



ESORI

EXCLUSIVE SELECTION OF RARE INGREDIENTS

omega3

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Perchè usare integratori alimentari?

Per rispondere a questa domanda, è importante capire qual'è la composizione del corpo umano. In media siamo costituiti per quasi il 70% di acqua, per il 16% di protidi (proteine), per il 10% di lipidi (grassi), per il 5% di minerali, per l'1,2% di carboidrati (zuccheri) e per l'1% di acidi nucleici (ad es., il DNA). Poiché sudiamo costantemente da tutti i pori - quando più, quando meno - questi „gruppi di sostanze“ presenti nel nostro corpo devono essere costantemente rinnovati.

Sebbene con l'alimentazione quotidiana vengano assunti alcuni nutrienti fondamentali - molti micronutrienti (vitamine, minerali, etc.) sono ampiamente trascurati. Le analisi eseguite regolarmente negli studi medici evidenziano come i pazienti quasi sempre presentino deficit di singoli micronutrienti, se non addirittura deficit multipli. Spesso questi deficit sono anzi talmente gravi che risultano già evidenti i primi segni di certe malattie o dei loro precursori.

Anche in persone apparentemente sane non si può parlare di un'assunzione di tali sostanze a livelli ottimali. Negli ultimi decenni un'agricoltura intensiva ha sfruttato in maniera eccessiva, impoverendole oltre misura, vaste estensioni di terreno. I moderni sistemi di concimazione non prevedono l'uso delle sostanze vitali necessarie ai terreni, o comunque lo fanno in misura non adeguata. Molti tipi di frutta e verdura vengono raccolti ancora acerbi, pratica che ne impedisce la maturazione naturale per esposizione alla luce del sole e la formazione di numerose sostanze nutritive e vitali. E chi mangia spesso fast food o cibi preconfezionati, può star certo che l'apporto di nutrienti vitali è senz'altro carente.

Mentre il nostro moderno stile di vita, con lo stress, la mancanza di sonno e l'inquinamento che comporta, innalza il naturale fabbisogno di vitamine, sali minerali, oligoelementi e antiossidanti dell'organismo, la nostra dieta quotidiana è sempre più povera di questi nutrienti essenziali. Conclusione: non importa quanta frutta e verdura mangiamo - con la normale alimentazione di ogni giorno nessuno è in grado di assumere tutti i minerali e le vitamine nelle quantità di cui il corpo ha realmente bisogno. E del resto sarebbe materialmente impossibile, data la limitata capacità del nostro stomaco.

ESORI omega3 è un olio vegetale ricchissimo di acidi grassi essenziali Omega-3 di altissima qualità e che riunisce oli biologici e numerose vitamine ed antiossidanti, liposolubili ed estremamente efficaci. Fissati nelle membrane cellulari, tali acidi grassi migliorano la fluidità del sangue e mantengono i vasi elastici, favorendo in tal modo la funzionalità cardiaca e la circolazione sanguigna. Poiché al nostro organismo manca l'enzima che gli consentirebbe di produrre direttamente questi preziosi acidi grassi, essi devono essere integrati nella dieta, consumando alimenti di origine animale o vegetale che ne siano ricchi, ad es. alghe, krill o pesci di mare grassi, come lo sgombrò o l'aringa. Se il corpo non viene rifornito quotidianamente di acidi grassi essenziali, tale carenza può provocare lesioni cutanee, perdita di capelli, suscettibilità alle infezioni e disturbi della crescita. L'assunzione giornaliera di **ESORI omega3** consente di colmare le principali carenze nutrizionali del nostro organismo.



PERLE DI ESORI...

