

PROCESSO DI
INFUSIONE
BREVETTATO



LE PROPRIETÀ
DELL'INFUSO DI
FOGLIE D'OLIVO



OLIVUM®: così chiamiamo il nostro Infuso di Foglie d'Olivo, che ha ottenuto il **brevetto** per invenzione industriale dall'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi del Ministero dello Sviluppo Economico nel 2014.



PROCESSO DI
INFUSIONE
BREVETTATO

OLife[®]: l'Infuso di Foglie d'Olivo che ti aiuta a stare meglio. Ogni giorno.

OLife[®] è un integratore alimentare naturale studiato e formulato per aiutarti a raggiungere il benessere, influenzando positivamente su tutto l'organismo.

Gli ingredienti caratterizzanti di OLife[®]

1. OLIVUM[®]: ACQUA E FOGLIE D'OLIVO

Abbiamo brevettato un esclusivo processo di infusione che, utilizzando soltanto l'acqua come solvente, permette di estrarre, ad un'altissima concentrazione, i principi attivi benefici contenuti nelle Foglie d'Olivo.

2. CALENDULA OFFICINALIS

Da sempre utilizzata dalla medicina popolare per trattare una grande varietà di disturbi, viene apprezzata per le proprietà lenitive e antinfiammatorie, in particolare sul sistema digerente. Inoltre, viene sfruttata nella medicina omeopatica per il trattamento di affezioni cutanee come eczema e acne.

Processo di infusione naturale e di estrazione dei polifenoli

Dopo anni di ricerca e di sperimentazione abbiamo **brevettato** un processo che consente di estrarre naturalmente dalle foglie dell'olivo il maggior numero possibile di principi attivi, in particolare di **polifenoli**.

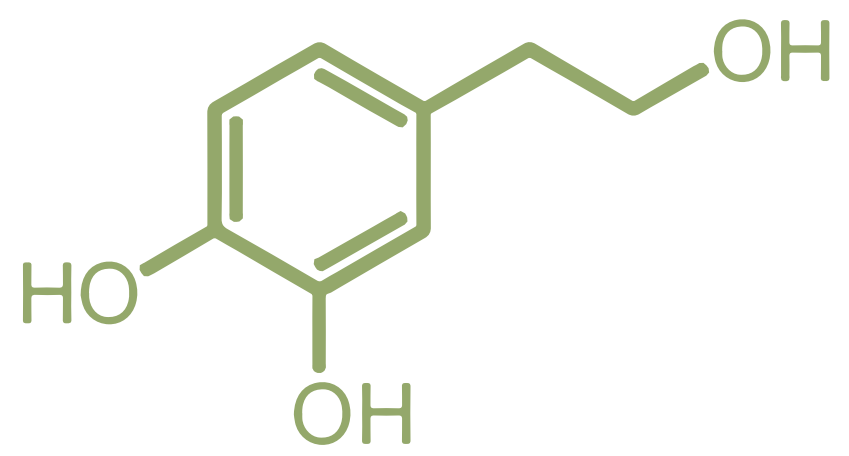
L'attività di ricerca è stata svolta in collaborazione con le Università di Trieste e Padova, le quali hanno effettuato un'analisi qualitativa e quantitativa dei principi attivi presenti all'interno degli estratti, ossia la "**caratterizzazione chimica**".

OLife[®]: ATOMIZZATO

Cos'è? È un estratto secco ottenuto dalla forma liquida attraverso la tecnica dello spray-drying o atomizzazione.

La tecnica di atomizzazione ci ha permesso di creare diversi formati di OLife[®] mantenendo inalterate le proprietà chimiche e la biodisponibilità delle molecole.





Cosa sono i polifenoli?

Sono un gruppo di sostanze organiche naturali a cui sono attribuite diverse proprietà benefiche e che hanno un'importanza primaria nell'alimentazione e in ambito farmacologico.

Il nostro **processo di estrazione brevettato** utilizza solo ed esclusivamente l'acqua come solvente, senza l'aggiunta di alcun tipo di additivo chimico. Le foglie d'olivo utilizzate vengono accuratamente selezionate da cultivar ricche di principi attivi.

Nel corso degli anni il reparto di Ricerca e Sviluppo ha effettuato numerosi test per capire le condizioni di infusione ottimali al fine di garantire la massima estrazione dei principi attivi presenti nelle foglie.



Il risultato?

Un esclusivo infuso ricco di ben oltre **260 molecole benefiche** per l'organismo.
Le più importanti sono:





Idrossitirosolo

L'idrossitirosolo è un polifenolo presente in tutta la pianta dell'olivo ma particolarmente concentrato nelle foglie. È conosciuto per la sua spiccata attività antiradicalica e costituisce uno dei più potenti antiossidanti presenti in natura.

- Il suo **potere antiossidante** è maggiore rispetto a quello della vitamina C, della vitamina E e del coenzima Q10.
- Le sue **proprietà antinfiammatorie**, antivirali e antibatteriche lo rendono un naturale sostegno al nostro sistema immunitario.
- Stimola la produzione di **glutathione**, antiossidante endogeno naturalmente prodotto dal nostro organismo.

(Fernández-Bolaños, López, e Marset 2012)
(Robles-Almazan et al. 2018).

