

UvaRED-OX®



L'importance qu'aujourd'hui les consommateurs attribuent aux aliments fonctionnels et les produits nutraceutiques bénéfiques pour la santé fait que sa demande va en augmentation.

Un ample consensus existe, dans l'effet positif sur notre santé, que les composés polyphénoliques du raisin et ses produits dérivés comme le vin rouge apportent, lesquels ont une action antioxydante, anti-inflammatoire, antiagrégant plaquettaire, antimicrobienne, avec un effet préventif des maladies dégénératives du système circulatoire, cardiopathies, de divers types de cancer et maladies de l'appareil urinaire.

Aujourd'hui, nous mettons à la disposition de l'industrie alimentaire chilienne un nouvel additif avec une action fonctionnelle antioxydant à base d'un extrait de raisins de la variété Cabernet Sauvignon.

UvaRED-OX® est un nouveau produit qu'une gamme variée de composés une action reconnue antioxydante et pharmacologique.

- Acide galique
- Acide protocatéchuique
- Acide caféique
- (+) - Catéchine
- (-) - Epicatéchine
- Flavonoles (quercétine et ses dérivés)
- Anthocyanines

En considérant qu'aujourd'hui la population des pays développés consomme de moins en moins de produits d'origine végétale et que dans la même proportion les causes de mort augmentent par des problèmes cardiovasculaires et de cancer, ces mêmes pays sont nombreux y compris le Chili qui ont développé des campagnes de consommation de fruit pour les enfants et les adultes comme 5 par Jour ou 5 c'est la vie.

UvaRED-OX® contient les besoins d'antioxydants avec très peu de quantité de produit en ayant l'avantage d'avoir pour origine l'un des polyphénols les plus complets existants dans la nature, les fruits de « Vitis vinifera ».

Ce produit est soluble dans l'eau, les jus et les aliments comme le yogourt.

UvaRED-OX®



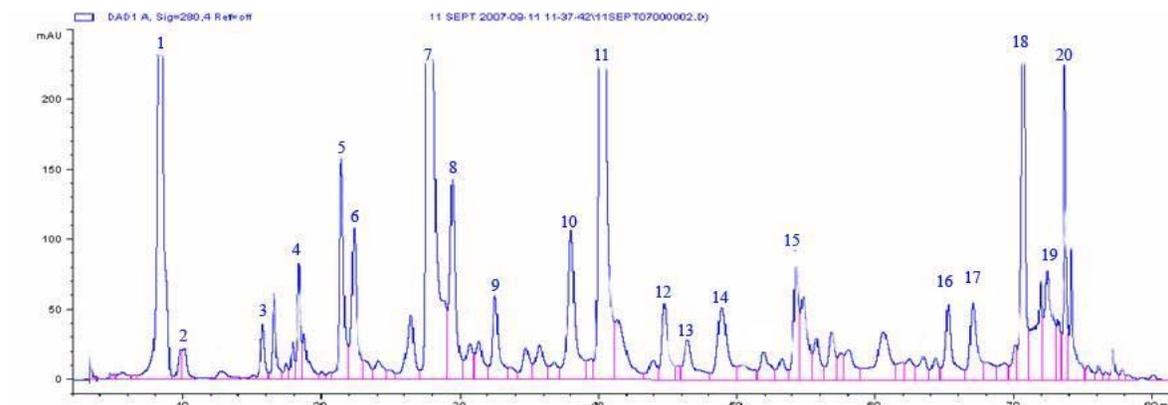
Une analyse du Produit

Cuadro 1: la Concentration référentielle de différents groupes de polyphénol présent dans UvaRED-OX®

	PHÉNOLE g/Kg	TANNINE g/Kg.	ANTHOCYANIDEN g/Kg
UvaRED-OX®	114	240	14

Des analyses réalisées en laboratoire sur les Composés Phénoliques, Faculté de Sciences Agronomiques de l'Université du Chili.

Cuadro 2: Chromatogramme par HPLC - DAD (280nm) d'un extrait pur de peaux du cv. Cabernet sauvignon.



1.- Ácido gálico	11.- Ácido <i>p</i> -cumárico
2.- Ácido <i>p</i> -OH-benzoico	12.- Miricetina - 3 - O - glucósido
3.- Ácido Protocatéquico	13.- Miricetina - 3 - O - galactósido
4.- Procianidina B1	14.- Triptofol
5.- (+) - Catequina	15.- Glicósido de flavanol
6.- Procianidina B2	16.- Quercetina - 3 - O - glucósido
7.- Procianidina B5	17.- Quercetina - 3 - O - galactósido
8.- Procianidina B7	18.- Kaempferol - 3 - O - glucósido
9.- (-) - epicatequina	19.- Glicósido de Flavanol
10.- Galato de procianidina	20.- Kaempferol - 3 - O - galactósido



www.nabios.cl - info@nabios.cl

Natural Bio Solutions S. A. Av. Las Condes 9792 of. 501 Las Condes, Santiago – Chile (56-2) 481 6390