

- REGOLARE FUNZIONALITÀ DELL'APPARATO CARDIOVASCOLARE
- METABOLISMO DI TRIGLICERIDI E COLESTEROLO
- REGOLARITÀ DELLA PRESSIONE ARTERIOSA

- AZIONE ANTIOSSIDANTE
- BENESSERE DI NASO E GOLA
- FLUIDITÀ DELLE SECREZIONI BRONCHIALI
- FUNZIONE DIGESTIVA

MATERIA PRIMA:

Estratto secco di aglio stagionato

CONSIGLI D'USO:

Assumere da 1 a 2 capsule al giorno

DESCRIZIONE

L'**aglio** è una **pianta bulbosa** coltivata in tutti i continenti e conosciuta per le sue proprietà fin dai tempi degli egizi, infatti, veniva dato agli schiavi per mantenerli in salute e resistere alle fatiche della costruzione delle piramidi. L'aglio è ampiamente conosciuto e utilizzato per le sue applicazioni grazie al suo **elevato potere antiossidante** e ai suoi effetti **antimicrobici**¹. Nonostante sia ricchissimo di componenti attivi utili per la salute umana, il suo consumo è di solito ridotto a causa dei suoi intensi caratteri sensoriali.

La continua **ricerca** su questo bulbo ha permesso, a partire dal 2000, di mettere a punto una tecnica per ridurre gli "effetti indesiderati" dell'aglio migliorando le proprietà curative sull'uomo. Da questi studi è nato l'**aglio stagionato**, molto usato nel sud-est asiatico e diffusosi col tempo anche in America ed Europa.

Garlife è un integratore alimentare a base di **estratto di aglio stagionato ABG10+**[®] (Aged Black Garlic), ottenuto attraverso un **processo naturale di stagionatura di 30 giorni** a temperatura e umidità controllate, partendo dai bulbi di aglio bianco. L'aglio possiede, all'interno di alcune strutture cellulari, un enzima chiamato allinasi, che viene liberato quando le pareti

cellulari di tali strutture vengono rotte. Questo enzima attiva alcune reazioni biochimiche che portano alla produzione di sostanze odorose volatili, irritanti e instabili che il bulbo produce a scopo difensivo.

L'allinasi per le sue reazioni utilizza l'amminoacido S-allicisteina (abbreviato in **SAC**, anche conosciuto come alliina), naturalmente presente nell'aglio, e ottiene come prodotto l'allicina, sostanza rinomata per la sua azione antifungina e batteriostatica ma caratterizzata anche dall'odore pungente e sgradevole.

Nel processo di produzione di **ABG10+**[®] il bulbo viene sottoposto integro al processo di stagionatura quindi non vi è alcuna rottura delle pareti cellulari: in questo modo non vi è il rilascio dell'allinasi o produzione di allicina. Inoltre la temperatura di processo denatura l'enzima che quindi perde ogni capacità di attivarsi.

SAC è quindi la molecola precursore della allicina, ma si differenzia per uno spiccato potere antiossidante e per una maggiore stabilità, senza presentare alcuna connotazione odorosa sgradevole.

Tramite questo processo di stagionatura, con seguente estrazione e concentrazione, si ottiene quindi una notevole quantità di **SAC**, amminoacido facilmente assorbito nel tratto gastrointesti-



prezzo al pubblico consigliato
50 caps - 15,60 €



A 971550999

Cod. prodotto

1 capsula contiene:

INGREDIENTI	QUANTITÀ
-------------	----------

Aglio stagionato e.s. (ABG10+ [®])	300 mg
di cui SAC	0,3 mg

Capsula vegetale (idrossi-propil-metilcellulosa)

Eccipienti: farina di riso biologica



CORRISPONDENZA IRIDOLOGICA

Vedi sezione iridologica

nale che viene successivamente distribuito nel plasma sanguigno.

