

Artichondrine Plus[®] Evolution



Préserve et renforce le cartilage

L'Artichondrine Plus Evolution contient 7 éléments indissociables pour la bonne santé des cartilages : la glucosamine, la chondroïtine, le curcuma, le poivre noir, la bromélaïne, le manganèse et le cuivre.

Origine et vertus reconnues

Le cartilage facilite le mouvement des articulations tout en amortissant les chocs. Avec le temps, son renouvellement se fait de moins en moins bien et il se dégrade plus vite qu'il ne se régénère. Les dommages sur le cartilage ont un effet important sur la qualité de la vie et limitent considérablement les activités de la personne qui en souffre. En effet, le cartilage joue le rôle d'amortisseur au niveau des articulations. Lorsqu'il s'use, il perd ses qualités d'origine, c'est-à-dire souplesse et élasticité. A cela vient s'ajouter une perte de qualité du liquide synovial qui, normalement, favorise le glissement des surfaces articulaires.

Des chercheurs se sont concentrés sur l'intérêt des sulfates de glucosamine et de chondroïtine pour améliorer le confort articulaire.¹ Ces deux composés sont naturellement produits par l'organisme et participent à la formation et à l'entretien du tissu cartilagineux ainsi qu'à la rétention du liquide synovial.

La glucosamine (issue de carapace de crustacés) joue un rôle crucial dans le maintien de l'intégrité du cartilage de toutes les articulations. Si l'organisme ne produit plus de glucosamine en quantité suffisante, le cartilage se dégrade.

La chondroïtine est un composant de la matrice du cartilage; il contribue à l'hydratation du cartilage, et donc à sa flexibilité et à son élasticité. En effet, la chondroïtine (tout comme la glucosamine) est nécessaire pour la fabrication des protéoglycanes qui sont eux-mêmes indispensables à la bonne santé du cartilage car elles assurent la souplesse et l'élasticité de ce tissu.

Normalement, chondroïtine et glucosamine sont synthétisées par les cellules spécialisées du cartilage, les chondrocytes, à partir du glucose alimentaire. Mais en cas d'arthrose, les chondrocytes n'accomplissent plus correctement cette tâche. D'où l'intérêt d'apporter de la chondroïtine et/ou de la glucosamine sous forme de suppléments.

La bromélaïne module la synthèse des cytokines et des prostaglandines. Ainsi, elle agit directement sur les causes des raideurs et des sensibilités articulaires ce qui explique qu'elle soit souvent conseillée pour des tissus endommagés, des traumatismes sportifs et des raideurs articulaires. Dans une étude portant sur l'effet de la bromélaïne vis-à-vis de la muqueuse gastrique, il a été observé que **la bromélaïne entraînait une augmentation (de 30 %) de l'absorption de la glucosamine.**²

Le Curcuma, grâce à ses principes actifs, les curcuminoïdes et la curcumine diminue le terrain inflammatoire (inhibition de la COX-2 et de la protéine inflammatoire NF- κ B). Il réduit rapidement les douleurs liés aux rhumatismes et redonne une bonne mobilité aux patients arthrosiques. Le Curcuma protège également le cartilage car il bloque la production des principaux facteurs biochimiques impliqués dans l'inflammation de la membrane synoviale et dans la dégradation du cartilage.

Le poivre noir. En dépit de ses propriétés intéressantes, la curcumine est un actif dont la biodisponibilité est faible. En effet, non seulement elle est liposoluble et nécessite d'être émulsifiée par les sels biliaires pour pouvoir être correctement absorbée mais elle subit aussi une intense métabolisation au niveau intestinale, ce qui accélère très fortement son élimination.

Toutefois, plusieurs études ont montré que la pipérine, la molécule piquante du poivre noir, a pour effet de bloquer cette métabolisation, **ce qui multiplie par 20, la concentration sanguine de la curcumine**³.

Le manganèse et le cuivre complèteront la formule : Le cuivre pour diminuer l'érosion du cartilage et le manganèse, élément important pour la synthèse du cartilage, contribuent au maintien d'une ossature normale.^{4,5}

La formule possède une biodisponibilité accrue grâce à la gélules végétale résistante à l'acidité (DR Caps[®]) qui protège les différents ingrédients des sucs gastriques.



A conseiller dans les cas suivants :

- Raideur et manque de flexibilité articulaire
- Dégradation du cartilage

Conseils d'utilisation :

4 gélules par jour avec un grand verre d'eau avant les repas.

Durée du traitement : 3 à 6 mois renouvelable.

Précautions d'usage :

Pour les personnes allergiques à l'iode ou aux fruits de mer, prendre à la place du Collagène liquide 10 g, ou en poudre et ajoutez du Curcuma (3 références disponibles) s'il y a des douleurs articulaires.

ARTICHONDRINE PLUS® Evolution

Informations nutritionnelles :

Glucosamine sulfate : 897,5 mg

Chondroïtine sulfate : 453 mg

Poudre de Curcuma : 366,2 mg

Bromélaïne : 160mg

Ext. de Curcuma : 48 mg

Dont 45,6 mg de curcuminoïdes

et 38,4 mg de curcumine

Poivre Noir : 18,4 mg

Cuivre : 0,99 mg (99% VNR*)

Manganèse : 0,66 mg (33% VNR*)

* VNR : Valeurs Nutritionnelles de Référence

Gélule végétale DR-caps®, gélule résistante à l'acidité

Présentation :

Gélules dosées à 522 mg

Conditionnement de 180 gél. - Poids net : 111 g

NUT : PL/AS 348/260 - CNK 3093-549

Conditionnement de 480 gél. - Poids net : 296 g

NUT : PL/AS 348/260 - CNK 3117-637



CODE NUT : PL/AS 348/260
CNK : 3093-549



CODE NUT : PL/AS 348/260
CNK : 3117-637



Références bibliographiques :

- 1 : Clegg & al. Glucosamine, chondroitin sulfate, and the two in combination for painful knee osteoarthritis, N Engl J Med. 2006; 354(8):795-808
- 2 : Felton G. Does Kinin released by pineapplestem bromelain stimulate production of prostaglandin E1-like compound. Haw Med J1976;2:39-47.
- 3 : Shoban G., Joy, D., Joseph, T., Majeed, M., Rajendran, R. & Srinivas, P.S.S.R. (1998). Influence of piperine on the pharmacokinetics of curcumin in human volunteers. Planta medica, 64(04), 353-356.
- 4 : AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments), 2001. Apports nutritionnels conseillés pour la population française. Editions Tec&Doc, Paris.
- 5 : Berdanier CD, Dwyer JT, Feldman EB, 2002. Handbook of Nutrition and Food. CRC Press. Taylor and Francis Book, Boca Raton.