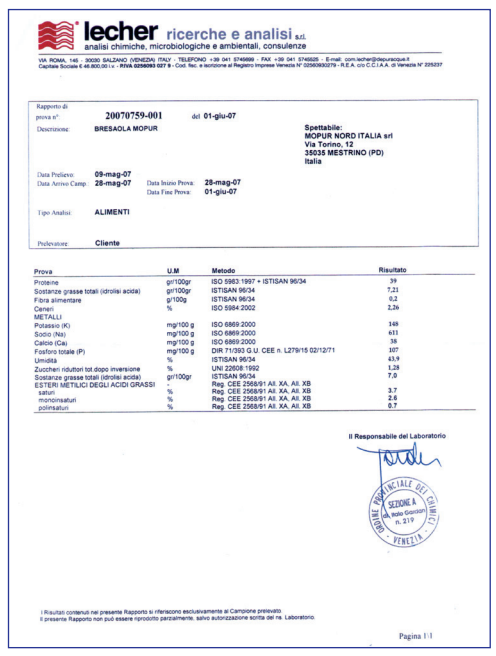
(Dai certificati N. 04/0698 e N. 04/0699 del 4 Marzo 2004 rilasciati dalla DELVIT Chimica, Cosenza)

Aminoacidi	Risultato Pane Mopur	Risultato Filetto di Frumento	U. Misura	Limite di Rilevabilità
Acido Aspartico	0,37	1,17	%	0,01
Acido Glutammico	3,77	13,68	%	
Serina	0,42	1,36	%	
Glicina	0,31	1,34	%	
Istidina	0,30	0,76	%	
Arginina	0,34	1,33	%	
Treonina	0,25	0,91	%	
Alanina	0,32	0,97	%	
Prolina	1,30	4,70	%	
Metionina	0,20	0,51	%	
Cistina	0,33	0,82	%	
Tirosina	0,06	0,53	%	
Valina	0,40	1,22	%	
Isoleucina	0,42	1,48	%	
Leucina	0,81	2,56	%	
Fenilalanina	0,54	1,88	%	
Lisina	0,64	0,76	%	
PROTEINE TOTALI	11,1	36,94	%	0,01
GLUTINE	0,01	0,01	%	0 01

VALORI MEDI per 100g **BRESAOLA MOPUR**

Valore energetico per 100g	**250**	**kcal**	**1056**	**kj**
Proteine	**39**	**g**		
Carboidrati	**7**	**g**		
di cui Zuccheri	**1.3**	**g**		
Grassi	**7**	**g**		
di cui saturi	**3.7**	**g**		
monoinsaturi	**2.6**	**g**		
poloinsaturi	**0.7**	**g**		
Fibra alimentare	**0.2**	**g**		
Sodio	**0.6**	**g**		
Potassio	**148**	**g**		

***Nelle tabelle qui sopra*, i valori nutrizionali significativi di Mopur.**
***Nella tabella di lato*, la copia della certificazione relativa alle analisi effettuate.**



lecher ricerche e analisi s.r.l.
analisi chimiche, microbiologiche e ambientali, consulenze

Rapporto di prova n°: 20070759-001 del 01-giu-07
Descrizione: BRESAOLA MOPUR
Spettabile: MOPUR NORD ITALIA srl, Via Torino, 12, 35035 MESTRINO (PD), Italia
Data Prelievo: 09-mag-07
Data Arrivo Camp.: 28-mag-07
Data Inizio Prova: 28-mag-07
Data Fine Prova: 01-giu-07
Tipo Analisi: ALIMENTI
Prelevatore: Cliente

Prova	U.M	Metodo	Risultato
Proteine	gr/100gr	ISO 5983:1997 + ISTISAN 96/34	39
Sostanze grasse totali (idrolisi acida)	gr/100gr	ISTISAN 96/34	7,21
Fibra alimentare	gr/100g	ISTISAN 96/34	0,2
Ceneri	%	ISO 5984:2002	2,26
METALLI			
Potassio (K)	mg/100 g	ISO 6869:2000	148
Sodio (Na)	mg/100 g	ISO 6869:2000	611
Calcio (Ca)	mg/100 g	ISO 6869:2000	38
Fosforo totale (P)	mg/100 g	DIR 71/393 G.U. CEE n. L279/15 02/12/71	107
Umidità	%	ISTISAN 96/34	63,9
Zuccheri riduttori tot.dopo inversione	%	UNI 22608:1992	1,28
Sostanze grasse totali (idrolisi acida)	gr/100gr	ISTISAN 96/34	7,0
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI	-	Reg. CEE 2568/91 All. XA, All. XB	
saturi	%	Reg. CEE 2568/91 All. XA, All. XB	3,7
monoinsaturi	%	Reg. CEE 2568/91 All. XA, All. XB	2,6
polinsaturi	%	Reg. CEE 2568/91 All. XA, All. XB	0,7

Il Responsabile del Laboratorio

I Risultati contenuti nel presente Rapporto si riferiscono esclusivamente al Campione prelevato.
Il presente Rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta del ns. Laboratorio.

Pagina 1 / 1

MOPUR È UN ALIMENTO CHE OFFRE IL GUSTO DELLA CARNE, MA È TOTALMENTE VEGETALE.

MOPUR

SEDE LEGALE: 35030 Selvazzano Dentro (Padova) - Via Firenze 4
SEDE OPERATIVA E VENDITA DIRETTA: 35035 Mestrino (Padova) - Via Torino 12
Tel. 049.9000907 - Fax 049.9008457 - e-mail: info@mopur.net

VEGETALFOOD