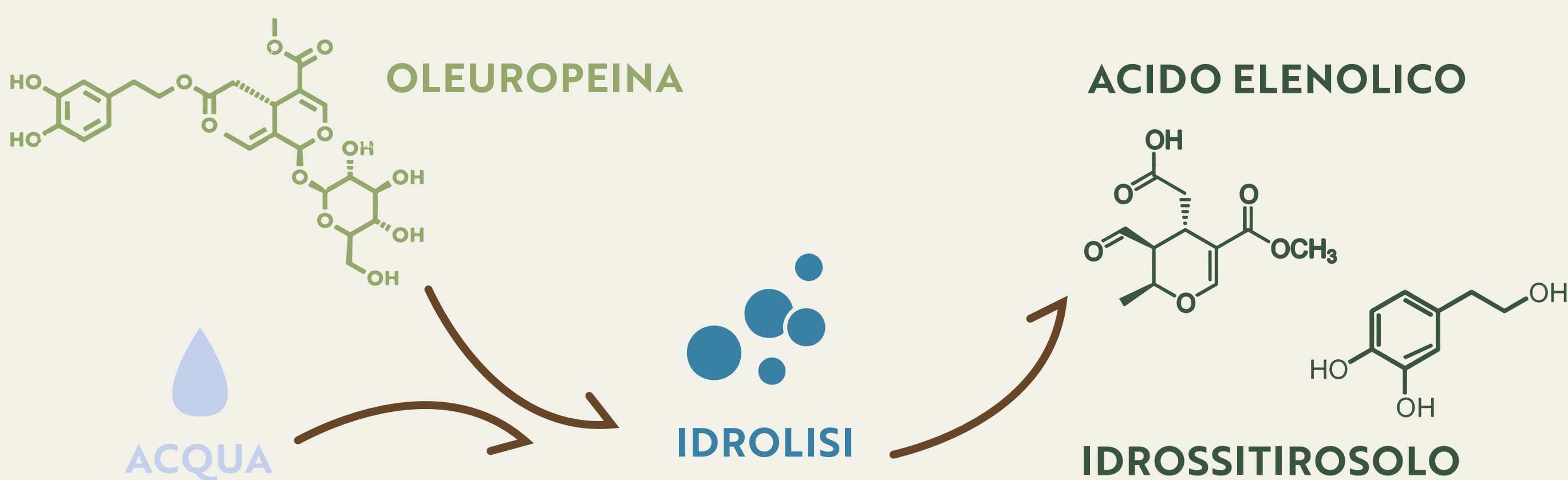


Oleuropeina

L'oleuropeina è la molecola responsabile delle principali caratteristiche organolettiche dell'Infuso di Foglie di Olivo ed è il composto polifenolico maggiormente presente nelle foglie e nei frutti dell'olivo (*Savournin et al. 2001*). Isolata per la prima volta nel 1959, l'oleuropeina ad oggi è oggetto di numerose ricerche scientifiche volte a comprendere le basi molecolari degli effetti di tale molecola. Diversi studi hanno infatti dimostrato le spiccate attività farmacologiche dell'oleuropeina partendo dall'attività antiossidante, antinfiammatoria, antimicrobica, ipolipidemizzante, cardio-, gastro- e neuro-protettiva (*Barbaro et al. 2014; Hassen, Casabianca, e Hosni 2015*).

Dall'oleuropeina, attraverso una reazione di idrolisi, derivano l'Acido Elenolico e l'Idrossitirosolo.

L'IDROLISI è una reazione chimica durante la quale una molecola viene scissa in due molecole più piccole per azione dell'acqua.





Acido Elenolico

L'acido elenolico è anch'esso un polifenolo dotato di potente **attività antimicrobica**, ovvero della capacità di una sostanza di uccidere microorganismi quali :

- batteri (**antibatterico**),
- funghi (**antimicotico**),
- virus (**antivirale**).

(Medina et al. 2007).



Tirosolo

Il tirosolo è conosciuto per la sua capacità di neutralizzare i radicali liberi; inoltre, studi scientifici evidenziano la capacità di questo composto di fungere da **neuroprotettore**, ossia di possedere un effetto protettivo nei confronti di neurodegenerazione indotta da stress ossidativo.

(Dewapriya et al. 2013).



Rutina

La rutina ha dimostrato possedere numerose attività farmacologiche tra cui:

- antimicrobica**,
- antiossidante**,
- antinfiammatoria**,
- vasoprotettiva**,
- cardioprotettiva**.

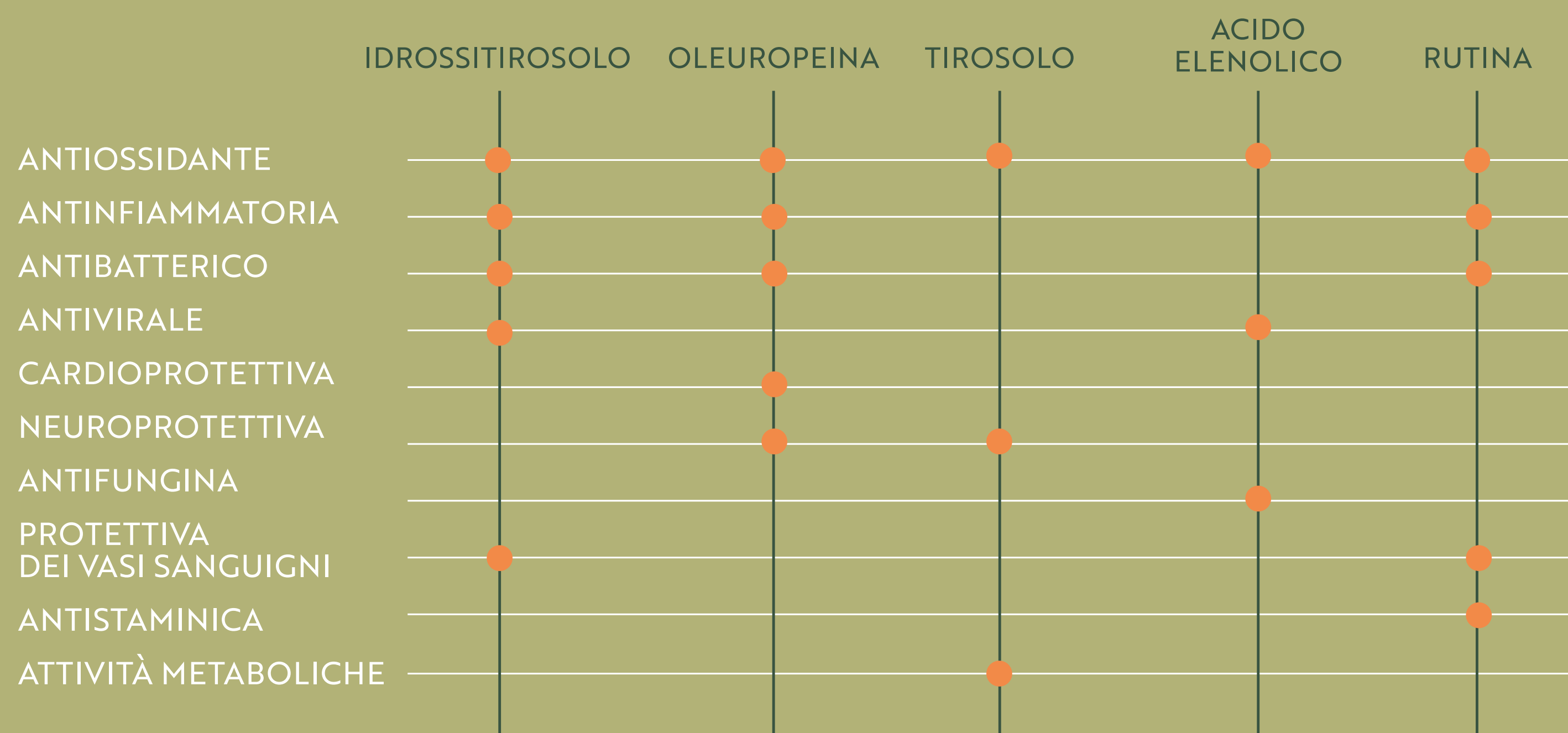
Si ritiene che la maggior parte degli effetti terapeutici della classe di composti a cui appartiene la rutina derivino dal forte potere **antiossidante** di queste molecole.

(Sharma et al. 2013).

