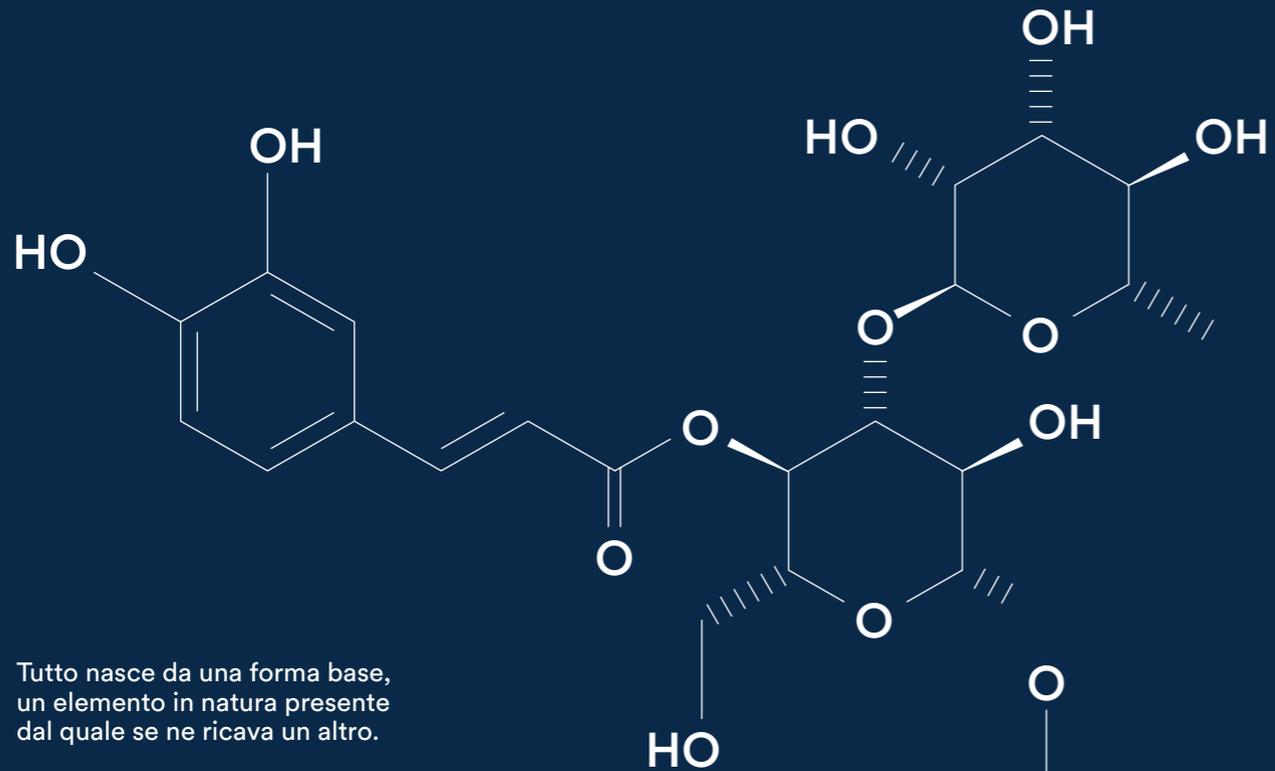


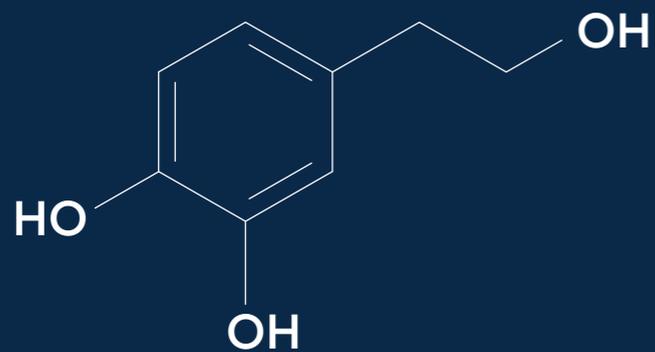


OMWE

Olive Mill Wastewater Extract



Tutto nasce da una forma base, un elemento in natura presente dal quale se ne ricava un altro.



