Il cioccolato fa bene al circolo

Data 26 dicembre 2001
Categoria cardiovascolare

Non tutti i tipi di cioccolate sono uguali: puo' esser diversa la composizione per parecchi dei suoi componenti. In particolare esistono cioccolate con elevato o basso contenuto di polifenoli.
Gli autori hanno voluto valutare l'effetto di questi composti sulla sintesi della prostaciclina, antiaggregante endogeno, e di leucotrieni. E' stato osservato come il consumo di circa 37 grammi di cioccolato ricco in procianidine, provochi un aumento di concentrazione di prostaciclina di circa il 30%, mentre i leucotrieni, vasocostrittori e antiinfiammatori, si riducono del 16% circa.
Questi risultati clinici vengono anche confermati da osservazioni sperimentali ottenute in vitro, incubando le procianidine con cellule staminali aortiche.
Gli autori concludono percio' che, a questi livelli di consumo, un cioccolato ricco in procianidine puo' svolgere una significativa azione antiaggregante.
(Am.J.Clin.Nutr.2001;73:36.40)