

ACTIVE OLEA®



O hidroxitirosol, composto fenólico da oliveira, devido a sua ação no sistema antioxidante das células, contribui positivamente para a saúde cutânea, proporcionando aumento da hidratação, melhora da textura e uniformização do tom de pele.

A capacidade antioxidante de compostos fenólicos é amplamente conhecida, assim como os benefícios relacionados à saúde e bem-estar como um todo. Mais especificamente nos derivados de oliveira, a atividade antioxidante do hidroxitirosol é uma das mais altas entre os polifenóis, sendo até mesmo mais elevada que a vitamina E. Por isto, é considerado o responsável pelos benefícios significativos para a saúde de ambos os frutos da oliveira e do azeite de oliva¹⁻⁴.

DADOS CIENTÍFICOS DOS BENEFÍCIOS DO ACTIVE OLEA®:

INIBIÇÃO DA ATIVIDADE DA TIROSINASE E DA MELANOGÊNESE⁵: estudo avaliou a atuação do 2-hidroxitirosol (2-HT) sobre a melanogênese estimulada pelo hormônio α -MSH em células melanômicas. O hidroxitirosol (2-HT) apresenta ação antioxidante in vitro e in vivo em diferentes parâmetros de estudo, ação inibitória da atividade da tirosinase e sobre a melanogênese e influência sobre o aumento da quiescência celular, o que influencia na extensão do ciclo de vida celular.

EFEITO NEUROPROTECTOR⁶: consumo de hidroxitirosol apresenta atividade neuroprotetora por formação de complexos não covalentes com o peptídeo beta-amiloide, que é o principal componente proteico das placas senis formadas em várias doenças neurodegenerativas, tais como as doenças de Alzheimer e de Parkinson.

EFEITO PROTETOR CONTRA A ATEROSCLEROSE⁴: a ingestão de hidroxitirosol diminuiu a resistência à oxidação das lipoproteínas (VLDL e LDL), diminuindo o risco de desenvolvimento de aterosclerose.

AUXILIAR NO TRATAMENTO DO DIABETES⁷: estudos demonstram que o consumo de antioxidantes na dieta pode reduzir o risco de diabetes (pois o estresse oxidativo desempenha um papel na patogênese da resistência à insulina). A suplementação de hidroxitirosol diminuiu a atividade da lactase intestinal, lipase, maltase e sacarase e aumentou a atividade do superóxido dismutase, catalase, e glutatona peroxidase. Além de reduzir o teor de colesterol LDL e triglicérides e aumento do teor de colesterol HDL. Esses resultados demonstram a capacidade antidiabética e hipocolesterolêmica do hidroxitirosol.

Dra. Ana Paula Gregorczyk Kikuti
CRF/PR23845



Rua Barão do Triunfo, 427 – CJ 1309 – Brooklin –
São Paulo/SP – CEP 04602-001
Contato: (11) 5044-7234

lemma@lemma.com.br / www.lemma.com.br
lemmasupply - facebook.com/lemmasupply

PROPRIEDADES^{1,8}:

O Active Olea® é obtido através do fruto da oliveira (oliva) que possui padronização em (10% de hidroxitirosol). O hidroxitirosol tem sido objeto de diversos estudos devido a sua grande capacidade de neutralizar radicais livres e apresentar inúmeras atividades biológicas como antioxidante, anti-inflamatória, inibidor da tirosinase e melanogênese, atividade neuroprotetora, quimiopreventiva, antidiabética, entre outras.

ATIVIDADES¹⁻⁸:

- Antioxidante;
Inibidor da tirosinase e da melanogênese;
Anti-inflamatória;
Antidiabética;
Neuroprotetora;
Efeito protetor contra a aterosclerose;
Atividade quimiopreventiva.

CONCENTRAÇÃO DE USO¹⁻⁴:

Active Olea®: 300mg do extrato padronizado (10% de hidroxitirosol) uma vez ao dia ou conforme critério médico.

EFEITOS ADVERSOS¹⁻⁸:

Os participantes dos estudos não apresentaram nenhum efeito adverso.

LITERATURA CONSULTADA:

1. La Fuente P, Chamorro P, Moreno M, Poza MA. Propriedades antioxidantes del hidroxitirosol procedente de la hoja de olivo (Olea europaea L.). Revista de Fitoterapia 2004; 4 (2): 139-147.
2. Visioli F, Bellomo G, Galli C. Free radical-scavenging properties of olive oil polyphenols. Biochem Biophys Res Commun. 1998 Jun 9;247(1):60-4.
3. Omar SH. Oleuropein in olive and its pharmacological effects. Sci Pharm. 2010;78(2):133-54.
4. Hu T, He XW, Jiang JG, Xu XL. Hydroxytyrosol and its potential therapeutic effects. J Agric Food Chem. 2014 Feb 19;62(7):1449-55.
5. Uchida R, Ishikawa S, Tomoda H. Inhibition of tyrosinase activity and melanine pigmentation by 2-hydroxytyrosol. Acta Pharmaceutica Sinica B 2014;4(2):141-145.
6. Schaffer S, Podstawa M, Visioli F, Bogani P, Muller W E, Eckert GP. Hydroxytyrosol-rich olive mill wastewater extract protects brain cells in vitro and ex vivo. J Agric Food Chem. 2007, 55, 5043-5049.
7. Hamden K, Allouche N, Jouadi B, El-Fazaa S, Gharbi N, Carreau S, Damak M, Elfeki A. Inhibitory action of purified hydroxytyrosol from stored olive mill waste on intestinal disaccharidases and lipase activities and pancreatic toxicity in diabetic rats. Food Sci. Biotechnol. 2010, 19, 439-447.
8. de Bock M, Thorstensen EB, Derraik JG, Henderson HV, Hofman PL, Cutfield WS. Human absorption and metabolism of oleuropein and hydroxytyrosol ingested as olive (Olea europaea L.) leaf extract. Mol Nutr Food Res. 2013 Nov;57(11):2079-85.