OMWE è l'acronimo di "Olive Mill Wastewater Extract", il brand di Sterling Aromi che rappresenta un'innovativa soluzione nel mondo dell'industria dell'olio di oliva e della sostenibilità.

La dicitura Olive Mill Wastewater Extract in italiano indica l'estratto dalle acque di scarto derivanti dalla spremitura delle olive, nelle quali è contenuto un elevato tasso di Polifenoli che è possibile estrarre attraverso un processo che mira a massimizzare l'utilizzo delle risorse e a ridurre gli sprechi, grazie al recupero dell'estratto delle acque reflue dei frantoi.

L'estratto ottenuto da questo processo ha applicazioni rilevanti nell'industria alimentare, in quella nutraceutica ed in quella cosmetica, ma offre anche notevoli vantaggi ecologici, contribuendo a preservare l'ambiente e a promuovere una gestione responsabile delle risorse idriche.

CIRCOLARITÀ È LA PAROLA CHIAVE

Ecologia, sostenibilità e vantaggi economici i tre fondamenti, che si snodano in un flusso circolare che riduce l'impatto ambientale, massimizza l'uso delle risorse, promuovendone una gestione responsabile ed incarnando un modello di produzione sostenibile e responsabile.

I POLIFENOLI ED IL PROCESSO DI ESTRAZIONE

I polifenoli sono composti organici prodotti in natura dal metabolismo delle piante.

Ai polifenoli sono attribuite varie proprietà benefiche: capacità antiossidanti e antinfiammatorie, la capacità di proteggere le cellule dallo stress ossidativo, proprietà in grado di tenere sotto controllo i livelli di colesterolo, capacità antibatteriche, antipruriginose, antiparassitarie e citotossiche.

Durante il processo di estrazione dell'olio di oliva solo una piccola quantità di Polifenoli (2,5 %) viene conferita all'olio, mentre circa il 49 %, viene trattenuto

nelle Acque di Vegetazione (AV) che rappresentano uno scarto della lavorazione e sono considerate inquinanti. Se rilavorate, è possibile recuperare questo 49% di principi attivi ad altissimo valore per la salute dell'uomo.



ALIMENTARE

/a-li-men-tà-re/, aggettivo.
Attinente agli alimenti; atto o diretto all'alimentazione.

Nel campo alimentare, gli effetti benefici dei polifenoli sono oggetto di una crescente attenzione da parte di nutrizionisti, ricercatori ed esperti. I polifenoli possono fungere infatti da additivo biologico naturale, apportando notevoli benefici ai prodotti alimentari.

L'interesse verso i polifenoli è sostenuto dall'attuale e crescente consapevolezza ed attenzione del pubblico al tema alimentare, sia sotto il punto di vista della sicurezza, sia degli effetti benefici che l'assunzione o l'omissione dietetica di particolari cibi nella dieta può procurare.

I polifenoli delle AV possono anche essere utilizzati per il controllo microbico nell'industria alimentare e chimica in quanto sono noti per la loro azione antimicrobica

contro Escherichia coli, Pseudomonas Aeruginosa, Staphylococcus Aureus, ceppi di Bacillus Subtilis e Salmonella spp.

Questa azione antimicrobica nell'estratto fenolico da AV è maggiore di quello osservato per le rispettive attività indotte dai singoli composti fenolici, indicando l'azione sinergica dei fenoli contenuti nelle AV ed è efficace nell'inibizione dei batteri Gram-positivi e Gram-negativi.

