



risultati
dal primo
ciclo



AppleMets
colesterolo

Prodotto Salutistico

**Integratore alimentare a base di
estratto polifenolico di
"Melannurca Campana IGP"**

TENORE DEGLI INGREDIENTI CARATTERIZZANTI		
COMPOSIZIONE	2 CAPSULE da 500 mg	RDA%
Polifenoli Totali	800 mg	-
<i>di cui:</i> Procianidine	630 mg	-
Florizina	20 mg	-
Eccipienti	q. b.	



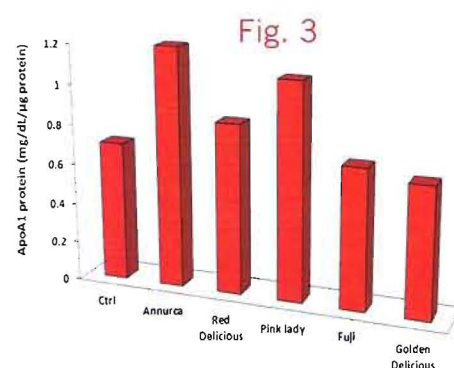
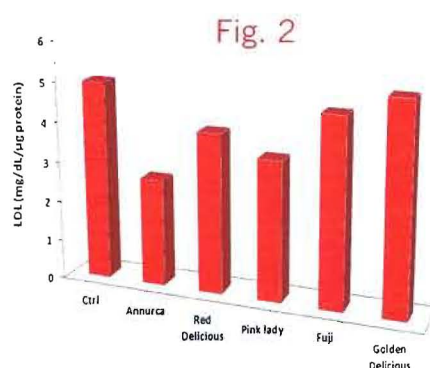
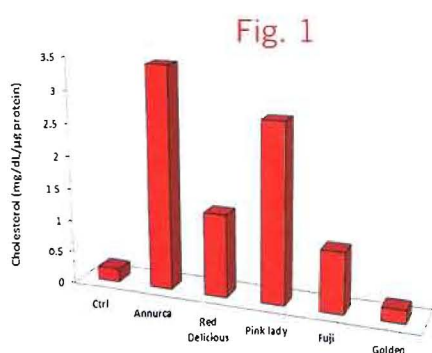
Qualità del prodotto controllata e certificata da:
Dipartimento di Farmacia,
Università degli Studi di Napoli "Federico II"
Via D. Montesano, 49 - 80131 NAPOLI
tel. 081 679934 - fax 081 678107



Prodotto da: Laboratorio Fitolife s.r.l.
AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
DA DNV =UNI EN ISO 9001/2008=

“Le procianidine della Melannurca Campana IGP influenzano positivamente il quadro colesterolemico”

Studi *in vitro* su linee cellulari di epatocarcinoma umano, condotti dal **Dipartimento di Farmacia, Università degli Studi di Napoli “Federico II”** [1-2], hanno dimostrato che estratti procianidinici di Melannurca Campana IGP sono in grado di favorire una riduzione dell’assorbimento di colesterolo totale (Fig. 1), con una contemporanea riduzione dei livelli di LDL (Fig. 2) ed un innalzamento dei livelli di HDL (Fig. 3), in modo superiore ad altre varietà di mele.



Studi (in fase di pubblicazione) in doppio-cieco verso placebo, randomizzato, a gruppi paralleli, monocentrico, sull’effetto dell’estratto polifenolico della Melannurca Campana IGP sull’assetto lipidico di 20 pazienti [Tab. a] hanno evidenziato una riduzione del colesterolo totale del 28.8% ed un incremento di espressione delle HDL pari al 60%.

Tab. a. 2 capsule (400 mg/die per un periodo di 30 giorni)

N°	Sesso	Età	Colesterolo tot.		HDL	
			t 0	t 30	t 0	t 30
1	F	24	203.1	152.3	23	32
2	M	25	208.1	139.1	19	40
3	M	31	232.5	143.7	23	39
4	M	31	231.6	141.8	22	36
5	F	34	234.6	165.4	24	41
6	F	34	233.7	163.4	23	39
7	F	35	204.1	169.1	21	36
8	F	38	231.5	164.4	22	43
9	M	47	163.7	127.1	25	44
10	F	52	186.3	129.1	22	38
11	M	53	203.4	123.3	24	34
12	F	55	182.1	152.9	16	39
13	F	57	182.4	148.3	19	31
14	M	58	179.4	140.1	20	32
15	F	61	196.7	149.3	29	42
16	F	63	169.7	126.4	23	42
17	F	65	248.3	166.7	20	34
18	F	68	247.3	168.7	21	30
19	M	70	235.4	158.7	28	40
20	M	73	192.5	141.8	21	41

Bibliografia

- [1] Nutraceutical potential of polyphenolic fractions from Annurca apple (*M. pumila* Miller cv Annurca), *Food Chemistry*. 2013; 140(1):614-622.
- [2] *In vitro* bioaccessibility, bioavailability and plasma protein interaction of polyphenols from Annurca apple (*M. pumila* Miller cv Annurca), *Food Chemistry*. 2013; 141(1):3519-3524.
- [3] Effects of Annurca apple polyphenols on lipid metabolism in HepG2 cell lines: A source of nutraceuticals potentially indicated for the metabolic syndrome, *Food Research International*. 2014; 63(1):252-257