

LOOXX*

THE LOOKS DELUXE

FASHION _ ART _ BUSINESS

ISSUE
N°1_2016
Deutschland_ € 6,00
www.looxx.com

Spring/Summer 2016



*Das Magazin für Kultur & Lifestyle
Edition Düsseldorf*

rub & smell here>>>



>LOOXX Fashion N°16
JEAN TINGUELY
>Art & Culture
>LUXURY & LIFESTYLE
BEST OF DÜSSELDORF*



>

EIGENSCHAFTEN DER POLYPHENOLE AUS OLIVEN

Die Polyphenole bilden eine Gruppe von Substanzen pflanzlichen Ursprungs. Sie werden durch den Sekundärstoffwechsel der Pflanzen erzeugt und üben in erster Linie eine Schutzfunktion gegen Schädlinge und Krankheitserreger aus. Die Forschung hat in den letzten 20 Jahren mittels einer Vielzahl In-Vivo und In-Vitro-Tests aufgezeigt, dass diese Moleküle in der Lage sind, einige physiologische Prozesse im menschlichen Organismus positiv zu beeinflussen. Besonders eingehend untersucht wurde ihre Schutzfunktion des Gewebes gegenüber von freien Radikalen verursachter Oxidation, welche für den Zellverfall und die Funktionsminderung des Gewebes verantwortlich ist. Oxidation und Herz-Kreislauf-Erkrankungen Der Oxidationsprozess ist für einige Herz-Kreislauf- und Stoffwechselerkrankungen verantwortlich. Insbesondere die Oxidation der LDL (Low Density Lipoproteine, die das Cholesterin im Blut transportieren), bildet die Grundlage für den Beginn der atherosklerotischen Plaques, welche die Fluidodynamik der Blutgefäße beeinträchtigen und schwerwiegende Risiken und Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Apparats mit sich bringen (Herzinfarkt, Schlaganfall). Die Wissenschaftsgemeinde hat seit Langem die Wirksamkeit der Polyphenole und insbesondere der im Fruchtfleisch der Oliven und im Olivenöl enthaltenen Polyphenole im Kampf gegen die Oxidation der LDL und ihren wichtigen Beitrag zur Verringerung des Risikos von Herz-Kreislauf-Erkrankungen nachgewiesen.

>

FATTORIA LA VIALLA

Famiglia Lo Franco

Via di Meliciano 26

I-52029 Castiglion Fibocchi (Toscana)

Tel. +39 0575 477 720

_>www.lavialla.it

In memoriam „la nonna“ **OLIPHENOLIA**

Die Fattoria La Vialla gewinnt Polyphenole aus Oliven – eine alte Tradition aus der Toscana, ein neuer GESUNDHEITS-EXTRAKT aus der Natur.

_>Redaktion: SUSIE UMLAUF _>Fotos: FATTORIA LA VIALLA



ass die Intuition ein wertvolles Gut ist, und dass die Tugenden unserer „Alten“ manchmal eine Generation überspringen müssen, um wieder gewürdigt zu werden, beweist ein Beispiel aus der Toscana: Hier liegt die Fattoria La Vialla, ein familiengeführter biologisch-biodynamischer Bauernhof und Weingut, der in Eigenregie Wein, Olivenöl, Pecorinokäse, Pasta, Soßen und noch mehr traditionelle Spezialitäten herstellt. Die „Nonna“ der Familie Lo Franco hatte in der Zeit des Olivenpressens die Angewohnheit, zwei Mal täglich ein halbes Glas „acqua mora“ (= dunkles Wasser) zu trinken, so nennt man dort die Flüssigkeit, die in der Olive und deren Kern enthalten ist und die nach der Pressung mechanisch durch eine Zentrifuge vom leichteren Öl getrennt wird. In den vergangenen Jahren fand die Wissen-

schaft heraus, dass dieses so bittere Wasser überreich an Polyphenolen ist, allem voran an Hydroxytyrosol. Neben der oxidierungshemmenden Wirkung (Zellschutz und Abwehr freier Radikale) haben die Polyphenole eine regelrecht vorbeugende Wirkung gegen viele Krankheiten, in neusten Studien wird sogar ihr Beitrag zur Krebsvorsorge untersucht. So wurde, in Erinnerung an Großmutter Caterina, im Jahr 2010 das Projekt *OliPhenolia* ins Leben gerufen. Die Studie stand unter der Leitung von Frau Dr. Adriana Albini (MultiMedica Onlus, Mailand und Erzsipital Santa Maria Nuova, Reggio Emilia), Wissenschaftlerin von Weltrang auf dem Gebiet der Krebsforschung. Die gesundheitsfördernden Eigenschaften von Olivenöl Extravergine sind allgemein bekannt. Die EFSA, die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat an-

erkannt, dass bei einer täglichen Aufnahme von mindesten 5 mg Hydroxytyrosol die im Olivenöl enthaltenen Polyphenole zum Schutz vor oxidativem Stress beitragen, die Fettverbrennung verbessern und die LDL-Fraktion vor oxidativen Schäden schützen können.

Gewinnung: Die Polyphenole werden mittels eines mechanischen Verfahrens mit Keramikmembranen und Umkehrosmose ohne den Einsatz von chemischen Reagenzien oder Wärme „so wie sie sind“ herausgefiltert und zusätzlich konzentriert. Die Gesamtheit der in *OliPhenolia* enthaltenen Substanzen ist chemisch nicht reproduzierbar, es handelt sich um ein von der Natur geschaffenes „Unikum“, da alle Polyphenole, aus welchen es zusammengesetzt ist, miteinander reagieren und durch Synergie eine stärkere Wirkung haben als ihre einfache Summierung.<