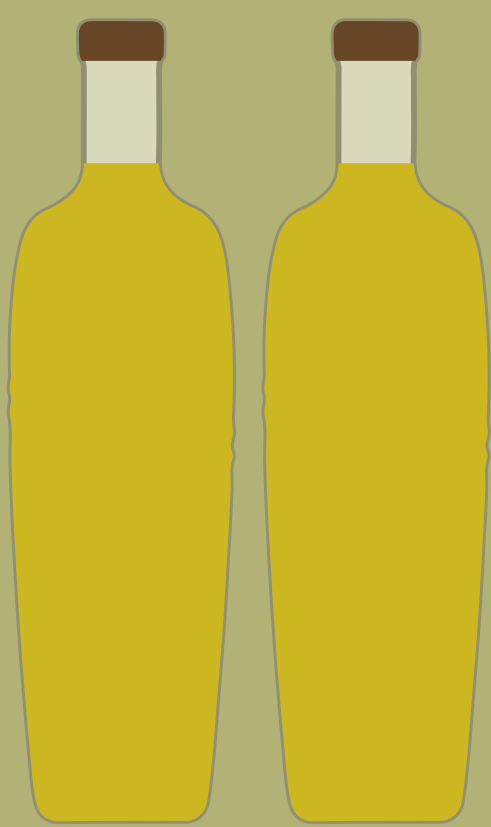
La ricchezza della sinergia fra molecole.

L'estrazione acquosa dei preziosi polifenoli presenti nelle Foglie d'Olivo fa sì che OLIVUM® sia **un ingrediente non soltanto naturale, ma anche "vivo"**: le sue molecole sono attive e continuano a cooperare sinergicamente rafforzandosi a vicenda.

COMPOSTI FENOLICI DELLE FOGLIE D'OLIVO: MOLTEPLICI PROPRIETÀ.



La concentrazione **maggiore di polifenoli e molecole antiossidanti** non risiede nei frutti, da cui è derivato l'olio, ma nelle **foglie**.
Questo aspetto, ormai da decenni, ha attirato significativamente l'attenzione della comunità scientifica di tutto il mondo, che ha portato alla produzione di oltre 16500 studi scientifici in materia.



2 L DI OLIO EXTRA
VERGINE D'OLIVA



OLIVUM®
è ricchissimo
dei 5 composti
polifenolici citati



70 ML DI OLIFE®
IN SOLE 28 KCAL

Volendo fare un paragone tra le foglie e i frutti della pianta dell'olivo, è stato dimostrato che la concentrazione di **oleuropeina**, dalla cui idrolisi hanno origine anche gli altri polifenoli, nell'olio di oliva è compresa tra 0,005% e 0,012%, mentre nelle foglie dell'olivo tra **1% e 14%** (El e Karakaya, Nutrition Review, 2009, 67, 632-638).

Le foglie d'olivo e il benessere

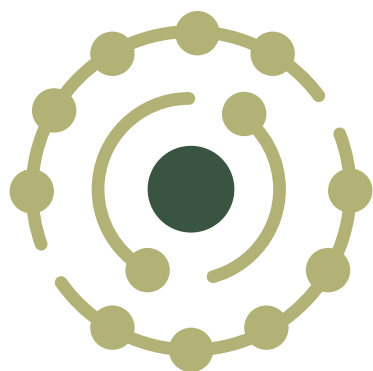
Il Ministero della Salute riconosce alle
foglie dell'olivo quattro importanti claim:

1. azione
antiossidante

2. supporto al **metabolismo
dei lipidi e dei carboidrati**

3. normale **circolazione
del sangue**

4. regolazione della
pressione arteriosa



1. Azione antiossidante

Le molecole presenti in OLife® sono dei potentissimi antiossidanti.

Il più prezioso è **l'idrossitirosolo**.

La funzione antiossidante, prevenendo l'ossidazione e l'invecchiamento cellulare causato dai radicali liberi, contribuisce a:

- aiutare a prevenire le **malattie cardiovascolari**;
- rinforzare il **sistema immunitario**;
- mantenere sani **pelle e capelli**;
- ridurre il rischio di **danno al DNA**;
- prevenire le **malattie neuro degenerative**;
- controllare i livelli di **colesterolo**.

Cos'è un antiossidante?

Un antiossidante è una sostanza capace di interferire con le reazioni chimiche di ossidazione che danno origine ai radicali liberi o di neutralizzare quelli già prodotti.

Più semplicemente, una molecola antiossidante è quella in grado di prevenire l'ossidazione di altre molecole e di contrastare gli effetti dannosi causati dai radicali liberi.

Le molecole antiossidanti possono dividersi in due grandi gruppi:

- gli **antiossidanti endogeni**, naturalmente prodotti all'interno del nostro organismo;
- gli **antiossidanti esogeni**, quelli che dobbiamo assumere dall'esterno attraverso l'alimentazione o l'integrazione alimentare.



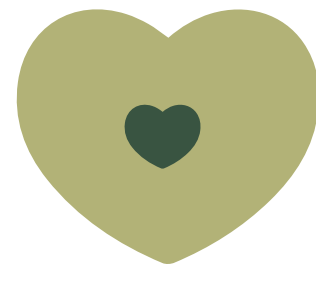
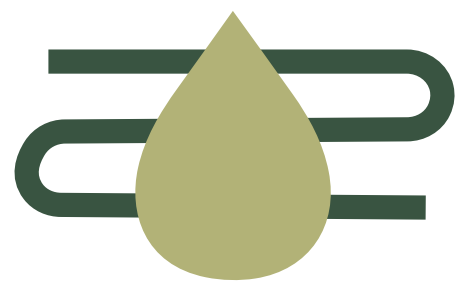
2. Supporto al metabolismo dei lipidi e dei carboidrati

Il metabolismo dei lipidi e dei carboidrati è un processo attraverso il quale il corpo genera energia partendo dalle sostanze che vengono ingerite. Se tutto viene svolto in maniera corretta, l'energia prodotta può essere utilizzata immediatamente o essere immagazzinata per i momenti di bisogno.

Al contrario, se si presentano dei problemi, possono insorgere alcune patologie, ad esempio obesità o diabete.

Studi scientifici dimostrano che **i polifenoli presenti all'interno delle foglie d'olivo sono in grado di stimolare correttamente il metabolismo dei lipidi e dei carboidrati grazie anche ad un effetto ipolipemizzante in grado di riequilibrare l'assetto lipidico.**

(Nilüfer Acar-Tek 1 and Duygu Ağagündüz 2020)



3 e 4. Normale circolazione del sangue e regolazione della pressione arteriosa

Definiamo cosa si intende per NORMO TENSIONE. Si intende una pressione arteriosa compresa entro i limiti normali. Quando i livelli sono superiori ai limiti normali si parla di ipertensione; al contrario, si parla di ipotensione. Nei casi in cui la pressione arteriosa è troppo alta o troppo bassa, le conseguenze per la nostra salute possono essere diverse: può aumentare il rischio di insorgenza di disturbi cardiovascolari, ma anche aterosclerosi, trombosi, ictus o insufficienza cardiaca o renale.