- olio vegetale di altissima qualità particolarmente ricco di Omega-3
- oli biologici e numerose vitamine ed antiossidanti, liposolubili e molto efficaci
- 50 mg di tocotrienoli/ tocoferolo dell'olio di palma
- vitamina D3 vegetale - 1000 unità internazionali (UII) - ottenuta da barba licheni
- 45 µg di vitamina K2 ottenuta da semi di soia fermentati (natto)

CARATTERISTICHE ED INFORMAZIONI

» Alto contenuto di tocotrienoli

ESORI omega3 contiene tra l'altro 50 mg di tocotrienoli/ tocoferolo dell'olio di palma. L'alfa-tocoferolo è noto come vitamina E e come antiossidante, ma i tocotrienoli (tocotrienolo alfa, beta, gamma e delta) hanno un effetto antiossidante circa 60 volte più potente dell'alfa-tocoferolo! **ESORI omega3** conquista con il suo alto contenuto di tocotrienoli. Questi vengono ricavati dal frutto della palma da olio e sono considerati di gran lunga i migliori per la salute.

» ALA vegetale contro olio di pesce

Si definiscono acidi grassi Omega-3 l'acido alfa-linoleico (ALA) di origine esclusivamente vegetale, nonché l'acido eicosapentaenoico (EPA) e l'acido docosaeico (DHA), presenti soprattutto nelle specie grasse di pesci. Gli effetti positivi riscontrati nell'EPA, sono trasferibili all'ALA, in quanto l'ALA è immediato precursore dell' EPA. L'ALA viene in parte trasformato nell'organismo in EPA e DHA, ma possiede anche funzioni indipendenti non riconducibili a questa parziale conversione in EPA e DHA. In diversi studi osservazionali si è infatti potuto rilevare che l'arresto cardiaco si verifica tanto più raramente, quanto maggiore è l'apporto di ALA (Ascherio, 1996; Dolecek, 1992; Hu, 1999; Pietinen, 1997). Inoltre l'ALA - a differenza dell'olio di pesce - può ridurre la depressione: *"I risultati di questo ampio studio longitudinale non supportano l'ipotesi di un effetto protettivo degli n-3 a catena lunga presenti nei pesci (DHA, EPA) dal rischio di depressione.*

Sebbene questi dati supportino l'ipotesi che maggiori

assunzioni di ALA e minori assunzioni di LA riducano il rischio di depressione, tale relazione richiede ulteriori indagini." (Am J Clin Nutr. pubblicato online il 6 aprile 2011).

» Gli studi dimostrano...

Secondo il regolamento sugli health claims, gli acidi grassi Omega-3 contribuiscono al mantenimento della normale funzione cerebrale e della capacità visiva normale. Alcuni studi dimostrano tuttavia che questi grassi svolgono un'azione ben più articolata e complessa. Gli acidi grassi insaturi somministrati a pazienti colpiti da infarto cardiaco ne hanno aiutato il recupero ed hanno ridotto il rischio di recidiva (documentazione del gruppo di ricerca del Gissi Prevenzione). L'azione positiva degli Omega-3 sulla conservazione delle capacità cognitive in età avanzata e nella prevenzione della demenza e dell'Alzheimer è stata dimostrata dal progetto LipiDiet. Al termine di un esperimento a lungo termine, nel 2014 dei ricercatori statunitensi hanno potuto constatare che gli Omega-3 hanno effetti positivi sulla salute mentale in età avanzata e sulla conservazione della capacità visiva. Una serie di studi condotti in tutto il mondo ha definitivamente dimostrato che i disturbi mentali sono positivamente influenzati dagli Omega-3. Negli adolescenti e adulti con ADHD sono stati rilevati livelli di acidi grassi Omega-3 più bassi di quelli presenti nei soggetti sani. (C. J. Antalis et al., PMID 16962757). Gli acidi grassi Omega-3 aumentano la dopamina disponibile nel cervello, per cui agiscono come i comuni stimolanti utilizzati per il trattamento dell'ADHD. L'effetto dei primi è tuttavia di lunga durata.

ED ALTRO ANCORA...

