

Erborista

www.erboristanews.it

GRANDE NOVITÀ



DISPONIBILE ANCHE
NELLA FORMULAZIONE **MASSIMA FORZA®**

ALOE VERA ESI®

Puro succo fresco concentrato **+ forte**

ALTA QUALITÀ CERTIFICATA
CONTENUTO GARANTITO IN POLISACCARIDI MIN. **13.000 mg/l**

- ✓ IN PRATICI POCKET DRINK®
- ✓ ALTO CONTENUTO DI POLISACCARIDI
- ✓ PRINCIPI ATTIVI DICHIARATI E CERTIFICATI
- ✓ SOLO 1-2 POCKET DRINK® AL GIORNO
- ✓ ALOE VERA ESI® LEADER DAL 1997



NO FRIGORIFERO



esi.it



laboratorio
anca d'oro,
no e dintorni

Inchiesta
Pediatri ed erboristi
un rapporto da rafforzare

SPECIALE
CORSI
2016

Cosmesi
La passiflora
nella cosmesi

ze, patate, ecc. Le foglie di Corbezzolo pur presentando una buona percentuale di arbutina, sono ricche principalmente di tannini, sostanze dotate di proprietà astringenti, che risultano comunque utili in caso di infiammazione del tratto urinario.

Recenti si sono concentrati sulla azione delle proprietà antiossidanti di *U. unedo* per la presenza di composti carotenoidi, flavonoidi, acidi fenolici, ammine e altri composti bioattivi, presenti abbondantemente in varie parti della pianta, frutti compresi, che possono essere collegati a queste proprietà. La attività antiossidante riscontrata è elevata e si è notato che aumenta nello stato di maturazione intermedio dei frutti, come il contenuto fenolico totale. I ricercatori hanno riportato che i frutti sottoposti a liofilizzazione hanno maggiore capacità antiradicalica e tendono a prevenire la perossidazione lipidica del tratto ai frutti sottoposti ad asciugatura ad aria calda.

I estratti di *A. unedo* si sono dimostrati particolarmente attivi come antibatterici contro i batteri gram positivi ed *Escherichia coli*.

Questo rappresenta un'altra proprietà rilevante per usare il corbezzolo come fonte di antimicrobici, visto che le resistenze microbiche e i nuovi batteri si stanno diffondendo in questo mondo. Sono state studiate anche le proprietà del corbezzolo che contengono queste sostanze fenoliche, catechine e polifenoli, che hanno mostrato un forte potere antimicrobico verso batteri e funghi.

Recentemente, l'attività antiossidante del corbezzolo e dei suoi frutti è stata testata su alimenti preparati e per prevenire l'irrancidimento e per salvaguardare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari, con un effetto positivo. Inoltre, *A. unedo*, i suoi estratti e derivati, può anche trovare applicazione nell'industria farmaceutica

e alimentare come fonte di composti bioattivi, fra cui l'acido gallico e suoi derivati. Gli esteri dell'acido gallico, infatti, mostrano una serie di attività biologiche interessanti, come quella "radical scavenging", induzione dell'apoptosi delle cellule tumorali, citotossicità selettiva verso una varietà di cellule tumorali e azioni antiproliferative, oltre a una vasta gamma di usi in cucina e in cosmesi.

Per tutte queste proprietà il corbezzolo potrebbe essere una pianta interessante da tenere in maggiore considerazione, di facile reperibilità, da consigliare anche il consumo di bacche fresche o di derivati, proprio per la diversità degli impieghi possibili e le molteplici proprietà benefiche che esercita sulla salute umana. Dalle bacche si ricava un distillato, mentre, dai fiori è particolarmente apprezzato il miele amaro conosciuto anche all'estero.

Il legno del corbezzolo è di ottima qualità per riscaldamento e per la produzione di carbone.