Per questo motivo è importante preservare una regolarità nella capacità del sistema cardiovascolare di mantenere una pressione sanguigna adeguata e stabile e un corretto flusso del sangue in tutto l'organismo.

I polifenoli presenti all'interno delle foglie dell'olivo svolgono un ruolo fondamentale nel mantenimento della pressione entro i limiti normali e, in particolare, giocano una funzione importante in caso di ipertensione.

Questo perché l'oleuropeina e l'idrossitirosolo sono in grado di indurre vasodilatazione dovuta ad un rilassamento della muscolatura liscia delle arterie grazie a un meccanismo legato a un'azione calcio antagonista.

(A Scheffler et al, 2008)

(Susalit et al, 2011)

La vasodilatazione indotta porta a una diminuzione della pressione arteriosa e permette un aumento del trasporto di ossigeno e di sostanze nutritive.

Cos'è un radicale libero?

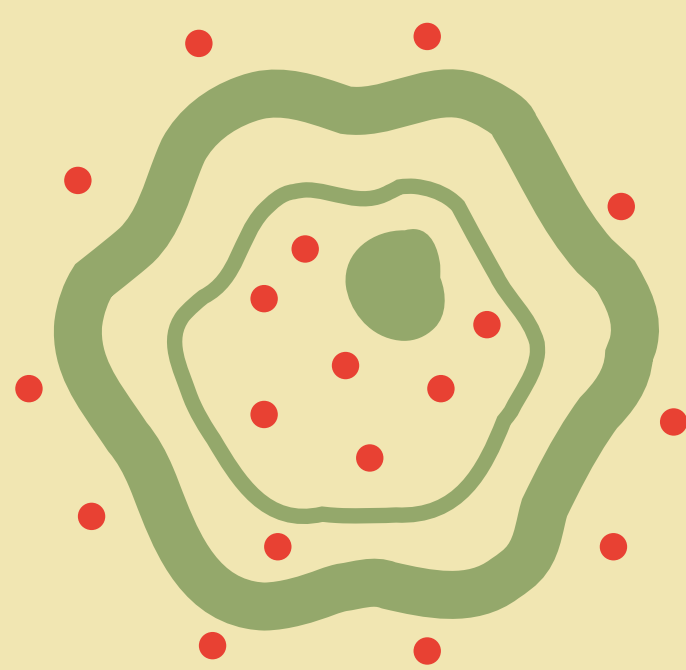
Il **radicale libero** è un prodotto di scarto che viene generato all'interno delle nostre cellule, in particolare nei mitocondri, dove l'ossigeno viene utilizzato in processi metabolici per creare energia. Dal punto di vista chimico il radicale è una specie chimica capace di esistenza autonoma contenente un elettrone spaiato nell'orbitale più esterno. Questa particolarità lo rende altamente instabile e reattivo ed è proprio per questo che può risultare dannoso per il nostro organismo.

In concentrazioni moderate i radicali liberi non creano alcun tipo di problema. Al contrario, se presenti in concentrazioni elevate, tali per cui gli antiossidanti del nostro organismo non sono in grado di contrastarne gli effetti negativi, si innesca quello che viene definito **stress ossidativo**. Lo stress ossidativo può portare danni a cellule e tessuti, accelerare i processi di invecchiamento e contribuire allo sviluppo di numerose patologie come infiammazione cronica, malattie neurodegenerative, forme di diabete, malattie cardiovascolari e ipertensione.

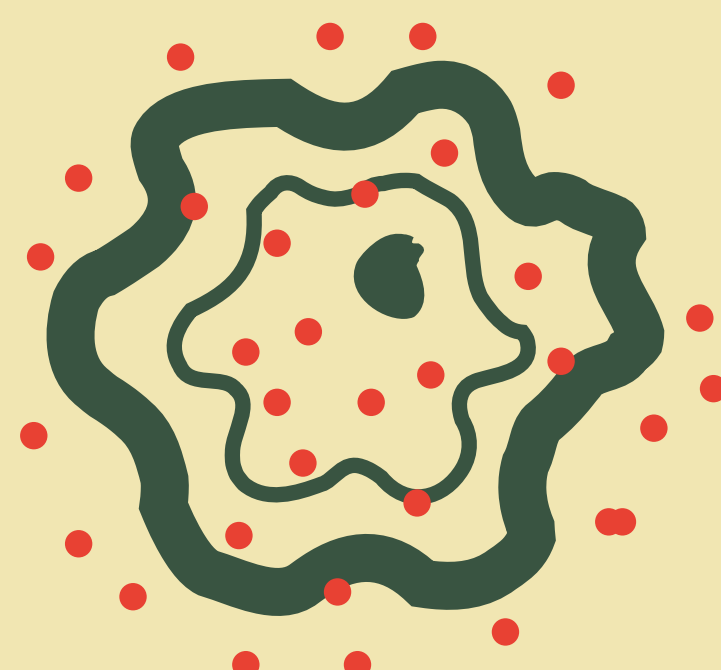
GLI EFFETTI DELLO STRESS OSSIDATIVO SULLA CELLULA



CELLULA

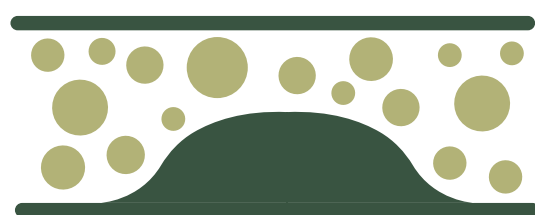


I RADICALI LIBERI ATTACCANO LA CELLULA



STRESS OSSIDATIVO

La produzione di radicali liberi da parte del nostro organismo dipende dal metabolismo individuale ed è influenzata da **fattori endogeni ed esogeni** quali stress, fumo, esposizione a smog e inquinamento, obesità, alcol, alimentazione scorretta, stati infiammatori, esposizione non protetta ai raggi UVA e UVB etc...



Controllo del colesterolo

Tra le funzioni più importanti svolte dagli antiossidanti vi è quella di controllo del colesterolo.

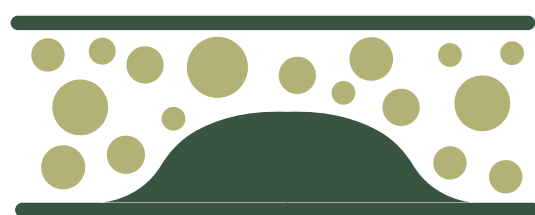
Cos'è il colesterolo? Il colesterolo è una molecola lipidica fondamentale per il nostro organismo che viene prodotta dal fegato o assunta dall'esterno attraverso il consumo di alimenti di origine animale.

Il colesterolo essendo una molecola lipidica necessita di essere veicolato all'interno del nostro organismo tramite le lipoproteine: le **LDL** (*low density lipoprotein*) e le **HDL** (*high density lipoprotein*). Le LDL conosciute anche come "colesterolo cattivo", sono responsabili dell'accumulo di colesterolo all'interno delle nostre arterie e causano la formazione delle tanto temute placche aterosclerotiche.

