Arriva dai funghi la nuova alternativa salutare allo zucchero

zucchero-69c0aa2c

Funghi al posto dello zucchero. L'ultima proposta in materia di alternative salutari al saccarosio arriva da una startup del Colorado: **MycoTechnology** ha realizzato un estratto di funghi che **inibisce la capacità delle papille gustative di rilevare i sapori amari in cibi e bevande** come caffè, cereali e cioccolato.

"Lo zucchero è un ingrediente economico che consente di coprire i sapori acidi e amari", spiega al *Guardian* **Josh Hahn**, responsabile marketing di MycoTechnology. La società, fondata nel 2012, ha raccolto finora **10 milioni di dollari di finanziamenti** da diversi fondi di venture capital; non è l'unica azienda impegnata nello sviluppo di inibitori di gusti amari, ma è la prima a utilizzare a questo scopo dei funghi, i quali – stando a quanto dichiarano i responsabili di MycoTechnology – sono in grado di "bloccare" una gamma di sapori più ampia rispetto ai più comuni inibitori sintetici realizzati dai competitor.

L'utilizzo di questi inibitori è sempre più diffuso fra i produttori di snack, caramelle, bibite gassate e altri cibi industriali nell'ambito delle strategie messe in campo negli ultimi anni per ridurre gli zuccheri nei propri prodotti, sull'onda della crescente preoccupazione dell'opinione pubblica nei confronti dei problemi per la salute causati dall'eccesso di zucchero, come **il diabete di tipo 2 e l'obesità**. Gli inibitori consentono fra l'altro di "nascondere" il retrogusto amaro di sostitutivi dello zucchero come la **stevia**, che hanno la dolcezza, ma non le calorie, dello zucchero. Fra i principali produttori di inibitori vi sono le compagnie biotech **Chromocell** e **Senomyx**, fra i cui clienti figurano multinazionali del calibro di **Coca-Cola, Nestlé e Kraft**.

Realizzare inibitori di amarezza efficaci è tutt'altro che semplice, posto che la lingua umana ha 25 diversi recettori del gusto in grado di rilevare migliaia di molecole di sapori amari. Il prodotto sviluppato da MycoTechnology si basa sul **micelio**, l'apparato vegetativo dei funghi che si sviluppa sottoterra in forma di filamenti. Questi ultimi, una volta essiccati, vengono utilizzati per produrre una **polvere**

insapore e inodore che, aggiunta ai cibi, blocca i segnali che il cervello invia ai recettori del gusto sulla lingua quando questi rilevano dei sapori amari. Le molecole dell'estratto di funghi, spiegano i ricercatori della società, **restano sulla lingua per non più di dieci secondi**, prima di essere spazzati via dalla saliva, ma tanto basta perché svolgano la loro funzione.

La startup fornisce il suo inibitore naturale a diversi clienti fra cui **GLG Leading Life Technologies**, che lo utilizza nel suo estratto di stevia, anche se la stessa MycoTechnology non è in grado di elencare tutti i prodotti in commercio contenenti l'estratto di funghi, in quanto le aziende non forniscono questa informazione. Per promuovere il prodotto fra i consumatori, la società prevede di avviare il mese prossimo sul suo sito web la vendita online di alcuni **snack con il proprio marchio**.