

NUTRIZIONE



Una sostanza chimica presente nei peperoncini piccanti stimola la termogenesi e il consumo di energia: potrebbe presto diventare un importante aiuto nella lotta all'obesità. (...)

L'articolo:

<https://oggi scienza.wordpress.com/2015/02/11/a-dieta-con-i-peperoncini/>

Sull'argomento:

<http://www.galileonet.it/2015/02/il-segreto-del-potere-antidolorifico-del-peperoncino/>

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=2126>

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=2157>

<http://www.fidaf.it/index.php/la-storia-della-spezia-piu-amata-del-mondo/>

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=2171>

http://www.repubblica.it/salute/alimentazione/2015/08/05/news/mangiare_peperoncino-120470243/?ref=HRLV-22

<http://nautil.us/issue/35/boundaries/why-revolutionaries-love-spicy-food>

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=3745:qstoria-del-peperoncino&catid=112:nutrizione&Itemid=104

* * *

Piccante - Perché studiamo il recettore del wasabi:

<http://www.galileonet.it/2015/04/come-e-fatto-il-recettore-del-wasabi/>

Sull'argomento:

<http://temi.repubblica.it/nationalgeographic-food/2015/05/19/i-segreti-del-wasabi/>

Informazione di base:

https://it.wikipedia.org/wiki/Wasabia_japonica

<https://en.wikipedia.org/wiki/Wasabi>

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Wasabi>

<https://es.wikipedia.org/wiki/Wasabi>