Moltissimi studi scientifici dimostrano una stretta correlazione tra la formazione delle placche aterosclerotiche e lo stato di ossidazione delle LDL. Più le LDL sono ossidate, più alto è il rischio di formazione di placche aterosclerotiche.

Come difenderci? Ci possiamo proteggere evitando l'ossidazione delle LDL grazie agli **antiossidanti** presenti in OLife® che ci aiutano a prevenire l'attacco dei radicali liberi.

(Visioli, F., e C. Galli. 1994)



Studi condotti all'inizio degli anni 2000 hanno dimostrato la capacità dell'idrossitirosolo di diminuire i livelli plasmatici di colesterolo totale e lipidi e di normalizzare la pressione sanguigna riducendo così i fattori di rischio cardiovascolare.

(Robles-Almazan et al. 2018).

Prendendo in considerazione gli effetti benefici per l'apparato cardiocircolatorio sopra descritti, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) nel 2012 ha approvato l'utilizzo come indicazione sulla salute **"health claim"** per l'idrossitirosolo la sua capacità di proteggere le LDL dallo stress ossidativo, raccomandandone un **consumo giornaliero di almeno 5 mg per poter beneficiare delle proprietà di questa molecola** (EFSA Journal 2012).

La dose giornaliera consigliata dei prodotti **OLife®** contiene un quantitativo di idrossitirosolo superiore ai 5mg.

Cos'è la glicemia e perché è importante tenerla sotto controllo.

La glicemia è un parametro che misura la concentrazione di glucosio nel sangue.

Essa può variare nel corso della giornata a seconda del tipo di alimentazione e dell'attività fisica praticata.

Il livello di glicemia viene mantenuto costante nel sangue grazie all'intervento di due ormoni:

1. L'INSULINA. Prodotta dalle cellule beta del pancreas, entra in azione quando i livelli di glicemia si elevano troppo, specie dopo un pasto ricco in carboidrati.

2. IL GLUCAGONE. Svolge un'azione antagonista a quella dell'insulina. Quando la glicemia scende, viene secreto dalle cellule alfa del pancreas dando l'input al fegato di immettere nel sangue il glucosio depositato al suo interno.

Elevati e frequenti picchi glicemici possono portare a diverse conseguenze come:

- Una costante sensazione di fame
- Voglia smodata di alimenti ricchi di zuccheri
- Mal di testa
- Scarsa concentrazione
- Diminuzione della lucidità mentale
- Sensazione di fatica
- Disturbi del sonno
- Insulino-resistenza
- Sviluppo di malattie metaboliche
- Patologie cardiovascolari e altri disturbi

Mantenere **livelli di glicemia costanti** durante la giornata è un vantaggio per il nostro **benessere** e la nostra **salute**.

Indice Glicemico

Per conoscere la velocità con cui un alimento influenza il livello di zucchero nel sangue, possiamo verificare quale sia il suo **Indice Glicemico**.

I cibi sono classificati su una scala che va da 0 a 100 dove 100 è rappresentato dal glucosio. Tanto minore è questo parametro, tanto minore è la rapidità con la quale la glicemia aumenta in seguito all'ingestione di quel determinato cibo.

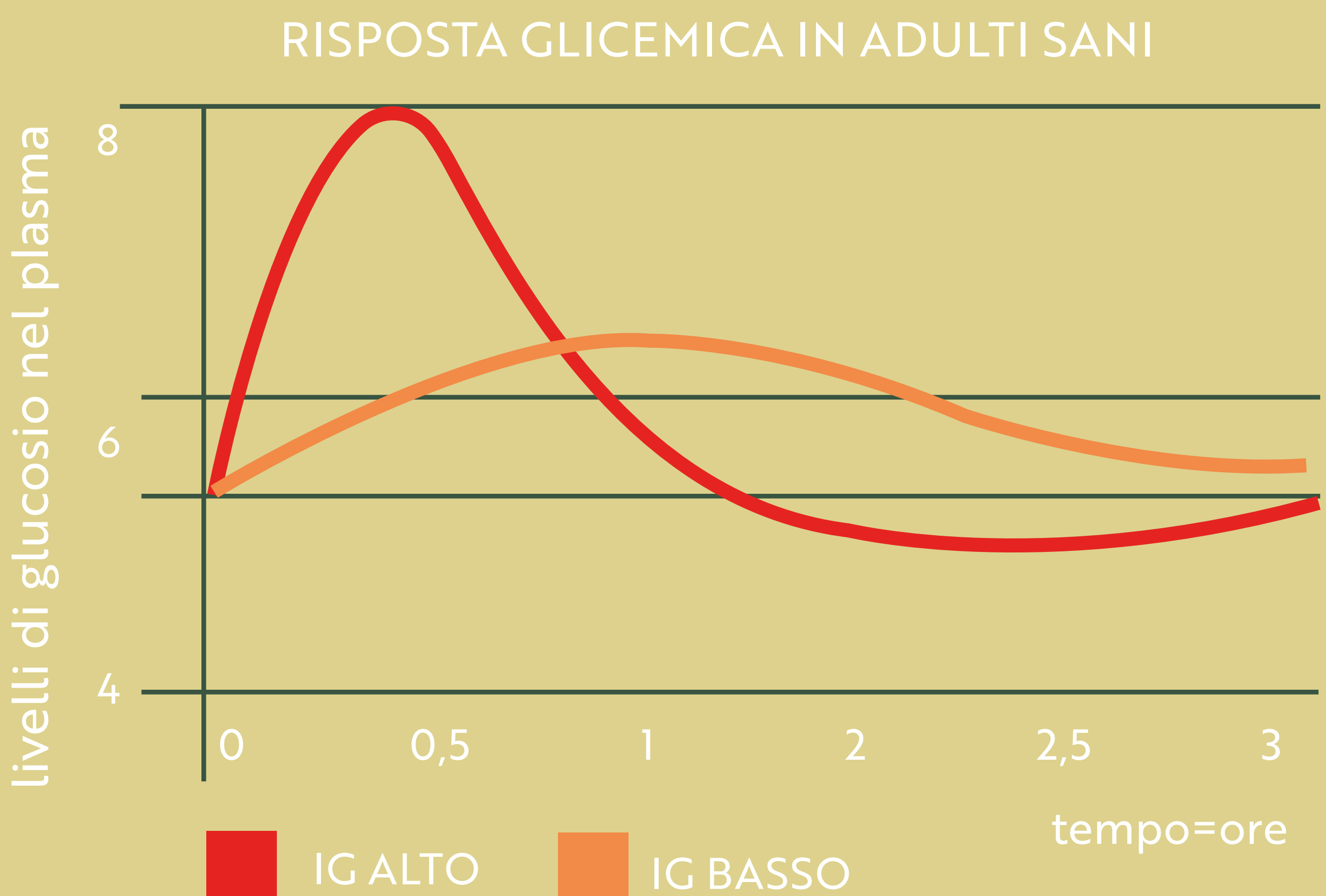
Ecco, a titolo di esempio, alcuni alimenti ad alto (≥ 70), medio (56-69) o basso (≤ 55) indice glicemico: patate 77, pane bianco 70, pizza 57, pasta-scotta al dente 40, mela 35, legumi 20, insalata 15.