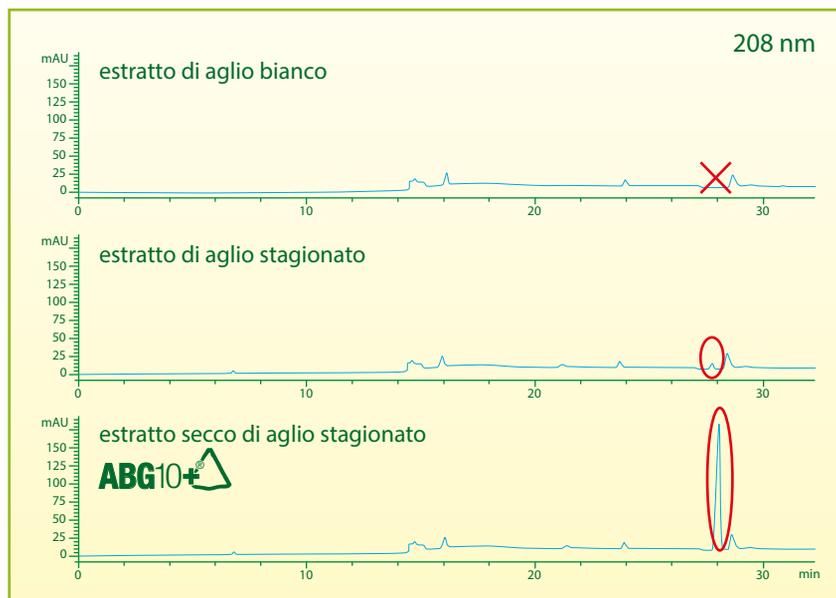
Studi recenti mostrano come **SAC** possa avere una potenziale azione positiva nella riduzione del colesterolo¹² mentre precedenti studi hanno mostrato come **SAC** svolga una azione da "spazzino" di radicali liberi molto reattivi, inducendo anche l'inattivazione del NF- κ B, complesso proteico che gioca un ruolo chiave nella regolazione della risposta immunitaria in molti processi infiammatori¹³. Inoltre la somministrazione di **SAC** aumenta i livelli di glutazione, così come interviene potenziando l'azione della catalasi e della glutazione perossidasi¹³.

La sua azione comprende anche l'aumento nell'attività dell'enzima antiossidante SOD (superossidodismutasi)⁹ oltre che l'inibizione dell'acido arachidonico¹¹.

A conferma di ciò è stato dimostrato come nel processo di stagionatura l'aglio si arricchisca in **polifenoli**, rinomati per l'azione antiossidante, conferendogli proprietà eccezionali che lo differenziano dall'aglio bianco. Infatti, dopo questo processo l'aglio stagionato si dimostra molto più stabile, grazie al maggiore potere antiossidante, rispetto all'aglio bianco. Da analisi svolte sull'aglio **ABG10+®** è emerso che i polifenoli sono fino a dieci volte più concentrati rispetto all'aglio bianco.

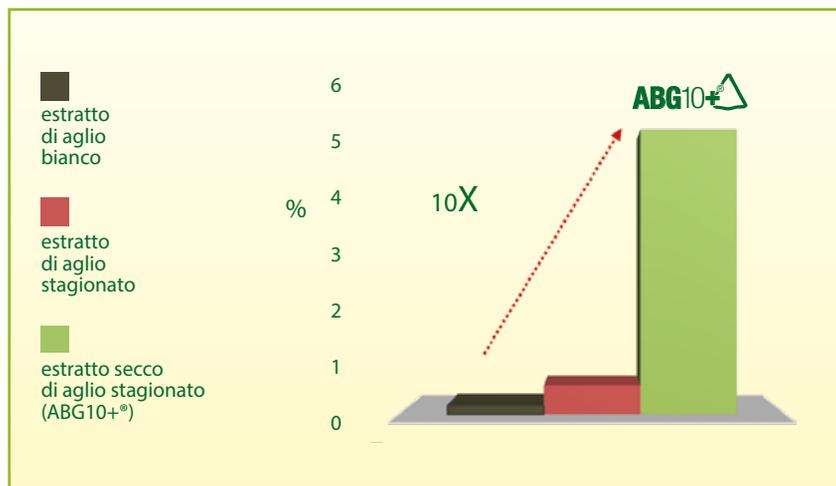
L'aglio stagionato possiede capacità preventive nel campo dell'**aterosclerosi**, sostenendo i processi che portano alla riduzione di danni ossidativi del colesterolo LDL, mostrando effetti cardioprotettivi. Il colesterolo LDL isolato da soggetti trattati per sette giorni con **SAC** mostrava una maggior resistenza all'ossidazione, rispetto a quello di soggetti non trattati⁵. Un altro studio clinico su sessanta pazienti, effettuato per dodici settimane, evidenziava che

