



Μα κάνει η μπύρα καλό; Η ΝΗΣΟΣ απαντά θετικά και πιστοποιημένα

Λίγες μέρες πριν βρέθηκα στην αγαπημένη Coosoonava για μια συνέντευξη τύπου αλλιώς από τις άλλες. Η πρόσκληση ήταν από την μπύρα ΝΗΣΟΣ και το περιεχόμενο ήταν διφορούμενο-προσωπικά πίστεψα ότι απλά οι άνθρωποί της ήθελαν να μας ανακοινώσουν το λανσάρισμα μιας ακόμη ετικέτας στην ελληνική αγορά. Τα πράγματα όμως δεν εξελίχθηκαν έτσι και βρέθηκα μαζί με τους υπόλοιπους συντάκτες προ ευχάριστης εκπλήξεως- κι όχι μόνο γιατί ακολούθησε ένα άκρως ενδιαφέρον beer raising με γεύσεις που μας ετοίμασε ο σπουδαίος σεφ Περικλής Κοσκινάς και η ομάδα του.

Ο λόγος που οργανώθηκε η συγκεκριμένη συγκέντρωση ήταν το γεγονός πως οι μπύρες ΝΗΣΟΣ πιστοποιήθηκαν για την βιοδραστικότητα της σύστασης τους προς όφελος της ανθρώπινης υγείας και ευεξίας και μάλιστα απέσπασαν πολύ υψηλές βαθμολογίες. Πιο συγκεκριμένα και οι 5 ετικέτες απέκτησαν το νέο Ευρωπαϊκό Σήμα πιστοποίησης ποιότητας AFQ της FOODOXYS. Τι σημαίνει όμως αυτό;



Πρόκειται για ένα νέο πρωτοποριακό σύστημα βαθμολόγησης και κατάταξης της ποιότητας των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων με βάση την βιοδραστικότητα της σύστασης τους σε σχέση με την ανθρώπινη υγεία και ευζωία. Οι μπύρες ΝΗΣΟΣ, λοιπόν, υποβλήθηκαν στα αυστηρά και λεπτομερή πρωτόκολλα ελέγχου που υποβάλλεται κάθε προϊόν σύμφωνα με τον Κανονισμό Πιστοποίησης του AFQ για την εκτίμηση της ικανότητάς της σύστασης τους να εξουδετερώνει ένα πλήθος τόσο συνθετικών όσο και φυσικών ελεύθερων ριζών. Την ίδια στιγμή, εξειδικευμένοι επιστήμονες έλεγξαν την ικανότητα προστασίας που παρέχουν στο DNA από θραύσεις που μπορούν να οδηγήσουν σε μεταλλάξεις. Επίσης, δοκιμάστηκαν και ως προς την δυνατότητά τους να προστατεύουν σημαντικά βιομόρια του οργανισμού, όπως τα λιπίδια, από οξειδωτικές βλάβες που συνδέονται με τον σύγχρονο τρόπο ζωής και τους ρυθμούς του και σχετίζονται σε μελέτες με καρδιοπάθειες, νευρολογικές παθήσεις και καρκίνο.

Τα αποτελέσματα ήταν εκπληκτικά: η ΝΗΣΟΣ GREEK ISLAND PILSNER βαθμολογήθηκε με 16/20, η ΝΗΣΟΣ ALL-DAY ORGANIC με 17/20, η ΝΗΣΟΣ ΘΟΛΗ και η ΝΗΣΟΣ 7 ΜΠΟΦΟΡ με 19/20. Για το τέλος κράτησα την ΝΗΣΟΣ ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ η οποία απέσπασε το απόλυτο άριστα (20/20) καταφέροντας επιδεικνύοντας τη μέγιστη βιοδραστικότητα σε όλα τα βιοχημικά πρωτόκολλα που υποβλήθηκε. Πρακτικά, λοιπόν, οι συγκεκριμένες μπύρες προσεγγίζουν τα επίπεδα βιοδραστικότητας που έχει ο ερυθρός οίνος!

Ενημερωτικά πάντως, η FOODOXYS (www.foodoxys.com) είναι μία spin-off εταιρεία του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, η οποία δρα-



στηριοποιείται στην μελέτη της διατροφικής ευεξίας. Η επιστημονική της ομάδα αποτελείται από διακεκριμένους ερευνητές με πολυετή εμπειρία στο χώρο της βιοχημείας της διατροφής και του ανθρώπινου μεταβολισμού. Υπό την επιστημονική καθοδήγηση του Καθηγητή Φυσιολογίας Ζωικών Οργανισμών-Τοξικολογίας Δημήτρη Κουρέτα, οι επιστήμονες της FoodOxys έχουν δημοσιεύσει περισσότερες από 230 εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά παγκόσμιου κύρους και κατέχουν αξιοπρόσεκτη πείρα στη βιοχημεία της διατροφής.

Παράλληλα, η ΝΗΣΟΣ (<https://nissos.beer>) είναι μια πρωτοπόρος, πολυβραβευμένη ελληνική, ανεξάρτητη, οικογενειακή ιδιοκτησίας ζυθοποιία. Οι ποιοτικές, διεθνώς βραβευμένες μπύρες της παράγονται και εμφιαλώνονται στο πιστοποιημένο κατά FSSC 22000 ζυθοποιείο της στην Τήνο. Οι μπύρες ΝΗΣΟΣ έχουν πλούσια γεύση και άρωμα, φυσική ανθράκωση και προσφέρονται απαστερίωτες, «ζωντανές», με τη μέγιστη δυνατή γεύση και διατροφική αξία. Ζυθοποιούνται με αργές, παραδοσιακές, φυσικές διαδικασίες και κορυφαίες, προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες. Δεν υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία (παστερίωση), δεν περιέχουν συντηρητικά και σταθεροποιούνται με τα ενδογενή, φυσικά αντιοξειδωτικά τους και μικροφίλτραση.

Τι σημαίνουν όλα αυτά; Απλούστατα, την επόμενη φορά που θα καταναλώσετε κάποια από τις μπύρες ΝΗΣΟΣ μπορείτε να είστε σίγουροι ότι το σλόγκαν «πιείτε μπύρα κάνει καλό» είναι πέρα για πέρα αληθινό!