Ma per valutare il reale impatto di un alimento sui nostri livelli di glicemia, considerare l'Indice Glicemico non è sufficiente perché non ci dice nulla rispetto a quanto elevato sarà il picco glicemico conseguente alla sua ingestione.

Ecco allora che è importante valutare un secondo parametro: il **Carico Glicemico** del nostro pasto. Esso **tiene conto sia dell'Indice Glicemico che della quantità di zuccheri** presenti nel nostro piatto.

Per calcolare il Carico Glicemico di un alimento o di un pasto, possiamo utilizzare una semplice formula:

CARICO GLICEMICO = (Indice Glicemico alimento x grammi di carboidrati della nostra porzione)/100



Studi recenti sul controllo fisiologico della GLICEMIA

(Giuseppe Derosa et al, 2022)

A Ottobre 2022 è stato pubblicato, sul Journal of Food and Nutrition Research, uno studio clinico condotto dal Prof. Giuseppe Derosa, Responsabile del Centro Universitario Diabetologia, Malattie del Metabolismo e Dislipidemie, dell' Università di Pavia presso il Policlinico San Matteo.

La ricerca è stata condotta con l'obiettivo di valutare gli effetti di OLife® sui parametri glico-metabolici, sullo stato glicemico in pazienti pre patologici con alterata glicemia a digiuno (IFG), sul profilo lipidico e su parametri infiammatori.

