

# CURCUMA MICELLARE

**INGREDIENTI E TENORE GIORNALIERO:** acqua, olio di Oliva extra vergine, Curcuma (*Curcuma longa* L.) radice polvere 170mg, olio di Pinoli, Pepe nero (*Piper nigrum* L.) polvere.

**CONTENUTO:** in flacone di vetro con contagocce, 100ml.

**MODALITÀ D'USO:** è consigliato assumere 30 gocce in poca acqua 3 volte al giorno.

**EFFETTO FISIOLÓGICO:** funzionalità digestiva ed epatica, funzionalità del sistema digerente, antiossidante, funzionalità articolare e contrasto dei disturbi del ciclo mestruale.

## CARATTERISTICHE

Da un punto di vista alimentare il rizoma di curcuma è l'ingrediente principale del curry, una miscela di spezie ed erbe molto utilizzata nella cucina indiana. Diversi studi dimostrano come la popolazione Indiana che fa largo uso di curry e curcuma mantenga in vecchiaia una buona salute e una funzionalità del cervello. La curcuma infatti presenta un'importante **azione antiossidante** e la **curcumina è in grado di attraversare la barriera emato-encefalica**. La curcuma inoltre sostiene la **funzione digestiva ed epatica** e la **funzionalità del sistema digerente e articolare**.

Nella donna contrasta inoltre i disturbi del ciclo mestruale. Fin dai primi studi scientifici, fu notata la scarsa biodisponibilità (assorbimento) della curcuma; infatti, dopo la sua somministrazione orale, la concentrazione di curcumina nel sangue è estremamente bassa.

La curcumina assorbita nell'intestino viene rapidamente metabolizzata, prevalentemente ad opera del fegato. La curcuma micellare viene da una **particolare lavorazione** che rende questa spezia più **facilmente assimilabile** dall'organismo poiché mima i naturali processi digestivi che consentono l'assorbimento dei composti lipofili attraverso un processo di micellizzazione. La matrice micellare risulta stabile all'acidità gastrica e la curcumina viene rilasciata direttamente a livello della parete intestinale per un massimo assorbimento. Inoltre da analisi a campione le nostre micelle hanno diametro nell'ordine dei nanometri e siccome il diametro dei villi intestinali è nell'ordine dei micron, le nanoparticelle vengono assorbite tal quali.

Lo sviluppo di nanoparticelle come trasportatori di farmaci e principi attivi inizia con nanoparticelle polimeriche. Queste sono state intensamente studiate dalla loro introduzione da Speiser e collaboratori a metà degli anni settanta. Nonostante le loro proprietà interessanti, non sono stati realizzati e commercializzati molti prodotti per la presenza dei solventi residui del processo produttivo, per la citotossicità dei polimeri e per i costi troppo elevati. Come alternativa, nanoparticelle lipidiche solide (SLN) sono state sviluppate nel 1991. Diverse formulazioni SLN sono stati sviluppate, ad esempio, per la somministrazione orale di diversi farmaci. In seguito è stata sviluppata una nuova generazione di vettori lipidici nanostrutturati (NLCS) costituiti da **una matrice lipidica** con una nanostruttura speciale. Questo **ha migliorato l'incorporazione del farmaco** e la stabilità delle nanoparticelle nel tempo. Le NLCS possono essere prodotte da omogeneizzazione ad alta pressione e il processo può essere modificato per produrre dispersioni di particelle lipidiche con contenuti di nanoparticelle solide dal 30 all' 80%.

In ultimo le nanoparticelle costituite da lipidi mono e polinsaturi si sono rivelate per alcuni principi attivi molto più **stabili nel tempo e biocompatibili**. Per la curcuma micellare usiamo queste ultime con



risultati molto soddisfacenti. La lavorazione in nanoparticelle permette una così grande biodisponibilità che permette di **ridurre fino a 100 volte i dosaggi**.

*Non vengono utilizzati per la preparazione del prodotto: frumento, zucchero, sale, l'amido, soia, derivati del latte, conservanti, coloranti e aromi artificiali*

Nota: le informazioni contenute in questa scheda non intendono né possono sostituire i consigli del medico, al quale spetta qualsiasi prescrizione ed indicazione terapeutica. Queste informazioni sono destinate esclusivamente alle persone qualificate nei settori della medicina, alimentazione e farmacia (art. 6 comma II del DL. 111 del 27/01/1992) e non devono essere assolutamente divulgate ai consumatori nel rispetto dei regolamenti CE/1924/2006 e CE/432/2012.