La corteccia contiene una notevole quantità di tannino impiegata per la produzione di coloranti e per la concia delle pelli. In Jugoslavia con il corbezzolo si produce un ottimo brandy. I frutti, consumati come tali, rappresentano un'ottima fonte di antiossidanti. L'arbutina contenuta nelle foglie di corbezzolo e in minima parte anche nei frutti, ha la proprietà di schiarire le macchie della pelle e per questo viene usata nella formulazione di creme depigmentanti.

Tossicità ed effetti secondari

L'alto contenuto in tannini può irritare il tratto gastrointestinale. Cautela con l'assunzione contemporanea di farmaci. Possibili interazioni farmacologiche sono dovute alla presenza di tannini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DECRETO M.I.U.R. MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA AUTORIZZATIVO ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA



Percorsi Formativi di qualificazione e specializzazione nelle DISCIPLINE BIONATURALI E DEL BENESSERE

Innovative figure professionali

FOOD & SUPPLEMENT COOKING ACADEMY

Diploma "Nutritional & Cooking Consultant"

Sede: Padova - 9 weekend-moduli online

Il ruolo dei vari nutrienti nell'organismo e l'integrazione ottimale per il benessere della persona. Il corso è rivolto a tutti coloro i quali desiderano approfondire la propria conoscenza rispetto ai principi alimentari, all'integrazione più opportuna nelle varie fasce d'età e nelle diverse condizioni fisiche. Verranno analizzati innumerevoli protocolli applicativi per i piccoli disturbi e per favorire la corretta fisiologia umana. Medici Nutrizionisti e Chef di fama nazionale con approfondimento sulle tecniche di cottura degli alimenti. www.foodandsupplementcookingacademy.com

NUTRITIONAL SPORT CONSULTANT

Diploma "Nutritional Sport Consultant"

Sede: Padova e Bari - 7 weekend-moduli online

Innovativo percorso per la formazione di una nuova figura professionale nel panorama italiano con approfondite competenze relative alla nutrizione e all'integrazione nell'ambito sportivo. Il corso analizza protocolli pratici per le varie tipologie di attività sportiva nella fisiologia del soggetto in salute. CNM Italia, College of Naturopathic Medicine, sede italiana CNM UK con sede centrale a Londra, e F.I.F., Federazione Italiana Fitness, promuovono questo innovativo corso. www.nutritionalsportconsultant.com

FLOWER ESSENCES CONSULTANT

Diploma "Flower Essences Consultant"

Sede: Padova - 5 weekend - moduli online

Le basi della Floriterapia con specializzazione nella Floriterapia Australiana. I rimedi floreali rappresentano efficaci modalità di sostegno bioenergetico per chi avverte squilibri e disagi emozionali. Gli Australian Bush Flowers, provenienti dal continente più antico del mondo ed energeticamente molto attivi, rappresentano rimedi floreali adeguati e specifici per le problematiche del terzo millennio.

NATUROPATH

Diploma "Naturopath"

Sede: Padova - 17 weekend-moduli online

Percorso formativo secondo le linee guida dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS). Indirizzo Nutrizionale. La Naturopatia è la disciplina che studia i disequilibri dell'uomo, consente di ottenere una visione di insieme, mente-psiche-soma, con lo scopo principale di normalizzare un equilibrio frequentemente alterato per cause diverse quali: l'inquinamento, lo stress, le intossicazioni e abitudini di vita che i ritmi incalzanti della società spesso impongono. Al termine dei primi 9 weekend, degli insegnamenti online e del corso di introduzione propedeutica quando necessario, sarà possibile sostenere l'esame per il conseguimento del Diploma "Nutritional & Cooking Consultant". Per il conseguimento del diploma "Naturopath" sarà necessario proseguire con il percorso di studio del 2° anno.

I weekend possono essere frequentati singolarmente.

Crediti ECM se richiesti.

Visita il sito www.cnmitalia.com o contatta la segreteria di CNM ITALIA

CNM ITALIA www.cnmitalia.com

Via Prima Strada, 23/3 - 35129 Padova

Tel. 049.9080654 Fax 049.8898924

info@cnmitalia.com