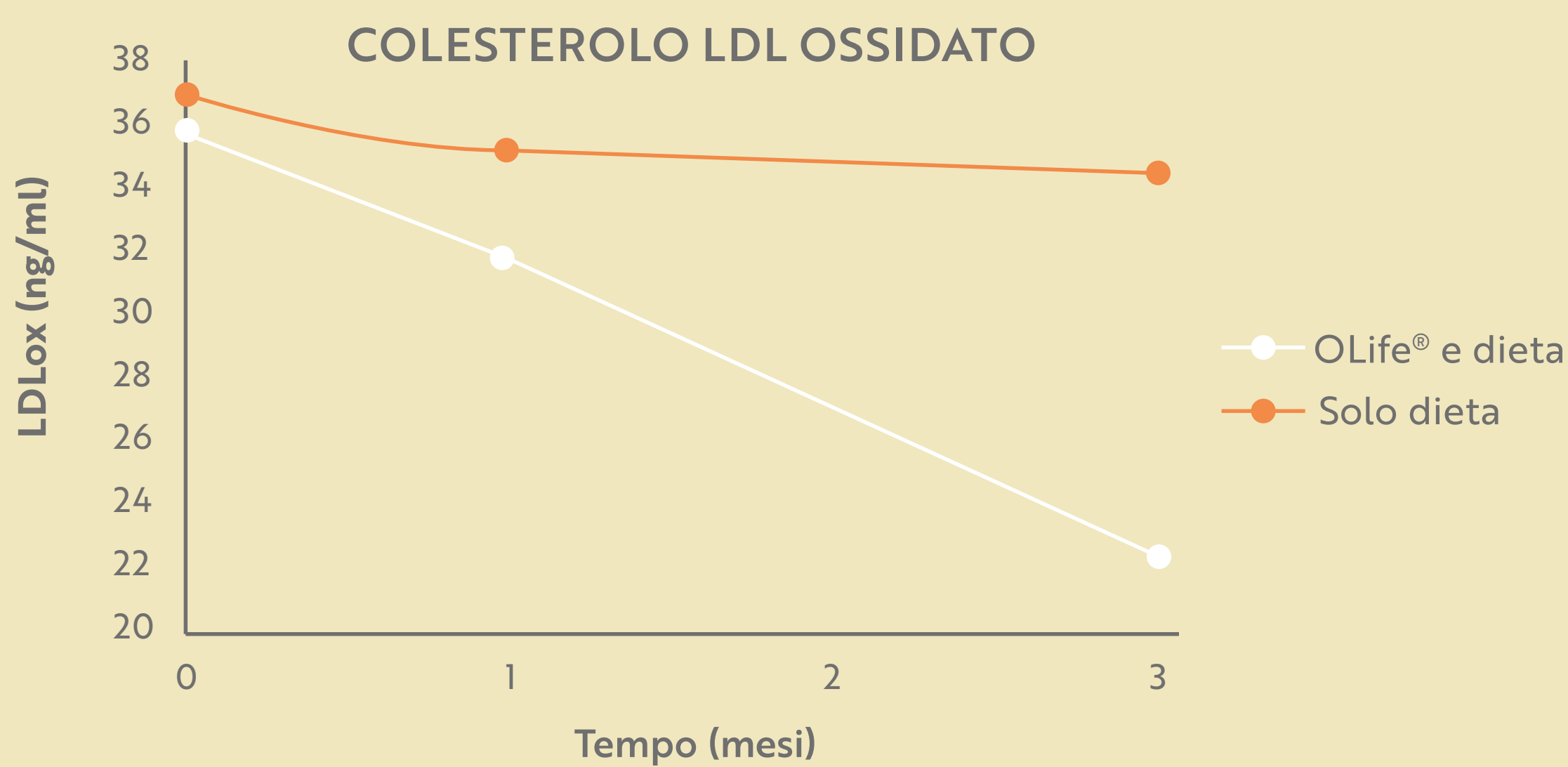
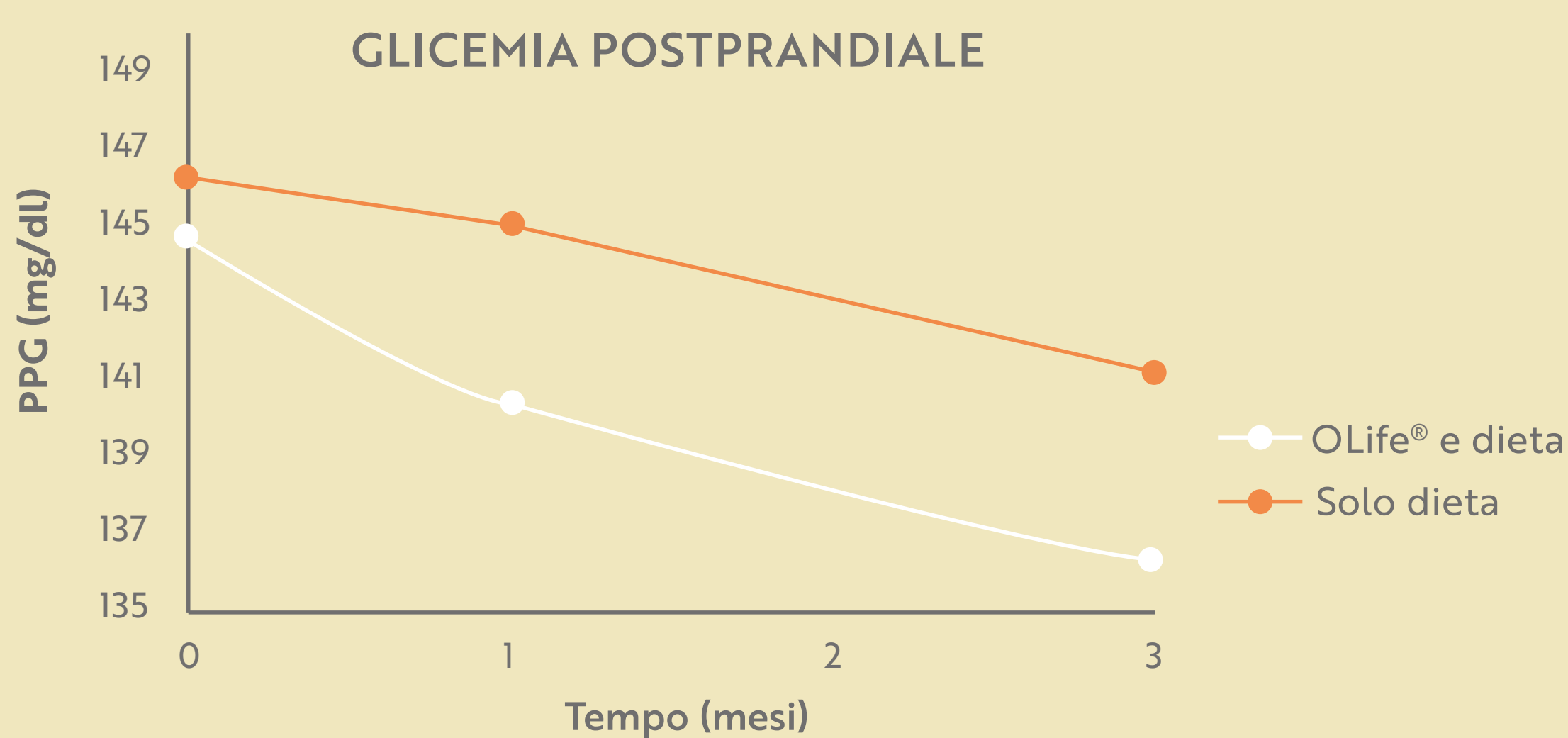
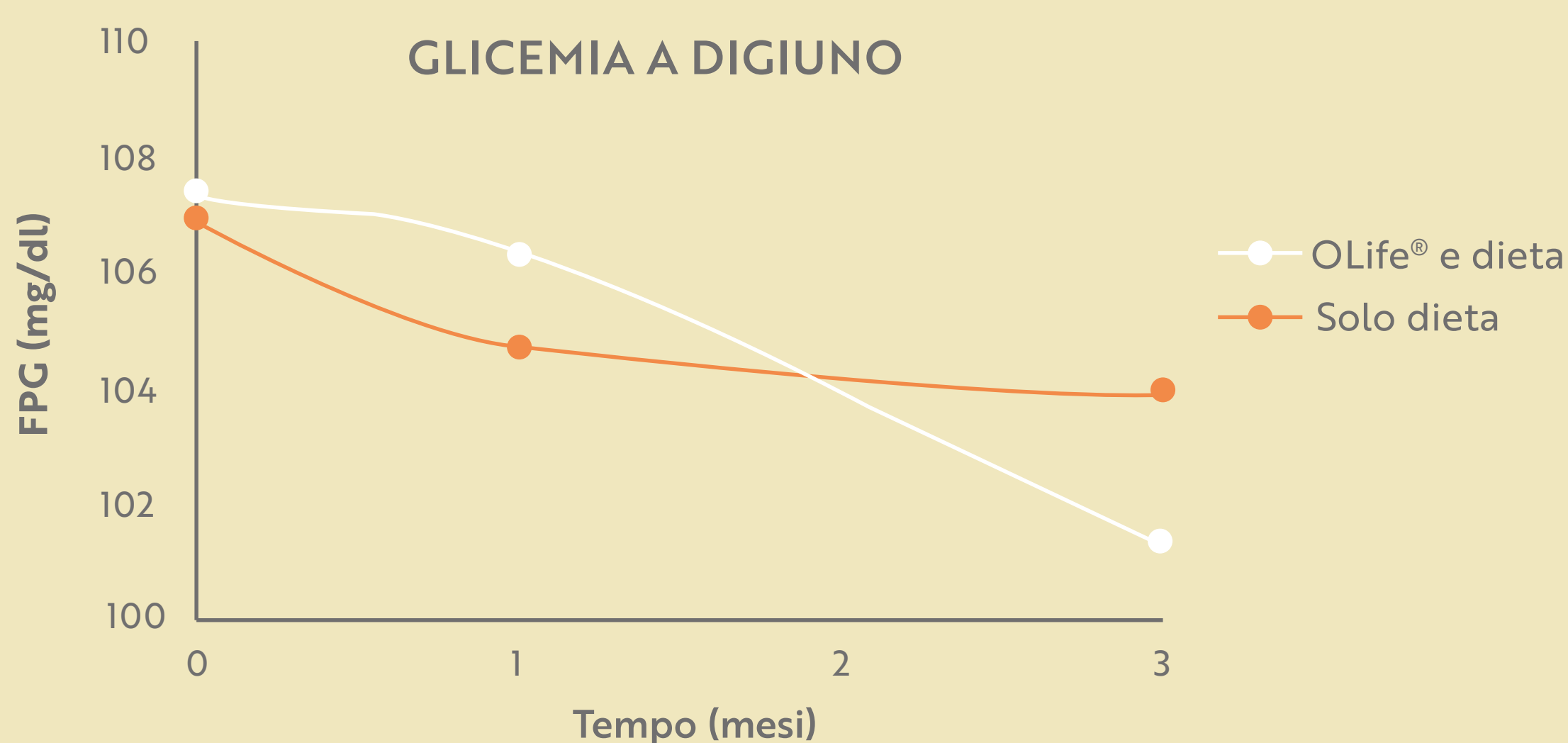
Lo studio è stato condotto per **3 mesi su 148 pazienti**, divisi in due gruppi:

Gruppo A: Dieta standardizzata + assunzione di 70 ml/die di OLife®, una volta al giorno, durante la colazione;

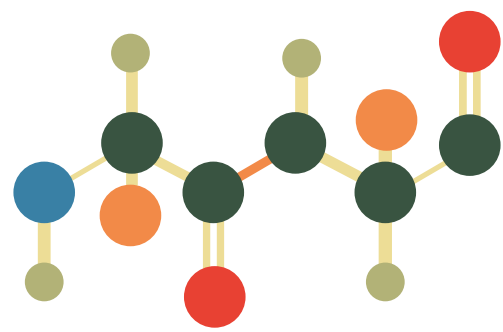
Gruppo B: Dieta standardizzata, che viene comunemente prescritta a pazienti in questa condizione.

