

PRODOTTO: Estratto oleoso da pula di riso



MATERIA PRIMA VEGETALE: Pula di riso, con il termine pula o lolla, si indica un sottoprodotto derivante della lavorazione del riso (*Oryza sativa*), ma anche di altri cereali come la segale, costituita dall'insieme delle brattee, o glumelle, che racchiudono il chicco.

DESCRIZIONE PRODOTTO: estratto semi-solido. Si tratta di un olio denso, avente consistenza simile a quella del burro e ricco di acidi grassi poli e mono insaturi e sostanze lipofile insaponificabili come cere, tocoferoli e un buon contenuto in γ -orizanolo (miscela di composti derivanti dall'acido ferulico dalle importanti proprietà antiossidanti). La classe di fitocomposti più presente è quella dei fitosteroli, in particolare vi sono alte concentrazioni di Campesterolo.

APPLICAZIONI/UTILIZZI: estratto titolato nelle molecole attive che hanno particolare interesse in diversi campi:

- Acidi grassi monoinsaturi come Acido oleico: più del 40% degli acidi grassi totali
- Acidi grassi polinsaturi come Acido linoleico più del 35 % degli acidi grassi totali
- Steroli vegetali come campesterolo e stigma sterolo: 0,2 – 0,3 %
- γ -orizanolo, sommando i maggiori composti facente parte di questa miscela (steroli esterificati, acido ferulico e alcoli triterpenici): 2 - 3 %
- Tocoferoli e tocotrienoli

cosmeceutica: la forte attività antiossidante di questo prodotto, data dalla presenza di tocoferoli, e γ -orizanolo, permette di neutralizzare l'effetto ossidante e deleterio dei raggi UV a livello dermico. Per questo motivo il burro o l'olio di riso può essere utilizzato per la formulazione di creme per il corpo, utili sia per reidratare la pelle, ma anche per aumentare le difese fisico-chimiche contro l'effetto dei raggi solari.

nutraceutica: Poiché questo prodotto è composto da circa 80% di acidi grassi insaturi, esso è di fondamentale importanza per aumentare il quantitativo di questa tipologia di acidi grassi nella nostra dieta, e dunque nel nostro corpo. Questo comporta un'attività antinfiammatoria generalizzata e di grande importanza, spesso nei casi patologici di stato pro-infiammatorio (malattie autoimmuni come artrite reumatoide o semplicemente alti livelli di stress). Peculiare è la presenza di buone concentrazioni di γ -orizanolo che, insieme ad altre sostanze come i fitosteroli, sono utilizzate nella formulazione di particolari integratori alimentari ipocolesterolemizzanti.



per la salute: L'alta concentrazione delle diverse classi di composti chimici lipofili, descritti in precedenza, determina un'importante azione positiva per la nostra salute a livello sistemico. Le azioni antiinfiammatorie e ipocolesterolemizzanti permettono di salvaguardare la corretta fisiologia di alcuni microcircoli arteriosi e venosi fondamentali come le coronarie o il plesso capillare presente a livello della retina (spesso minacciato da problemi come l'arteriosclerosi o diabete). L'azione di queste molecole prese singolarmente è tuttavia minore rispetto a quella esaminabile all'interno di una matrice lipofila complessa come il burro di riso. Questo per l'effetto di sinergia tra molecole come il γ -orizanolo, diversi fitosteroli e i tocoferoli, che insieme hanno un'attività antiossidante e ipocolesterolemizzante maggiormente funzionale (8,10).

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.