Concentrando i nostri sforzi sulle proprietà antiossidanti dell'estratto di polpa di oliva, derivato da AV, OMWE diventa un ingrediente funzionale per l'industria alimentare, dimostrando con successo la sua potenzialità nel prevenire l'ossidazione in molteplici applicazioni dell'industria alimentare:

- Biscotti vegetali con olio di semi di girasole
- Mortadella
- Prosciutto
- Oli aromatizzati

- Salse di pomodoro
- Oli per friggere
- Oli essenziali utilizzati negli aromi
- Fortificazione delle bevande a base di latte
- Applicazioni antimicrobiche e antiossidanti nell'industria alimentare in generale

OMWE è stato sviluppato in risposta al crescente interesse per i composti antiossidanti naturali rispetto ai composti sintetici e in alcuni casi ha dimostrato di sostituire con successo le seguenti sostanze nelle preparazioni alimentari:

- BHA E320
- E321 BHT
- Acido Ascorbico E300
- Sorbato di potassio E202
- Lattato di calcio

- Acido ascorbico e suoi sali
- Acido citrico
- Acido sorbico e suoi sali
- Anidride solforosa
- Nitriti e nitrati
- In generale tutti gli additivi antimicrobici e antiossidanti

*Le informazioni riportate sono supportate dai dati scientifici ricavati da diversi studi pubblicati.

NUTRACEUTICA

Nutraceutica è un neologismo sincretico tra “nutrizione” e “farmaceutica”, coniato nel 1989. Il termine indica la disciplina che indaga tutti i componenti o i principi attivi degli alimenti con effetti positivi per la salute, la prevenzione e il trattamento delle malattie. Nutraceutica significa riconoscere, attraverso una rinnovata relazione tra biologia, chimica e medicina, lo stretto rapporto che esiste tra le nostre abitudini alimentari e la nostra salute.

In base alla composizione chimica e biologica possiamo distinguere fino a quattro classi di polifenoli: flavonoidi, lignine, acidi fenolici, stilbeni. Ognuna di queste classi contiene in sé diversi tipi di polifenoli e ognuno di essi ha un effetto benefico sul nostro organismo. In generale possiamo trovarle nella frutta, in cereali e legumi, in bevande come il thé verde e il vino rosso, nell'olio d'oliva e nella verdura. I polifenoli risultano molto utili per supportare il delicato equilibrio del nostro benessere fisiologico. Tuttavia, a causa della scarsa concentrazione naturale negli alimenti, è necessario che vengano estratti per poi creare degli integratori naturali.

È qui che entra in campo la nutraceutica, grazie alla quale è possibile creare degli integratori alimentari naturali che diano la giusta quantità di polifenoli.

Gli integratori a base di polifenoli contribuiscono a rafforzare:

1. Proprietà antiossidanti: i polifenoli aiutano a proteggere le cellule del corpo dai danni causati dai radicali liberi. Questa proprietà può aiutare a prevenire una serie di malattie croniche, tra cui malattie cardiache e alcuni tipi di cancro.
2. Salute cardiovascolare: i polifenoli contribuiscono a ridurre la pressione sanguigna, a diminuire i livelli di colesterolo cattivo e a migliorare la funzione dei vasi sanguigni.

3. Salute del cervello: i polifenoli possono aiutare a proteggere la salute del cervello e a migliorare la funzione cognitiva. Alcuni studi suggeriscono che possono aiutare a ridurre il rischio di malattie neurodegenerative come l'Alzheimer e il Parkinson.

4. Salute dell'intestino: i polifenoli possono contribuire a migliorarla promuovendo la crescita di batteri benefici nell'intestino e aiutando a mantenere un equilibrio sano del microbiota intestinale.
5. Proprietà anti-infiammatorie: i polifenoli hanno proprietà anti-infiammatorie che possono aiutare a ridurre l'infiammazione nel corpo. Questo può essere particolarmente utile per le persone con condizioni infiammatorie

croniche come l'artrite reumatoide.

