

PRODOTTO: Estratto oleoso da Rosmarinus officinalis



MATERIA PRIMA VEGETALE: aghi di rosmarino, ricavati da coltivazioni biologiche della pianta *Rosmarinus officinalis*, pianta perenne aromatica appartenente alla famiglia delle Lamiaceae.

DESCRIZIONE PRODOTTO: estratto liquido. Si tratta di un olio avente bassa densità, ricco di acidi grassi poli e mono insaturi e sostanze lipofile insaponificabili come soprattutto le cere, presenti in grande quantità nella materia prima, ma in questo estratto la componente più importante è sicuramente quella terpenica, come in tutte le specie vegetali officinali e aromatiche. L'estratto si contraddistingue per un odore caratteristico canforaceo, forte e penetrante, in alcuni casi pungente, conferitegli dalle sostanze in esso presenti. Si consiglia di diluire il prodotto con altri oli di qualità prima di far uso del prodotto. L'olio essenziale di rosmarino si presenta come un liquido incolore o di colore giallo pallido, dal caratteristico odore canforaceo, forte e penetrante, in alcuni casi pungente, conferitegli dalle sostanze in esso presenti. Più nel dettaglio, i principali componenti chimici dell'olio essenziale di rosmarino, sono:

- 1,8-cineolo (in concentrazione variabile dal 20 al 50%), conosciuto come eucaliptolo;
- α -pinene (in concentrazioni variabili dal 15 al 25%);
- β -pinene;
- Canfora (in concentrazioni del 10-25%);
- Verbenone;
- Canfene;
- Borneolo;
- Bornil acetato;
- β -cariofillene;
- p-cimene;
- Limonene;
- Linalolo;
- Mircene;
- α -terpineolo.

APPLICAZIONI/UTILIZZI: la Farmacopea Ufficiale Italiana prevede che quest'olio venga preparato solo con foglie e rametti freschi. Quest'olio può essere impiegato sia per via esterna che per via interna. Generalmente, quando impiegato esternamente, al fine di evitare l'insorgenza di irritazioni, l'olio essenziale di rosmarino non si utilizza puro, bensì diluito all'interno di prodotti cosmetici di vario tipo (creme, oli, shampoo, ecc.). In maniera analoga, quando assunto per via orale, l'olio essenziale di rosmarino dovrebbe essere preventivamente diluito con miele o zucchero. Molti sono i suoi impieghi per la salute: cura di disturbi digestivi ed epatobiliari, disturbi cutanei, cure cosmeceutiche, cure per reumatismi, aromaterapia. Infine la sua attività antimicrobica e antiossidante vengono sfruttate anche nell'industria alimentare, dove

questo prodotto trova impiego come conservante e additivo, approvato per questo uso, peraltro, dalla FDA - Food and Drug Administration of United States. (1,4,5,15)

cosmeceutica: La complessa composizione terpenica di questo olio fa sì che esso abbia diverse proprietà benefiche per pelle e capelli. In particolare grazie alle sue proprietà antimicrobiche e dermopurificanti, l'olio di rosmarino può essere utile in caso di cute e capelli grassi e l'aggiunta di poche gocce di prodotto durante il lavaggio del corpo e dei capelli con detergenti neutri, permette di purificare la cute e combattere problematiche quali forfora e punti neri.

In caso di acne o brufoli, l'olio può essere applicato a livello topico direttamente sull'area interessata, infine l'applicazione topica di alcune gocce di olio sul cuoio capelluto favorisce la crescita dei capelli, garantendo effetti positivi paragonabili a alcuni farmaci di sintesi, come il minoxidil al 2%. Tuttavia è bene ricordare di non applicare elevate quantità di olio puro in soggetti allergici o con pelli altamente sensibili.

nutraceutica: Un aspetto molto interessante di questo prodotto è la sua attività antispasmodica a livello della muscolatura liscia dell'intestino tenue e a livello dei dotti biliari, cui si aggiunge un'azione coleretica. Questo si traduce in una attività regolarizzante per tutto il tratto intestinale del sistema digerente, abbinata ad un'attività stimolante per quanto riguarda la secrezione della bile. Per questo l'olio viene spesso impiegato nel trattamento di disturbi digestivi e per la gestione di spasmi o per la regolarizzazione delle espulsioni delle feci.

per la salute: Oltre alle già citate attività, occorre ricordare ancora quella antiossidante e antinfiammatoria,(4,5,6,7,13,14) dovute principalmente alla presenza dei terpeni 1,8-cineolo, α -pinene e canfora. In più, per via della spiccata attività antiossidante viene utilizzato sempre più spesso a livello alimentare per sostituire antiossidanti di sintesi e aggiungere un aroma inconfondibile, come dimostra l'inclusione da parte del FDA (Food and Drug Administration) all'interno della tabella degli antiossidanti naturali sicuri per la salute umana e utilizzabili nelle formulazioni di prodotti alimentari per il consumo animale e umano.

nota bene: le dichiarazioni che riguardano la salute contenute in questo documento potrebbero non essere conformi alle leggi e ai regolamenti del paese in cui il prodotto viene distribuito o al Reg. CE n. 1924/2006 e possono anche non essere ancora stati valutati dalla Food and Drug Administration. Questi prodotti non sono destinati a diagnosticare, trattare, curare o prevenire alcuna malattia. I commercianti di prodotti finiti contenenti questo ingrediente sono responsabili di garantire la conformità con il quadro giuridico applicabile.