Concentrazione di SAC (cromatogramma HPLC)



Non è stata rilevata SAC nell'estratto di aglio bianco, mentre si può vedere come in **ABG10+® (Garlife)** è presente una quantità molto superiore di SAC rispetto a un comune aglio stagionato.

Concentrazione totale di polifenoli (reagente Folin Ciocalteu, 765 nm)



ABG10+® (Garlife) mostra una concentrazione totale di polifenoli fino a 10 volte maggiore rispetto ad un estratto di aglio bianco

l'aglio stagionato possiede un effetto cardioprotettivo in casi di media ipercolesterolemia⁶.

Un altro effetto noto è quello riguardante la normalizzazione della **tensione arteriosa**²⁻³⁻⁴⁻¹¹ e della protezione cerebrovascolare.

L'abbassamento della pressione arteriosa è legato a molteplici fattori, dalla biochimica a volte complessa. Per quanto riguarda l'aglio e le sue molecole attive, si ipotizza che vi siano tre principali vie metaboliche legate all'abbassamento della pressione:

1. La vasodilatazione sarebbe legata all'inibizione di un enzima (adenosina deaminasi) posto in corrispondenza delle pareti interne dei vasi sanguigni. Tramite questa inibizione ci sarebbe un potenziamento dell'azione rilassante nel tessuto endoteliale da parte dell'adenosina endogena¹¹.

2. Un altro meccanismo sarebbe legato all'inibizione dell'enzima ACE (Enzima Convertitore Angiotensina), infatti in uno studio è stato mostrato come la γ -glutamyl-S-allyl-L-cisteina (GSAC) abbia inibito la conversione da angiotensina-1 ad angiotensina-2. L'angiotensina è un ormone che regola l'innalzamento della pressione e, per avere questo effetto di vasocostrizione, l'ormone deve essere necessariamente nella conformazione "2".

3. È stata ipotizzata anche un'azione sull'abbassamento della pressione sistemica da parte di molecole che contengono gruppi sulfidrilici o tramite l'intervento di enzimi come il GST (glutazione S-transferasi): queste molecole stimolerebbero alcuni recettori delle cellule endoteliali a promuovere il successivo rilascio di NO (ossido nitrico), che è un celebre vasodilatatore.

In uno studio in doppio-cieco randomizzato effettuato su un totale di 25 pazienti, con controllo placebo in parallelo, è stato somministrato SAC ogni giorno per 12 settimane. I risultati ottenuti dai pazienti che hanno assunto l'aglio stagionato, mostrano una riduzione significativa della pressione arteriosa rispetto al controllo placebo⁴. Dallo stesso gruppo di ricerca, è stato effettuato un altro studio in doppio-cieco randomizzato con controllo placebo con un campione di 84 pazienti. In questo caso l'obiettivo era quello di evidenziare differenze nel comportamento della pressione in base a tre diversi dosaggi. I soggetti che avevano assunto dosi maggiori di aglio stagionato mostravano una significativa riduzione della pressione sistolica rispetto ai pazienti che avevano assunto quantità inferiori. La differenza rispetto al gruppo placebo era ancora più marcata³.

Studi in vitro hanno evidenziato un miglior recupero del cuore a seguito di ischemia indotta farmacologicamente⁷. L'estratto di aglio stagionato incrementa la risposta del sistema immunitario, soprattutto in casi di raffreddamento, migliorando la risposta umorale, cioè la secrezione di anticorpi⁸.