Negli USA, gli estratti di polpa di oliva sono stati approvati dalla FDA con lo status GRAS (GRN n. 459) per essere utilizzati in prodotti da forno, bevande, cereali, salse e condimenti, condimenti, snack e alimenti funzionali ad un livello fino a 3.000 mg/kg nell'alimento finale.



COSMETICA

/co-șmè-și/, sostantivo femminile.

L'arte diretta a curare, con mezzi e ritrovati moderni, le bellezze del volto e delle membra femminili e maschili o a correggerne difetti o imperfezioni.

Dal greco kósmēsis: 'l'azione di adornare', der. di kosméō 'adorno'.

Da che se ne ha memoria l'essere umano ha adornato il proprio corpo con finalità estetiche, religiose e mistiche.

Gli estratti polifenolici sono ingredienti interessanti in ambito cosmetico grazie alle loro proprietà. Molti studi scientifici hanno dimostrato che l'irradiazione UV e lo stress ossidativo sono le cause principali dell'invecchiamento cutaneo.

Lo stress ossidativo è causato dall'eccesso di formazione di composti molto reattivi ad elevata attività ossidante (ROS, reactive oxygen species) e costituiti per la maggior parte dai radicali liberi centrati sull'ossigeno.

In normali condizioni fisiologiche, il sistema antiossidante endogeno della pelle è molto efficace nella degradazione dei ROS. Ma quando l'organismo viene esposto ad un maggiore stress ossidativo, l'efficacia del sistema antiossidante endogeno diminuisce e

si può intervenire applicando composti antiossidanti, come i polifenoli, direttamente sulla cute, inserendoli in diverse preparazioni cosmetiche. Un'altra caratteristica delle molecole polifenoliche, che li rende interessanti come ingredienti per le formulazioni cosmetiche, è la loro capacità di agire come foto protettori, tant'è che i fattori di protezione solare (SPF) di alcuni polifenoli sono stati scientificamente determinati.

I polifenoli sono inoltre in grado di inibire l'attività di collagenasi ed elastasi, due enzimi proteolitici, la cui espressione viene aumentata a causa di un eccesso di formazione dei ROS.

Queste proteasi sono responsabili della degradazione di due proteine cutanee, il collagene e l'elastina,

importantissime per il mantenimento dell'aspetto giovane, tonico ed elastico della cute.

Inoltre, particolarmente importante è l'effetto che l'estratto ha dimostrato nel combattere diverse specie di batteri: i batteri e i batteri antibiotico resistenti sono considerati tra più grandi pericoli per il futuro della società, ciò è in parte dovuto all'antibiotico resistenza che alcuni batteri sviluppano molto velocemente. L'estratto ha dimostrato un effetto antibatterico contro Escherichia coli, Candida albicans, Staphilococcus epidermidis, Enterococcus fecalis, Pseudomonas aeruginosa.

Fondamentali quindi per prendersi cura della pelle poiché possiedono un elevato potere antiossidante che contrasta i radicali liberi e di conseguenza il processo di invecchiamento cutaneo precoce. I polifenoli difendendo la pelle dai danni dei raggi ultravioletti, dallo smog e dall'azione aggressiva degli agenti atmosferici esterni quali vento, umidità o sbalzi termici, aiutano a mantenere forte la barriera lipidica superficiale così come le strutture proteiche delle cellule cutanee, offrendo una pelle tonica e luminosa e dall'aspetto sano.





RECUPERO
FILIERA
ECOSOSTENIBILE
SALUTE
BENESSERE
PREVENZIONE
BELLEZZA
ARMONIA
EQUILIBRIO
PROTEZIONE
PRODUZIONE ITALIANA



“Nulla si crea,
nulla si distrugge,
tutto si trasforma”
Lavoiser



**STERLING
AROMI**

sterlingaromi.it

in partnership with



A.D. 1308
unipg

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA



CENTUMBRIE