

MIRTILO

CERTIFIED

FRULIX

AGORA COM CERTIFICAÇÃO COSMOS



TECNOLOGIA

FRULIX CERTIFIED

MIRTILO é obtido através de um exclusivo processo biotecnológico que mimetiza o amadurecimento natural. Usando enzimas nativas da fruta, a ASSESSA transforma a polpa em líquido cristalino com todos os componentes ativos em concentrações equivalentes às encontradas na fruta natural. **É altamente concentrado e produzido sem adição de solventes.**



ASSESSA

INOVAÇÃO PARA UM MUNDO MAIS VERDE



MIRTILO

Também conhecida por blueberry ou uva-do-monte, é apelidada de "fonte de longevidade" por ser a fruta fresca mais rica em antioxidantes já estudada. Esses componentes polifenólicos fornecem sua cor azul/preta e têm efeitos anti-inflamatórios, antioxidantes, além de reduzirem o estresse oxidativo. O mirtilo cresce em pequenos arbustos e é originário dos Estados Unidos e da Europa, onde há um clima frio propenso para seu plantio. No Brasil é cultivado no Rio Grande do Sul. Costuma crescer em florestas de coníferas úmidas e seu desenvolvimento é favorecido por solos moderadamente úmidos. Muito apreciado por seu sabor exótico, o mirtilo é uma fruta pequena (5 a 9 mm de diâmetro) e contém muitas sementes.



FUNÇÕES

O mirtilo tem conteúdo elevado de polifenóis tanto na casca quanto na polpa, sendo a quercetina um dos compostos mais relevantes. O teor dessas substâncias na casca e na polpa da fruta é tão alto que ultrapassa até mesmo vegetais como o espinafre, o repolho e o brócolis. As propriedades benéficas desses compostos podem ser atribuídas à capacidade de sequestrar os radicais livres, desempenhando um importante papel na sua eliminação e desativação. Além disso, o mirtilo apresenta em sua composição uma variedade de vitaminas, minerais, açúcares, pectina, taninos e os ácidos cítrico, málico e tartárico.



MIRTILO

CERTIFIED

FRULIX

AGORA COM CERTIFICAÇÃO COSMOS

CAPACIDADE ANTIOXIDANTE

A existência de desequilíbrio redox no organismo, com excesso de radicais livres e/ou deficiência do sistema protetor em remover essas espécies reativas, é conhecida como estresse oxidativo e pode conduzir à oxidação das estruturas biológicas. Uma das técnicas utilizadas para detectar a capacidade de antioxidantes de compostos, é o método baseado na eliminação do radical livre estável 1,1-difenil-2-picrilhidrazil (DPPH). A capacidade de sequestro do radical foi calculada de acordo com a equação:

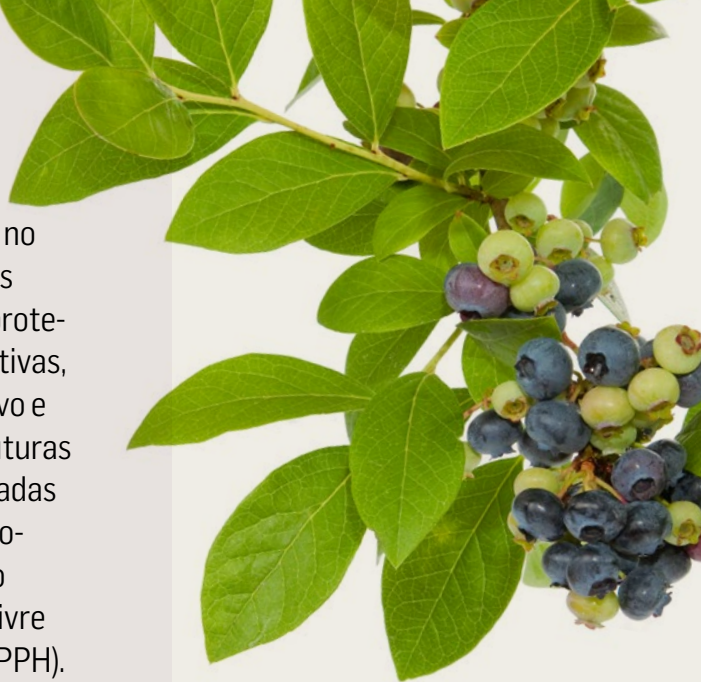
$\% \text{ de sequestro} =$

$$\left[\frac{\text{Absorv\ancia controle} - \text{Absorv\ancia da amostra}}{\text{Absorv\ancia controle}} \right] \times 100$$

Após a leitura em espectrofotômetro é possível calcular a capacidade sequestrante de radicais livres de FRULIX MIRTILO, conforme valores apresentados na tabela a seguir.

SEQUESTRO ANTIOXIDANTE

CONCENTRAÇÃO (g/L)	CAPACIDADE DE SEQUESTRO (%)
1,00	9,61



FENÓIS TOTAIS SOLÚVEIS

Muitos dos fenólicos alimentícios são solúveis em água e outros solventes orgânicos. Polifenóis são produtos do metabolismo secundário das plantas, e possuem muitas propriedades fisiológicas como atividade anti-inflamatória, antioxidante e antibactericida. FRULIX CERTIFIED MIRTILO tem em média 9,54 mg/ml de fenóis totais em sua composição.

NÍVEIS DE USO

PRODUTO	(%)
Hair Care	1,0 a 5,0
Skin Care	1,0 a 5,0

Não recomendado para formulações oleosas.

INCI NAME

Vaccinium Myrtillus
Fruit Extract,
Sodium Benzoate and
Potassium Sorbate



VISITE NOSSO SITE
www.assessa.com.br

ASSESSA
INOVAÇÃO PARA UM MUNDO MAIS VERDE