

ECCO NIMA: IL 'MINI LABORATORIO'

CHE VIENE IN SOCCORSO DEI CELIACI



«Questo che sto per mangiare andrà bene?» In soli tre minuti

potrai avere una risposta scientifica e, soprattutto, sicura per la tua salute

a cura di **Maria Francesca Marini**
Graphic Designer di Intraweb srl
www.intraweb.it

Uno dei maggiori problemi di questo secolo è senza alcun dubbio, il forte aumento di persone intolleranti o allergiche a determinati cibi e sostanze. Non servono grafici o statistiche per vedere ciò che sta succedendo negli scaffali di tutti i supermercati del mondo. **Non è più inusuale infatti trovare interi reparti pieni di prodotti per celiaci o per intolleranti al lattosio.** Il problema principale quindi non è reperire le materie prime, come succedeva anni fa, ma essere liberi di mangiare, senza la paura di star male, anche quando si è fuori dalle mura di casa. Chi è intollerante capirà benissimo cosa sto dicendo e quanto tutto questo, influisca negativamente sulla vita delle persone. L'aver paura di star male quando si è in compagnia, fuori casa per una cena o in vacanza con la propria famiglia. Per tutte queste persone c'è però una soluzione e si chiama Nima.

Scrivi a info@intraweb.it per l'argomento che ti piacerebbe approfondire. Ispiraci!

Progettato da una start-up americana, **Nima è il primo sensore alimentare che aiuta realmente chi lo utilizza.** In particolare Nima è stato sviluppato per analizzare e rilevare la presenza di glutine in piccole quantità di cibo, in un tempo brevissimo e cosa ancora più importante, in qualsiasi occasione. No tranquilli, se ve lo state chiedendo, non sembrerete il piccolo chimico di turno che tira fuori il suo laboratorio di analisi. Nima è piccolo e molto discreto ed ha una precisione del 99.5%. Infine può essere collegato anche all'App dove potrete registrare tutti i test eseguiti e trovare utenti che utilizzano come voi Nima per scambiarsi idee e suggerimenti. ●

COME FUNZIONA

Se siete nel bel mezzo di un pranzo di lavoro o di una cena tra amici e avete il forte dubbio che quello che vi ha appena portato il cameriere contenga glutine vi basterà prendere una delle capsule in dotazione ed inserirvi una piccola quantità di cibo. A questo punto basterà inserire la capsula nel sensore, premere il tasto di avvio e attendere 3 minuti per il risultato. Se nel lato del sensore comparirà una faccina sorridente il cibo sarà gluten free, in caso contrario comparirà una spiga di grano. Per maggiori informazioni visitate il sito web www.nimasensor.com



Il glutine non sarà più un problema

Foto prese dal sito www.nimasensor.com

PERCHÉ NIMA

Shireen, il co-fondatore di Nima, è di origine persiana, e la parola Nima ha proprio questa origine e può essere tradotta con "corretto" o "giusto". Racconta Shireen "pensavamo che "Nima" fosse semplicemente perfetto" sia per il significato della parola stessa e sia per la facilità con cui ricordarsi un nome semplice e di impatto.

IL COSTO

Il kit iniziale costa 289 dollari e comprende il sensore, 12 capsule e il caricatore di batteria. Una volta acquistato questo starter kit potrete acquistare solamente le capsule, in pacchi da 12, sottoscrivendo un abbonamento o acquistandole secondo le proprie necessità. Per maggiori informazioni visitate il sito web www.nimasensor.com



COME RICONOSCERE I PRIMI SINTOMI DELLA CELIACHIA

L'intolleranza al glutine si verifica in quelle persone che sono predisposte geneticamente ad una alterazione della sopportazione da parte dell'intestino verso questo componente, che generalmente si manifesta da metà dell'infanzia in poi.

Nella maggior parte degli individui i sintomi che si presentano sono molto chiari: dolori intestinali, costipazione, dissenteria e anemia ingiustificata sono i campanelli d'allarme da non sottovalutare. In casi poco frequenti, però, questi segnali potrebbero presentarsi marginalmente oppure non presentarsi affatto.

Per essere certi di essere intolleranti al glutine sarà necessario effettuare diverse tipologie di esami, più o meno invasivi e, di conseguenza, più o meno precisi.

Una volta che si ha la conferma di essere intolleranti, l'unica cura per risolvere i disturbi della celiachia sarà seguire una dieta in cui sono assenti tutti gli alimenti che prevedono la presenza del glutine e quindi iniziare un nuovo regime alimentare. La dieta potrà essere più o meno ferrea in base alla gravità dei sintomi che si presentano con l'assunzione di alimenti contenenti il glutine.