

Staticoncept n°3



Ail noir vieilli et l'extrait d'olive (hydroxytyrosol) une alternative aux statines

Origine et vertus reconnues :

Les Laboratoires Fenioux ont créé une troisième version de leur produit phare : le Staticoncept N°3. La levure rouge de riz disponible dans les 2èr versions est remplacée ici par l'ail noir vieilli pour les patients intolérants aux statines.

L'ail noir vieilli

Manger de l'ail est bon pour la santé. Plus d'une centaine d'études scientifiques portant sur l'extrait d'ail noir vieilli ont démontré son innocuité et ses bienfaits : ^{1,2,3,4,5}

- Il permet une baisse de 20% du LDL et une augmentation jusqu'à 46% du HDL cholestérol.
- Il permet une baisse de 24% du niveau des triglycérides dans le sang.
- Il améliore le profil lipidique et la pression artérielle chez les patients hypercholestérolémiques.
- Il diminue la formation de la plaque d'athérome.

C'est à partir du bulbe de l'ail et avec un processus rigoureux de vieillissement qu'on obtient l'ail noir vieilli.

L'ail (*Allium sativum*) est mis en étuve pendant 30 jours à 70°C et 90 % d'humidité.

Lors de ce processus, l'ail passe de la couleur blanche-jaune à noir.

Cela permet de dégrader l'alliine et l'allicine, naturellement présents dans l'ail, qui engendrent les reflux gastriques ou l'odeur sur la peau.

Ce processus de vieillissement engendre la conversion de substances présentes dans l'ail frais, dont l'allicine, en dérivés soufrés plus stables : la S-allyl-cystéine ainsi que des polyphénols.

L'extrait standardisé utilisé (AGB10+) est dosé en S-allyl-cystéine à plus de 0,1 % et en polyphénols totaux à plus de 3%. Il est soutenu par des études cliniques In Vivo démontrant son efficacité. Cet extrait va empêcher l'oxydation du cholestérol (LDL), il minimise également l'oxydation de la blessure cellulaire LDL-INDUITE. (Nagatoshi Ide et Benjamin H. S. Lau, 1999). Il évite donc la formation de la plaque d'athérome. D'autre part, l'ail noir vieilli ne réduit pas la concentration d'enzyme Q10 (CoQ10) comme c'est le cas avec les statines.

L'Hydroxytyrosol

Le fruit de l'olive contient une quantité importante de composés phénoliques, dont les principaux sont l'hydroxytyrosol et l'oleuropéine.⁶

Il est bien démontré que les composés phénoliques de l'olive possèdent une activité antioxydante importante et qu'ils sont absorbés efficacement dans l'organisme.^{7,8}

Selon certains auteurs, la quantité de composés phénoliques dans l'alimentation serait trop faible pour protéger le cholestérol LDL (« mauvais » cholestérol) contre l'oxydation.⁹

L'Hydroxytyrosol a des caractéristiques très particulières qui contribuent à son efficacité. Il est :

- Rapidement absorbé dans la circulation sanguine et les tissus, où il peut exercer ses fonctions de balayage des radicaux libres.
- Le seul polyphénol capable de traverser la barrière hémato-encéphalique (barrière sang/cerveau), ce qui lui permet aussi d'absorber les radicaux libres dans tout le système nerveux central.
- Un métabolite de la dopamine, un neurotransmetteur, ce qui signifie qu'il peut jouer un rôle dans la neuroprotection.
- Aussi bien gras que soluble dans l'eau, ce qui lui donne la plus haute biodisponibilité d'un antioxydant.



De nombreuses études ont démontré que l'Hydroxytyrosol :

- Réduit les marqueurs de l'inflammation / indicateurs comme l'IL-10, PEG-1, protéine C-réactive, la COX-2, TNF- α iNOS et autres. ¹¹
- Soutient la fonction mitochondriale saine et augmente de manière significative la production d'énergie ATP. ¹²
- Améliore la qualité de vie des patients souffrant d'ostéoporose. ¹³
- Diminution de manière significative et rapide des LDL. ¹⁴
- Empêche l'oxydation des LDL. ¹⁵
- Renforce la santé des yeux et réduit le risque de dégénérescence maculaire. ¹⁶
- A un effet thérapeutique sur le système cardio-vasculaire. ¹⁷

Suite aux conclusions de nombreuses études scientifiques, l'Autorité Européenne de Sécurité Alimentaire (EFSA) a reconnu que les polyphénols issus de l'olive pouvant assurer un apport journalier d'au moins 5 mg en hydroxytyrosol et ses dérivés aident à protéger les lipides sanguins (dont le cholestérol LDL) contre le stress oxydatif.

L'hydroxytyrosol régule le métabolisme des lipides sanguins (cholestérol et triglycérides), avec abaissement du taux des lipoprotéines sanguines de faibles poids moléculaire (LDL).