Studi in vitro e in vivo, suggeriscono un suo potenziale uso nella prevenzione delle complicazioni che avvengono durante il diabete⁹, elevando i livelli di GSH e riducendo l'attività di aldolasi reductasi e sorbitolo deidrogenasi¹⁰, enzimi importanti per il metabolismo degli zuccheri.

È stato evidenziato inoltre come l'estratto di aglio stagionato possieda fino a sette volte più calcio e fino al doppio di fosforo rispetto ad un comune estratto.

Garlife non contiene OGM ed il sol-

Informazioni tratte da:

1. Rees LP et al. (1993). A quantitative assessment of the antimicrobial activity of garlic (*Allium sativum*); *World J Microbiol Biotechnol*
2. Sang EB et al. (2012). A comparative study of the different analytical methods for analysis of S-allyl cysteine in black garlic by HPLC. *LWT; Food Science and Technology*
3. Ried K et al. (2013). Aged garlic extract reduces blood pressure in hypertensives: a dose-response trial; *European Journal of Clinical Nutrition*
4. Ried K et al. (2010). Aged garlic extract lowers blood pressure in patients with treated but uncontrolled hypertension: a randomised controlled trial; *Maturitas*
5. Munday JS et al. (1999). Dietary conjugated linoleic acids promote fatty streak formation in the C57BL/6 mouse atherosclerosis model; *British Journal of Nutrition*
6. Jung ES et al. (2014). Reduction of blood lipid parameters by a 12-wk supplementation of aged black garlic: a randomized controlled trial; *Nutrition*
7. Granado M et al. (2016). In vitro studies of an aged black garlic extract enriched in S-allylcysteine and polyphenols with cardioprotective effects
8. Wang D et al. (2010). Black Garlic (*Allium sativum*) Extracts Enhance the Immune System; *Medicinal and Aromatic Plant Science and Biotechnology*
9. Lee YM et al. (2009). Antioxidant effect of garlic and aged black garlic in animal model of type 2 diabetes mellitus; *Nutrition Research and Practice*

vente di estrazione è composto da sola acqua.

CAMPI D'AZIONE

- Sostegno delle funzioni immunitarie
- Salute dell'apparato cardiovascolare
- Metabolismo di trigliceridi e colesterolo
- Regolarità della pressione arteriosa
- Azione antiossidante
- Fluidità delle secrezioni bronchiali
- Benessere di naso e gola
- Funzione digestiva

PUNTI DI FORZA

- ABG10+® comprende un'elevata concentrazione di SAC e polifenoli antiossidanti
- Unico eccipiente farina di riso biologica
- Senza glutine
- Senza additivi
- Prodotto adatto a vegani e vegetariani

CONTROINDICAZIONI ACCERTATE

L'aglio ha azione di antiaggregante piastrinico, riduce la produzione di trombossano. Da non somministrare con farmaci anticoagulanti. Non somministrare in concomitanza di ciclo mestruale abbondante.

ALLERGENI

Nessuno

SINERGIE

Omega Silver, Q10 30 e Q10 100, C 500 con Rosa canina, C Plus, C Cristal 1000, C Cristallina limone, A4000, Betacarotene 10.000, CurZen, E400, Lifevin C, Lipoic 150 e Lipoic 300, Selenio 20, Zinco

10. Naidu PB et al. (2016) Effects of S-Allylcysteine on Biomarkers of the Polyol Pathway in Rats with Type 2 Diabetes; *Can J Diabetes*

11. Melzig MF et al. (1995). The inhibition of endothelial ADA by garlic extracts seems to contribute to the hypotensive activity and vessel protective effects of *A. sativum* L; *Res Inst Mol Pharm*

12. Yeh YY and Liu L (2001). Cholesterol-Lowering Effect of Garlic Extracts and Organosulfur Compounds: Human and Animal Studies; *J Nutr*

13. Orozco-Ibarra M et al.(2016). Aged garlic extract and S-allylcysteine prevent apoptotic cell death in a chemical hypoxia model; *Bio Res*