

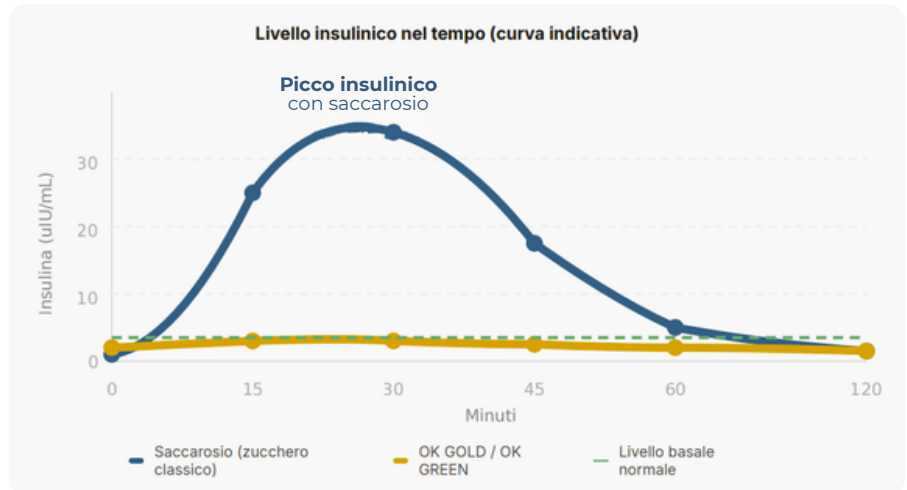
# Materiale informativo per agenti



## Come lo zucchero danneggia il metabolismo e perché OK Sweeteners è diverso?

Lo zucchero tradizionale provoca picchi glicemici e insulinici ripetuti, associati a sovrappeso, diabete e malattie cardiovascolari. **OK GOLD®** e **OK GREEN®** eliminano il problema alla radice, offrendo la stessa dolcezza senza nessun impatto glicemico.

- L'eritritolo non viene metabolizzato dal pancreas e viene escreto immutato
- Il sucralosio (OK GOLD®) e la stevia (OK GREEN®) non stimolano la produzione di insulina
- Nessun "crash energetico" post-pasto: la glicemia rimane stabile e nella norma
- Sicuri per diabetici di tipo 1 e 2, per ipertesi e per diete ipocaloriche



**OK GOLD®** Eritritolo + Sucralosio

Calorie	≈ 0 kcal/g
Indice glicemico	0
Potere dolcificante	3x zucchero
Retrogusto	assente
Cottura	fino a 220°
Origine	naturale

**1 cucchiaino = 3 di zucchero**

**OK GREEN®** Eritritolo + Stevia (Glicosidi Steviolici)

Calorie	≈ 0 kcal/g
Indice glicemico	0
Potere dolcificante	2x zucchero
Retrogusto	assente
Cottura	fino a 220°
Origine	100% naturale

**1 cucchiaino = 2 di zucchero**

**SACCAROSIO**  
Zucchero da tavola

Calorie	4 kcal/g
Indice glicemico	65
Potere dolcificante	1x
Retrogusto	-
Cottura	Acetilammide >180°C
Origine	raffinato

**Picco glicemico e insulinico**

### Le persone che traggono maggiore beneficio da Ok Sweeteners

- ✓ Diabetici di tipo 1 e 2
- ✓ Persone in sovrappeso
- ✓ Persone che seguono diete ipocaloriche
- ✓ Intolleranti al glucosio
- ✓ Sportivi e amanti del fitness
- ✓ Donne incinte (se monitorate)

### Indicato da:

- ✓ A.I.D. Associazione italiana diabetici
- ✓ Nutrizionisti e professionisti della salute
- ✓ Farmacisti e parafarmacisti
- ✓ Diabetologi per pazienti T1 e T2

### FORMATI OK GOLD

Flacone spray (50ml) 3,30€  
5350621900469  
Doypack 100 bustine 6,20€  
5350621900230  
Doypack (250g) 7,90€  
5350621900179

Barattolo (300g) 9,90€  
5350621900094

### FORMATI OK GREEN

Doypack (250g) 7,90€  
5350621900308  
Doypack (1kg) 14€  
5350621900155

Disponibili ulteriori formati -  
contattare l'ufficio commerciale

✓ zero CALORIE ✓ zero RETROGUSTO ✓ zero INDICE GLICEMICO ✓ gluten FREE ✓ vegan

# EVIDENZE SCIENTIFICHE

Studi NUTRAcore – DISCAF  
Università del Piemonte Orientale, Novara

## Analisi dell'indice glicemico di prodotti da forno funzionali su un gruppo di volontari sani



13 volontari sani arruolati  
(12 completati)