Cette diminution du cholestérol est due principalement à l'inhibition par l'hydroxytyrosol de l'enzyme HMG-CoA réductase, enzyme clé dans la biosynthèse du cholestérol.¹⁰

StatiConcept n°3

A conseiller dans les cas suivants :

Aider à maîtriser les niveaux normaux du cholestérol
Contrôler le taux de cholestérol et de triglycérides
Réguler la pression sanguine
Maintenir le bon fonctionnement cardio-vasculaire

Conseils d'utilisation :

2 gélules par jour avec un grand verre d'eau

2 gélules par jour vous apportent :

Extrait de bulbe d'ail noir vieilli: 529,4 mg dont 0,53 mg de S-allyl-cystéine et 15,9 mg de polyphénols.
Extrait d'olive: 25 mg dont 5 mg d'hydroxytyrosol et ses dérivés.

Présentation :

Boîte de 60 gélules de 280 mg sous blister



Bibliographie

- 1 - Yu-Yan Yeh and Lijuan Liu -Cholesterol-Lowering Effect of Garlic Extracts and Organosulfur Compounds: Human and Animal Studies -J. Nutr.-2011-Yeh-9895-93s
- 2 -Steiner M1, Khan AH, Holbert D, Lin RL-A double-blind crossover study in moderately hypercholesterolemic men that compared the effect of aged garlic extract and placebo administration on blood lipids. Am J Clin Nutr. 1996 Dec;64(6):866-70.
- 3 - John S. Munday a, Kerry A. James b, et al -Arterioesclerosis Daily supplementation with aged garlic extract, but not raw garlic,protects low density lipoprotein against in vitro oxidation
- 4 - Karin Ried, Oliver R. Frank, Nigel P. Stocks Hipertension Aged garlic extract lowers blood pressure in patients with treated but uncontrolled hypertension: A randomised controlled trialDiscipline of General Practice, School of Population Health and Clinical Practice, The University of Adelaide, Adelaide, South Australia 5005, Australia
- 5 - K Ried, OR Frank and NP Stocks- Aged garlic extract reduces blood pressure in hypertensives:a dose-response trial-European Journal of Clinical Nutrition (2013) 67, 64-70
- 6 - Visioli F, Poli A, Gall C. Antioxidant and other biological activities of phenols from olives and olive oil. Med Res Rev 2002 January; 22(1):65-75.
- 7 - Franconi F, Coinu R, et al. Antioxidant effect of two virgin olive oils depends on the concentration and composition of minor polar compounds. J Agric Food Chem 2006 April 19; 54(8):3121-5.
- 8 - Vissers MN, Zock PL, Katan MB. Bioavailability and antioxidant effects of olive oil phenols in humans: a review. Eur J Clin Nutr 2004 June;58(6):955-65.
- 9 - Marrugat J, Covas MI, et al. Effects of differing phenolic content in dietary olive oils on lipids and LDL oxidation--a randomized controlled trial. Eur J Nutr 2004 June;43(3):140-7.
- 10 - Benkhalti F, Prost J, Paz E, Perez-Jimenez F, et al -Effects of feeding virgin olive oil or their polyphenols on lipid of rat liver. Nutrition Research. 2002, 22: 1067-1075.
11. Sanchez-Fidalgo S, et al. « l'influence de l'alimentation l'huile extra vierge d'olive enrichie de l'Hydroxytyrosol dans un modèle de colite chronique DSS ». Eur J Nutr. 2012 Jun; 51 (4) :497-506.
12. Hao J, et al. « L'Hydroxytyrosol favorise la biogenèse mitochondriale et la fonction mitochondriale dans les adipocytes 3T3-L1. J NutrBiochem ». Jul 2010; 21 (7) :634-44.
13. Hagiwara K, et al. « Les polyphénols de l'olive :L'HydroxytyrosolOlive prévient la perte osseuse ». Eur J Pharmacol. 2011 Jul 15; 662 (1-3) :78-84.
14. Santiago Gonzalez-M, et al. « Un mois d'administration de l'hydroxytyrosol, un antioxydant présent phénolique dans l'huile d'olive, injecté à des lapins hyperlipémiques améliore le profil lipidique sanguin, le statut antioxydant et réduit développement de l'athérosclérose. L'athérosclérose ». 2006 Sep; 188 (1) :35-42.
15. Zhu L, et al. « L'Hydroxytyrosol protège contre les dommages oxydatifs par l'activation simultanée de la biogenèse mitochondriale et la phase II de détoxication des systèmes enzymatiques dans les cellules épithéliales pigmentaires de la rétine ». J NutrBiochem. Nov. 2010, 21 (11) :1089-98.
16. Vazquez-Velasco M, et al. « Les Effets de l'Hydroxytyrosol sur les facteurs de risque des maladies cardiovasculaires ». Br J Nutr. Mai 2011; 105 (10) :1448-52.
17. Schaffer S, et al. « L'Hydroxytyrosol des olives extrait des eaux usées du processus de trituration protège les cellules cérébrales in vitro et ex vivo ». J Agric Food Chem. Juin 2007 27; 55 (13) :5043-9.