Lino

Il lino comune (*Linum usitatissimum* L.) è una coltura antichissima. Si tratta di una pianta erbacea annuale, con una breve radice a fittone. La pianta può raggiungere l'altezza di 1m, produce infiorescenze dalle quali si sviluppano i frutti, delle capsule sferiche, larghe ognuna tra 6 e 10 mm e contenenti 10 semi di colore dal bruno al rossastro. La pianta è coltivata principalmente in Cina, Russia, Bielorussia, Ucraina ed Egitto. Gli ingredienti più importanti per la medicina sono: fino al 10% la mucillagine presente nel guscio del seme, per il 40% l'olio grasso ricavato dai gliceridi degli acidi grassi linoleico, linolenico e oleico, nonché dei glicosidi cianogenetici (linostatina e neolinostatina) contenuti nei semi. Sono inoltre presenti lignani, proteine (20-25%) e fibra per il 25%. Il potenziale di questa pianta fu scoperto già in tempi antichi. Anche Ippocrate (460-370 a.C.) citò nei suoi scritti le proprietà terapeutiche del lino, consigliandolo per uso esterno contro catarro, dolori addominali, leucorrea ed anche come cataplasma. Tra gli antichi ebrei il seme di lino e la minestra di semi di lino ebbe un ruolo importante per la loro dieta. Celso ne raccomandò l'uso in forma di impacchi caldi come agente cicatrizzante, Teofrasto e Dioscoride come rimedio contro il muco e la tosse.

Colza

La colza è una coltura annuale o biennale, con grappoli di fiori di un giallo brillante e da molti secoli è considerata una delle più importanti piante oleifere d'Europa. L'olio che se ne estrae ha un potere calorifico di circa 900 kcal /100 g e contiene per circa il 48% acido oleico e per il 22% acido linoleico e steroli. Dal punto di vista nutrizionale l'olio di colza è più sano dell'olio d'oliva perché contiene gli acidi grassi omega-6 e Omega-3 in un rapporto perfettamente equilibrato per l'organismo. Nessun altro olio di origine vegetale può vantare una proprietà simile! L'elevato contenuto di acido alfa-linolenico ha effetti benefici sul cuore e sulla circolazione. Alla vitamina E ed ai carotinoidi sono attribuite proprietà anticancerogene. Per quanto riguarda i grassi contenuti nell'olio di colza, il 66% circa è costituito da acidi grassi monoinsaturi, il 27% da acidi grassi polinsaturi ed il 6% da acidi grassi saturi.

Alghe

Nell'**ESORI omega3** è presente anche l'olio ricavato dalla microalga *Schizochytrium*. Solo alghe coltivate in condizioni controllate possono essere utilizzate come fonte diretta di produzione di DHA ed EPA. Dopo 15 anni di ricerca per un progetto della NASA, gli scienziati, sulla base di uno screening di oltre 1000 specie di alghe, hanno potuto dimostrare che la microalga *Schizochytrium*, del colore dell'oro, ha il più alto contenuto di DHA. Il metodo di estrazione si basa sull'uso di microalghe coltivate, non geneticamente modificate e prive di sostanze inquinanti, la cui discendenza può quindi essere facilmente controllata e risulta ecosostenibile.

Perilla

La *Perilla frutescens* è nota anche come shiso o egoma. Questa pianta annuale ha un'altezza compresa tra 0,5-1m, ha foglie lunghe appuntite ed un'infiorescenza biancastra, campaniforme e produce frutti e semi marroni. Questi ultimi contengono per il 40% l'olio di perilla, che presenta una percentuale molto elevata di acidi grassi polinsaturi (60% acido alfa-linolenico, quindi il 15% l'uno di acido linoleico e acido oleico). Proviene dall'Estremo Oriente e dal Sud-Est asiatico, è originaria delle regioni montuose dell'India e della Cina e cresce fino ad una altitudine di 1200 metri s.l.m. Ricercatori giapponesi hanno studiato gli effetti dell'olio di perilla. Il suo uso nella rinite allergica stagionale (febbre da fieno) ha portato ad un significativo miglioramento delle condizioni. Un motivo importante del successo dell'olio di perilla è costituito dall'acido rosmarinico, anch'esso contenuto nell'olio di perilla. Sembra che l'acido rosmarinico influisca positivamente diversi processi nella lotta contro gli allergeni e nella formazione del sistema immunitario. L'olio di perilla stabilizza la membrana cellulare di talune cellule del sistema immunitario, impedendo in tal modo la secrezione di agenti allergenici (istamina).

