

active Live

16. Jahrgang / Nr. 7 / Juli 2016 / Fr. 5.60



Was aus Olivenwasser entstehen kann

Natürliches Nahrungsergänzungsmittel – «Oliphenolia»



Wenn Olivenöl gewonnen wird, bleiben Pressrückstände zurück. Was aus dem übrig gebliebenen herben Olivenwasser entstehen kann, ist reich an Polyphenolen. «Oliphenolia» – eine kleine natürliche Apotheke.

(ma) Die meisten finden keine Verwendung dafür: Das bei der Produktion von Olivenöl verbleibende Olivenölmühleabwasser, auf Italienisch «acqua mora» genannt, wird in der Regel weggeleert. Das Landwirtschaftsgut «Fattoria La Vialla» in der Toskana hat es anders gemacht. Nach Jahren des Experimentierens und Forschens hat Fattoria la Vialla aus dem Olivenwasser ein biologisches Nahrungsergänzungsmittel kreiert und patentieren lassen. Heute ist das Produkt «Oliphenolia» auf dem Markt erhältlich.



Olivenernte



Ölmühle

In der Ölmühle

Jedes Jahr von Mitte Oktober bis Anfang Dezember gibt es einen Ort auf der «Fattoria», der niemals ruht: die Ölmühle. Tag und Nacht kommen die frisch gepflückten Oliven an, um so schnell wie möglich gepresst zu werden, damit Aroma, Duft und bioaktive Eigenschaften bestmöglich erhalten bleiben. Die Oliven kommen in eine Ölpresse und werden von den mahlenden Granitmühlsteinen in eine dicke Paste verwandelt. Die Olivenpaste – ein Gemisch aus Fruchtfleisch, Saft, Kernen, Blättern und Öl, wird zweimal zentrifugiert. Die erste Zentrifugierung trennt das Olivenöl «extra vergine» von den feuchten Pressrückständen. Diese werden ein zweites Mal zentrifugiert, um die festen Pressrück-



Die Eigenschaften der Polyphenole der Oliven

Die Polyphenole – wie die der Oliven – 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. Sie schützen vor oxidativem Stress und verbessern die Fettverbrennung. Die Forschung hat in den letzten 20 Jahren aufgezeigt, dass die 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. Die Wissenschaft hat seit langem die Wirksamkeit der Polyphenole der Oliven im Kampf gegen die Oxidation und ihren wichtigen Beitrag zur Verringerung des Risikos von Herz-Kreislauf-Erkrankungen nachgewiesen.

Entzündungshemmende Eigenschaften

Studien haben gezeigt, dass Polyphenole lokale Entzündungen reduzieren können.

Antibakterielle Eigenschaften

Als pflanzliche Abwehrstoffe sind Polyphenole in der Lage, der Entwicklung und Vermehrung zahlreicher Bakterienarten im Organismus entgegenzuwirken.

Antiradikale Eigenschaften

Polyphenole sind ebenfalls in der Lage, die freien Radikale zu bekämpfen, welche die chemische Hauptverantwortung für Gewebeerkrankung und degenerative Phänomene in den Zellen darstellen.



Obst und Zuckerrohr wurde die «Degustation» mit konzentriertem, ungefiltertem Traubensaft als die perfekte Verbindung beurteilt. Das Traubensaftkonzentrat macht den Geschmack angenehmer. Heute ist «Oliphenolia» mit und ohne Traubensaftkonzentrat erhältlich.

Anwendung

Jede Packung «Oliphenolia» enthält 32 Gläschen und ist für einen Zeitraum von 16 Tagen gedacht (2 Gläschen zu 25 ml pro Tag, morgens und abends entfernt von den Mahlzeiten einzunehmen). Empfehlenswert ist, diesen Zyklus von 16 Tagen drei bis vier Mal im Jahr zu wiederholen. Eine Packung ist für 32 Euro erhältlich und kann bei der «Fattoria La Vialla» direkt bestellt werden.

Weitere Informationen unter:
www.lavialla.it



Vegetationswasser ungefiltert bis konzentriert

Experten der Molekularbiologie und Mikrofiltration. Diese entwickelten ein auf die «Fattoria» zugeschnittenes Verfahren, eine mechanische Filtration mit Keramikmembranen. Das entwickelte Verfahren wurde zahlreichen Tests unterzogen. Die getestete Filtration ermöglicht, dass das Konzentrat ohne Einsatz von Wärme, Lösungsmitteln oder chemischen Reagenzien gewonnen wird.

Herber Geschmack

Das Polyphenolkonzentrat ist die Kraft und das Herz von «Oliphenolia». Es hatte jedoch einen kleinen Nachteil: die bitteren Polyphenole verliehen ihm einen herben Geschmack. Nach wiederholten Tests mit Gemüsesäften,



Die Polyphenole in einem Gläschen «Oliphenolia»

Auch wenn Hydroxytyrosol das Hautmolekül darstellt und für die Olive charakteristisch ist, enthält «Oliphenolia» zahlreiche weitere Polyphenole, die einen «Cocktail» bioaktiver Wirkstoffe bilden – eine kleine, natürliche Apotheke. In einem Gläschen sind unter anderem enthalten:

- Hydroxytyrosol
- Verbascosid
- Tyrosol
- Kaffeesäure
- Chlorogensäure
- Para-Cumarsäure

stände vom flüssigen Vegetationswasser, dem «acqua mora», das aufgefangen wird, zu trennen. Aus diesem entsteht «Oliphenolia»

Was ist «Oliphenolia»?

«Oliphenolia» ist ein durch einfache mechanische Filtration aus dem wässrigen Bestandteil (Vegetationswasser) der Olive gewonnener Extrakt. Es ist ein natürlicher Phytokomplex mit einem hochkonzentrierten Polyphenolgehalt, darunter das wertvolle Hydroxytyrosol, bekannt dafür, eines der wirksamsten in der Natur vorkommenden Antioxidantien zu sein. Die gesundheitsfördernden Eigenschaften von Olivenöl «extra vergine» sind bekannt. Nur wenige wissen, dass Forscher im «Vegetationswasser» der Oliven eine unglaubliche Vielfalt und Fülle von Polyphenolen entdeckt haben. Mehr als 20 Mal so viele, wie im Öl enthalten sind. In einem einzigen Gläschen «Oliphenolia» sind mehr als 40 mg Hydroxytyrosol und zahlreiche weitere Polyphenole enthalten.

Wie «Oliphenolia» entsteht

Um aus dem Vegetationswasser der biologischen und biodynamischen Oliven das Polyphenol-Konzentrat zu gewinnen, wandte sich das Landwirtschaftsgut «La Vialla» an zwei