FICHI D'INDIA: LE STRAORDINARIE PROPRIETÀ, USI E CALORIE

http://www.dimensionenotizia.com/modules/news/article.php?storyid=11869

FICHI D'INDIA: LE STRAORDINARIE PROPRIETÀ, USI E CALORIE

Salute e Benessere Inviato da : Anna Pupa

Pubblicato il: 10/1/2024 9:20:00

Fichi d'india. Soprattutto chi abita in Calabria o in Sicilia, zone in cui crescono rigogliosi, apprezza questi frutti dalle straordinarie proprietà . Scopriamo allora tutti i loro benefici, gli usi e le calorie che apportano al nostro organismo.

Grazie al suo contenuto di fibre solubili, soprattutto mucillagini, questa pianta dona un senso di saziet \tilde{A} utile per chi ha sempre voglia di sgranocchiare qualcosa. Queste fibre, una volta ingerite, creano uno sorta di gelatina che espandendosi, placa il senso di vuoto allo stomaco. Inoltre, le fibre rallentano l'assorbimento degli zuccheri a fine pasto, facendo mantenere pi \tilde{A}^1 a lungo il senso di saziet \tilde{A} .

Fichi d'india. Soprattutto chi abita in Calabria o in Sicilia, zone in cui crescono rigogliosi, apprezza questi frutti dalle straordinarie proprietà . Scopriamo allora tutti i loro benefici, gli usi e le calorie che apportano al nostro organismo.

Sicuramente vi sarà capitato di vedere delle piante di fichi d'india che assomigliano molto ai tradizionali cactus (con i quali in effetti sono botanicamente imparentati). Queste piante grasse nel periodo estivo producono dei frutti di colore giallo-aranciato e dalla forma tonda o allungata, caratterizzate da un esterno ricoperto da spine che rendono la sbucciatura dei fichi d'india un po' ostica.

Il frutto Ã" costituito da una polpa succosa e carnosa molto ricca di acqua, zuccheri, vitamine e sostanze minerali e nella quale si trovano numerosi semini.Â

Proprietà dei fichi d'india

Le proprietà dei fichi d'india sono davvero molte. Questi frutti sono ricchi di vitamine, soprattutto vitamina C e minerali tra cui potassio e magnesio. Contengono inoltre molte fibre

FICHI D'INDIA: LE STRAORDINARIE PROPRIETÀ, USI E CALORIE

http://www.dimensionenotizia.com/modules/news/article.php?storyid=11869

che aiutano la peristalsi intestinali contrastando il problema della stitichezza. Chi consuma regolarmente questi frutti, quando sono di stagione, nota infatti nel giro di poco tempo un netto miglioramento delle proprie funzioni intestinali.Â

Sempre grazie alla presenza delle fibre, i fichi d'india aumentano il senso di sazietÃ, sono utili inoltre per assimilare meno grassi e zuccheri tenendo a bada glicemia e sovrappeso. Ecco perché vengono spesso consigliati come spuntino per chi Ã" a dieta e vuole perdere i chili di troppo.

Ma i vantaggi di mangiare fichi d'india non si esauriscono qui: questi frutti favoriscono la diuresi, riducendo il rischio di calcoli renali e in alcuni casi addirittura favorendo l'eliminazione di quelli già presenti; sono ricchissimi di antiossidanti, sostanze utili al nostro corpo per combattere i radicali liberi e l'invecchiamento cellulare.

Usi dei fichi d'india

Dei fichi d'India si utilizzano sia i veri e propri frutti che le pale, altrettanto buone e ricche di proprietÃ. Con i prodotti di questa pianta si possono ad esempio preparare succhi, marmellate, gelati, granite, sciroppi, frittelle, risotti e molto altro.

Calorie e valori nutrizionali dei fichi d'India

I fichi d'india sono frutti poco calorici, 100 grammi apportano infatti al nostro organismo circa 55 calorie. C'Ã" da considerare però che un singolo frutto pesa intorno ai 200-300 grammi arrivando solo in rari casi a 400 grammi.

FICHI D'INDIA: LE STRAORDINARIE PROPRIETÀ, USI E CALORIE

http://www.dimensionenotizia.com/modules/news/article.php?storyid=11869

Controindicazioni

Ã^ sconsigliato consumare fichi d'india a chi soffre di diverticoli, i piccoli semini di cui sono composti questi frutti, infatti, potrebbero andare a depositarsi nelle anse intestinali creando infiammazione e aggravando eventuali sintomi giù presenti. Meglio sempre inoltre non eccedere nel consumo di questi frutti per non avere effetti collaterali indesiderati di tipo gastrointestinale.Â

Â