



Descripción de Producto

Oli-Ola™



Producto BIO Certificado

APLICACIÓN

- Reducción del estrés oxidativo.
- Antioxidante lipídico.
- Protección cardiovascular frente a las formas oxidadas del colesterol LDL.

INTRODUCCIÓN

Oli-Ola™ se obtiene de aceitunas procedentes de una región del Sudeste del Mediterráneo en la cual se encuentra una gran cantidad de olivos centenarios. Estos olivos crecen de forma silvestre y sus aceitunas contienen un alto contenido en hidroxitirosol.

La obtención de **Oli-Ola™** se lleva a cabo mediante un método natural especial en el que no se emplea ningún tipo de disolvente, y que garantiza la seguridad y eficacia de este extracto.

COMPOSICIÓN

Oli-Ola™ es un extracto estandarizado en hidroxitirosol y tirosol, obtenido a partir del fruto del olivo (*Olea europaea* L.).

Oli-Ola™ se presenta en las siguientes concentraciones, todas BIO:

- **Oli-Ola™** (color marrón) valorado en un 3% hidroxitirosol y tirosol.
- **Oli-Ola™ Clear** (color beige) valorado en un 3% hidroxitirosol y tirosol.
- **Oli-Ola™ Clear** (color beige) valorado en un 5% hidroxitirosol y tirosol.

DESCRIPCIÓN

El hidroxitirosol y sus derivados (como el tirosol) son sustancias polifenólicas con propiedades antioxidantes que se encuentran



Producto BIO Certificado

presentes en las hojas y el fruto del olivo. También se encuentran presentes en el aceite de oliva extra virgen, pero no en el refinado.

El hidroxitirosol, después del ácido gálico, es considerado como uno de los antioxidantes naturales más potentes frente a los radicales del oxígeno.

Se han descubierto diversos efectos biológicos del hidroxitirosol, entre los que destacan:

- descenso en el riesgo de enfermedades cardio-vasculares
- prevención frente a la aparición de ciertos tipos de cáncer (especialmente de colon y piel)
- propiedades antiinflamatorias y antivíricas

Sin embargo, la única alegación para el hidroxitirosol que hasta el momento ha sido reconocida por la EFSA, es su acción de protección de las lipoproteínas de baja densidad (LDL), frente al daño oxidativo.

En abril del 2011 la EFSA (*European Food Safety Authority*) tuvo en cuenta la información científica y clínica publicada para emitir su opinión favorable sobre el hidroxitirosol.

De dicha información se desprende que existe una relación dosis-dependiente con un efecto positivo entre el consumo de polifenoles procedentes del aceite de oliva, durante al menos tres semanas, y una reducción de los marcadores de la peroxidación de la fracción LDL del colesterol (oxLDL).

Estos resultados fueron ratificados por otros dos estudios: uno a corto plazo y otro valoró el efecto a dosis aguda, que evidenciaron que existe un mecanismo biológico plausible por el que los polifenoles podrían ejercer un efecto antioxidante sobre las lipoproteínas de baja densidad.

Para poder utilizar una alegación de salud dirigida a la protección cardiovascular del hidroxitirosol por la inhibición de la oxidación de las LDL es necesario que la persona consuma de forma diaria 5 mg de hidroxitirosol y sus derivados.

La propia agencia europea reconoce que esta cantidad puede que no se alcance con una dieta equilibrada dado que algunos aceites de oliva pueden contener muy poca cantidad de hidroxitirosol. Por ello, el consumo diario de 166,7 mg de **Oli-Ola™** asegura el aporte regular de 5 mg de hidroxitirosol y sus derivados, estando dirigido este consumo hacia la población general.

SEGURIDAD

El hidroxitirosol es un ingrediente alimenticio totalmente seguro que se encuentra de forma natural en el fruto de la oliva y el aceite de oliva.

CONSUMO DIARIO RECOMENDADO

166,7 mg de **Oli-Ola™ 3%** aportan 5 mg de hidroxitirosol y sus derivados. 100,0 mg de **Oli-Ola™ 5%** aportan 5 mg de hidroxitirosol y sus derivados.

ALEGACIONES

5 mg de hidroxitirosol y sus derivados, es la cantidad recomendada por la EFSA para poder hacer la siguiente alegación de salud:

«Los polifenoles del aceite de oliva contribuyen a la protección de los lípidos sanguíneos frente al estrés oxidativo».