Al termine dello studio (3 mesi) nei pazienti del gruppo A si sono riscontrati:

- **una riduzione della concentrazione di lipidi nel sangue (LDL)**, utile in caso di elevati livelli di colesterolo e trigliceridi;
- **una riduzione della glicemia a digiuno e post-prandiale**, con conseguente effetto positivo rispetto ai picchi glicemici;
- un **significativo miglioramento della proteina C-reattiva (PCR)**, la cui concentrazione nel plasma aumenta in caso di infezione e di conseguenza utilizzata come marcatore di uno **stato infiammatorio**.



Più veloce è la digestione, maggiore sarà il picco glicemico e viceversa. Inoltre, ad un indice glicemico più basso, è correlata una minore quantità di insulina in circolo e un carico di lavoro inferiore per il pancreas.



Le proteine: cosa sono e a cosa servono

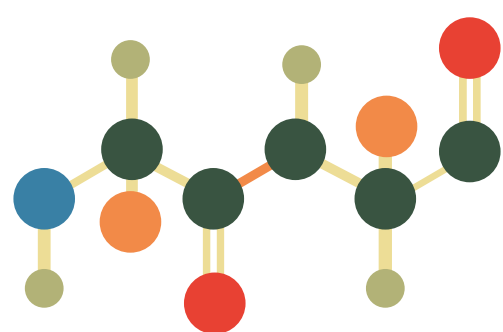
Il primo passo per il nostro benessere è un'**alimentazione equilibrata**: con il giusto bilanciamento fra i **macronutrienti** (proteine, grassi e carboidrati) e **micronutrienti** (vitamine e sali minerali).

Le **proteine** sono composte da aminoacidi, mattoni fondamentali di tutti i tessuti del corpo, come muscoli, ossa, tendini, pelle e capelli. Esse svolgono molte funzioni vitali nell'organismo, tra cui la **costruzione e riparazione dei tessuti**, la **regolazione del sistema immunitario** e la **produzione di enzimi, ormoni e anticorpi** per il buon funzionamento dei processi metabolici.



FUNZIONE DELLE PROTEINE:

- BUONA FUNZIONE DEI PROCESSI METABOLICI,
- CONTRASTO DELLA SARCOPENIA,
- COSTRUZIONE E RIPARAZIONE DEI TESSUTI,
- MANTENIMENTO DI OSSA NORMALI,
- MIGLIORAMENTO DEL RECUPERO POST ATTIVITÀ FISICA,
- MIGLIORAMENTO DELLE PRESTAZIONI ATLETICHE,
- PRODUZIONE DI ANTICORPI,
- PRODUZIONE DI ENZIMI,
- PRODUZIONE DI ORMONI,
- REGOLAZIONE DEL SISTEMA IMMUNITARIO,
- RIGENERAZIONE MUSCOLARE,
- SALUTE DI UNGHIE, CAPELLI E OSSA,
- SINTESI DELLE PROTEINE MUSCOLARI.



Seguendo un regime alimentare corretto, dovremmo essere in grado di coprire il nostro fabbisogno giornaliero di proteine. Accade però che i molteplici impegni della giornata tra lavoro, famiglia e routine quotidiana, spesso lascino poco tempo per occuparsi in maniera completa ed equilibrata della preparazione dei pasti.

La linea **OLife® PLANT PROTEIN SHAKE** nasce per questo: potrai abbinarli con semplicità alla tua alimentazione.

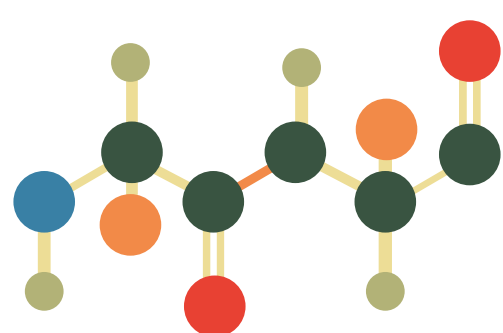
Ad ognuno il suo perché:

FORZA
OSSA
BENESSERE
EQUILIBRIO
DIMAGRIMENTO
DIETA
VEGANA

FORZA: le proteine sono importanti per la rigenerazione muscolare e la riparazione dei tessuti. Aiutano ad accelerare il recupero dopo l'attività fisica e possono migliorare le prestazioni atletiche. Aiutano a contrastare la sarcopenia, ovvero la perdita di massa muscolare e forza che si verifica con l'invecchiamento. Integrare proteine può aiutare a combatterla e a mantenere la salute muscolare nell'età adulta e anziana.

OSSA: le proteine contribuiscono al mantenimento di ossa normali. Per questo motivo sono importanti per rafforzare la massa ossea e mantenersi in forma, senza sviluppare carenze che potrebbero portare all'insorgenza di patologie come l'osteoporosi.

DIMAGRIMENTO: le proteine contribuiscono a mantenere la sazietà per un periodo più lungo rispetto ai carboidrati. Assumerne in quantità corretta può aiutarci a raggiungere più facilmente il nostro peso forma senza perdere anche massa muscolare. Integrare proteine, quindi, può contribuire a mantenerla e a preservare il metabolismo.



A CHI SONO ADATTE? A TUTTI!

- 100% DI ORIGINE VEGETALE
- ADATTE AI VEGANI
- AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE
- SENZA GLUTINE
- NATURALMENTE SENZA LATTOSIO
- A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI
- CON VITAMINA B6
- AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE
- 12 g DI PROTEINE PER PORZIONE
[senza considerare la bevanda utilizzata]
- 45% PROTEINE
- 82 CALORIE PER PORZIONE [senza considerare la bevanda utilizzata]

***Non importa quale
sia l'obiettivo:
le OLife® PLANT PROTEIN
SHAKE possono aiutarti
a stare meglio.***





EVERGREENLIFE

Evergreen Life Products Srl, nata nel 2011 dall'intuizione dei fondatori Livio e Luigi Pesle, è l'azienda Italiana che per prima ha prodotto e commercializzato l'Infuso di Foglie d'Olivo: OLife®. È specializzata nella produzione e distribuzione di prodotti per il benessere e la bellezza, tutti a base di OLIVUM®. Il metodo distributivo scelto è quello del Network Marketing, che permette di combinare al benessere fisico quello economico dei propri incaricati di vendita. Opera in Italia, Europa, Russia e USA con un totale ad oggi di 20.000 Incaricati di Vendita.

info@evergreenlife.it | evergreenlife.shop