Noci di cocco

L'olio di cocco o olio della noce di cocco, noto anche come olio di copra, è ricavato dalla noce di cocco. All'olio di cocco vengono attribuite diverse proprietà benefiche per la salute. Non c'è da stupirsi. Perché, oltre all'acido palmitico e stearico, l'olio di cocco contiene acido laurico: il 50% del contenuto dell'olio di cocco è costituito da questa preziosa sostanza, altrimenti molto rara in natura. L'acido laurico ha proprietà antibatteriche che rendono l'olio di cocco una difesa naturale contro le malattie. Inoltre, non esistono altri alimenti che contengono più acido laurico dell'olio di cocco. Si ritiene contribuisca a combattere batteri, lieviti, funghi ed alcuni virus. Il meccanismo dell'acido laurico è particolarmente efficace contro i virus - infatti ne scioglie semplicemente le componenti grasse del rivestimento, inattivando in tal modo il virus. Grazie al suo effetto antimicrobico, l'olio di cocco può essere un valido rimedio contro il raffreddore ed il mal di gola.

Buccia di limone

Certamente non rara, la buccia di limone è però grassa. L'olio essenziale ricavato dalla buccia contiene monoterpeni con limonene (fino al 75%), a-pinene e b-pinene come ingredienti principali. Il tipico odore di limone è prodotto da piccole quantità di citrale (una miscela di geranial e nerale). Le bucce contengono anche numerosi flavonoidi amari, soprattutto la neoesperidina e la narirutina. Il loro olio è considerato antisettico, diuretico, antinfiammatorio e decongestionante. I bioflavonoidi sono noti antiossidanti e riducono la permeabilità dei vasi sanguigni e dei capillari.

Buccia d'arancia

Dalla spremitura a freddo della buccia del frutto d'arancio maturo si ricava il prezioso olio essenziale, che in primo luogo mira a rafforzare il sistema immunitario. Inoltre svolge un effetto miorelaxante ed anticoagulante, stimola la circolazione ed aiuta in presenza di ipertensione, arteriosclerosi e disturbi digestivi. Inoltre, generalmente rinfresca l'umore e quindi agisce come antidepressivo.

Melagrana

Sembra fiorisse già nel giardino dell'Eden. Celso, Dioscoride e Plinio consigliavano l'uso della corteccia delle sue radici, fresca o essiccata, come vermifugo. Altri usi medicinali del frutto erano la dissenteria, la gotta e le ulcere. La *Punica granatum* L. è un arbusto eretto e ramificato (fino a 1,5m) nonché un albero (da 3 a 5m) con rami spogli, a volte spinosi. Produce frutti grandi come mele, con buccia inizialmente rossastra, quindi marrone come il cuoio. I semi sono di forma smussata e rosso-bluastri. Da questi si ricava dell'olio prezioso. E' particolarmente ricco di acido gamma-linolenico (GLA), nella sua unica comparsa nel regno vegetale. L'olio ne contiene oltre il 60%! Ulteriori acidi grassi insaturi di quest'olio sono l'acido linoleico e acido oleico, che sono estremamente importanti per i processi metabolici dell'organismo. La melagrana contiene inoltre flavonoidi e fitomoni che hanno un'azione preventiva e curativa di determinate malattie.

Frutto dell'olivello spinoso

L'olivello spinoso è una pianta arbustiva ed è diffusa principalmente in Asia orientale e occidentale, nonché in Siberia ed in Cina. Da inizio agosto ai primi di dicembre la pianta produce le caratteristiche bacche ovali, lunghe da 6-8mm, di un colore che va dal rosso-arancio al giallo. Particolarmente significativa è la polpa delle bacche che hanno una consistenza poltigliosa e contengono in abbondanza oli essenziali. Questi hanno un alto contenuto di fitosteroli e migliorano la stabilità della membrana delle cellule epidermiche, supportano che il naturale metabolismo della pelle ed aiutano a prevenirla la secchezza. La pelle risulta così più morbida e liscia, è protetta dagli stress ambientali e sembra più giovane.

Frutto della palma

E' chiamato frutto della palma il frutto della palma da olio. Si trova principalmente nell'Africa tropicale ed in Angola. Anche questi frutti hanno una polpa ad alto contenuto di grassi, da cui vengono ricavati tocotrienoli di ottima qualità.