54/60 giornate di sperimentazione  
effettuate (90% completamento)

**BISCOTTO 1**  
Controllo (saccarosio)

**46,0**

± 27,1 (n=12)  
Max glicemia: 120 mg/dL  
Valore definitivo

**BISCOTTO 2**  
Solo fibra (>6%)

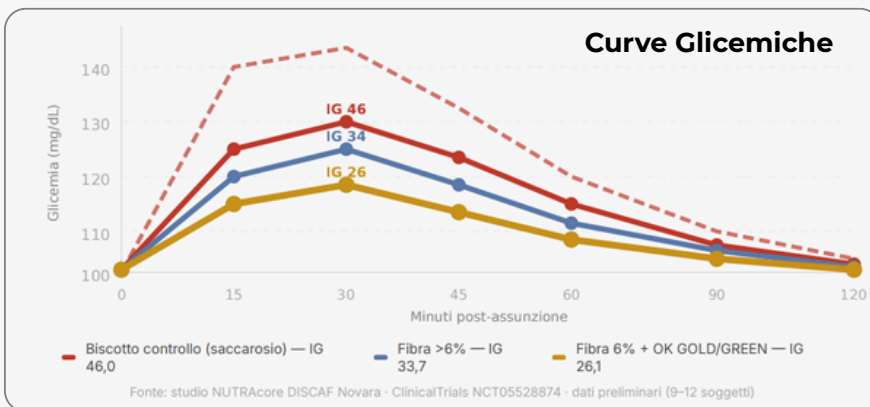
**33,7**

± 17,9 (n=9)  
Max glicemia: 129 mg/dL  
Valore quasi definitivo

**BISCOTTO 3**  
Fibra 6% + OK GOLD

**26,1**

± 35,4 (n=9)  
Max glicemia: 111 mg/dL  
Valore quasi definitivo



### Risultati principali

- La formula con OK GOLD® + fibra produce curve glicemiche e valori di IG significativamente inferiori al biscotto di controllo
- Le curve dell'insulina confermano e sovrapponendosi alle curve glicemiche, validando la risposta metabolica complessiva

\*Lo studio ha testato la formulazione OK GOLD® ma i risultati sono da considerarsi validi anche per OK GREEN® (eritritolo + stevia), poiché entrambi contengono eritritolo come componente principale e entrambi i dolcificanti secondari (sucralosio e stevia) hanno IG = 0. Nessuno dei due stimola la produzione di insulina

### Classificazione IG:

IG basso < 55

IG medio 55 – 69

IG alto ≥ 70

Il biscotto con OK GOLD® (IG 26) rientra nella categoria **IG basso**, la più sicura per diabetici e persone attente alla glicemia.

Approvazione: Comitato Etico Interaziendale di Novara, 08/04/2022 - Protocollo n° 295, pratica CE054/2022 - Registrazione ClinicalTrials.gov: NCT05528874

Metodologia: ISO 26642:2010 - Determinazione dell'indice glicemico. Prelievi ematici a T0, T15, T30, T45, T60, T90, T120 min. Parametri misurati: glicemia, HbA1c, insulina, Peptide-C, GLP-1.

## Sicurezza in cottura - Test Acrilammide

L'acrilammide è una sostanza potenzialmente cancerogena che si forma durante la cottura ad alta temperatura (>180°C) degli alimenti contenenti zuccheri riducenti e asparagina. È presente in pane, biscotti, caffè e altri alimenti da forno tradizionali.

PRODOTTO	TEMP. MAX	ACRILAMMIDE
Saccarosio	>180°C	Presente
Glucosio/Fruttosio	>120°C	Presente
<b>OK GOLD®</b>	<b>220°C</b>	<b>Non rilevata</b>
<b>OK GREEN®</b>	<b>220°C</b>	<b>Non rilevata</b>

I test condotti nel progetto confermano che i prodotti da forno realizzati con OK GOLD® (e per estensione OK GREEN®) **non producono acrilammide durante la cottura**, nemmeno a temperature fino a 220°C. Questo rappresenta un vantaggio significativo per la **sicurezza alimentare**.

\* I dati di Indice Glicemico e le analisi sull'acrilammide sono tratti dallo studio clinico NUTRAcore condotto dal DISCAF (Dipartimento di Scienze del Farmaco) dell'Università del Piemonte Orientale di Novara, approvato dal Comitato Etico Interaziendale con protocollo CE054/2022, registrato su ClinicalTrials.gov con codice NCT05528874. Lo studio è stato condotto su biscotti contenenti OK GOLD; i risultati sono considerati estendibili a OK GREEN in virtù dell'identica molecola base (eritritolo) e dell'IG = 0 del dolcificante secondario (glicosidi steviolici). I dati sono preliminari e soggetti a revisione finale.