

Olivenextrakt - ein vielseitiges Antioxidanz

Die sogenannte „Mittelmeer - Diät“, reich an frischem Obst, Gemüse, Fisch und Olivenöl wird von Ernährungsexperten in Zusammenhang

gebracht mit einer deutlich reduzierten Häufigkeit von Herz-Kreislauf Erkrankungen und bestimmten Tumorerkrankungen in den Mittelmeerländern.

Als mögliche Ursache wird zum einen die besondere Fettsäurekomposition im Olivenöl genannt, die deutlich anders ist, als bei den Speiseölen, die hauptsächlich bei uns Verwendung finden. Neben der Fettsäureverteilung enthält Olivenöl aber auch eine ganze Reihe weiterer Komponenten, z.B. Polyphenole, Vitamine und andere sekundäre Inhaltsstoffe, die dem Öl seinen einzigartigen Geschmack und Aroma verleihen.

Tatsächlich haben diese Moleküle aber ganz andere Aufgaben:

Mit dem Bitterstoff **Oleuropein**, schützt sich die Pflanze vor den gefährlichen Auswirkungen reaktiver Sauerstoffmoleküle („ROS“: *reactive oxygen species*), die zum Beispiel durch intensive Sonneneinstrahlung entstehen können, oder aber durch Schutzmaßnahmen, mit der sich die Pflanze einem Mikrobenbefall erwehrt („*oxidative burst*“).



Olivenhain in Südspanien: Bereits die Römer schätzten den Geschmack und die gesundheitsfördernde Wirkung der Olive.

Auch für den Menschen hat sich Oleuropein als segensreich erwiesen: Als hochwirksames Antioxidanz und als entzündungshemmender natürlicher Wirkstoff.

Ein zweiter wichtiger sekundärer Inhaltsstoff der Olive ist **Hydroxytyrosol**. Mit diesem öl- und wasserlöslichen Molekül werden freie Peroxyl-Radikale neutralisiert. Der Anteil an Hydroxytyrosol beeinflusst massgeblich die Haltbarkeit hochwertiger Olivenöle – und hat darüberhinaus einige sehr nützliche und gesundheitsfördernde Eigenschaften, die seit Mitte der neunziger Jahre intensiv erforscht werden:

- Verhinderung der LDL-Oxidation *in vitro*
- Inhibierung der Thrombozytenaggregation („platelet aggregation“)
- Wirkt in verschiedenen Humanzellsystemen zytotoxischen Effekten von ROS entgegen

Und dies sind nur einige, wenige Beispiele für wirklich spektakuläre Entdeckungen auf diesem Gebiet.

Unserem Prinzipalen Furfural S.A., seit Jahren führend bei der Entwicklung hochkonzentrierter Olivenextrakte, ist es gelungen, einen neuen Extrakt mit Oleuropein und Hydroxytyrosol zu entwickeln, den wir ab September 2003 anbieten.

Weitere Informationen erhalten Sie von:

wHc Service,

Kai Dengler und Uwe Schüllli

Verantwortlich für Inhalt und Herausgabe:

Eurochem Feinchemie GmbH

Industriestr. 35a, 82194 Gröbenzell

zuständig: Oliver Schulz