

TRUDI PROPOLI JUNIOR by PALADIN
Complemento alimentare
Caramelle gomgnose



SCHEDA TECNICA

Denominazione del prodotto: TRUDI PROPOLI JUNIOR by PALADIN

Composizione per dose giornaliera (2 orsetti gommosi):

Valori medi componenti caratterizzanti

	Per dose giornaliera massima (2 orsetti)	%NRV*
Propoli	100 mg	
Vitamina C	80 mg	100%
Zinco	3 mg	30%

*NRV: valore nutritivo di riferimento giornaliero (adulti) ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011

Eccipienti: Zucchero, Sciroppo di glucosio, Acqua, Gelatina, Destrosio, Aroma Cola, Sorbitolo, Acidificante: Acido citrico; Colorante: Caramello.

Caratteristiche nutrizionali

PROPOLI JUNIOR TRUDI by PALADIN è un complemento alimentare a base di Propoli, Vitamina C e Zinco. Ogni caramella gommosa, a forma di orsetto, apporta ingredienti importanti per favorire le difese fisiologiche dell'organismo e particolarmente utili ed indicati in situazioni di aumentato fabbisogno o ridotto apporto con la dieta. La forma gommosa, al gusto cola, rende estremamente gradevole l'assunzione del complemento alimentare ed adatto per i bambini a partire dai 4 anni. Le caramelle sono prive di glutine e lattosio, senza l'uso di coloranti ed aromi artificiali.

L'esistenza delle **Propoli** negli alveari era già nota ai tempi di Aristotele, la parola propoli deriva, infatti, dalle parole greche "pro" (davanti) e "polis" (città) e testimonia quindi come già gli antichi apicoltori avessero osservato che questo insieme di sostanze ha la funzione, per le api, di chiudere l'accesso dei propri alveari (quindi delle proprie città) ad altri insetti o a corpi estranei. La propoli è utilizzata dalle api anche per rinforzare i favi, per ricoprire le pareti delle celle prima che l'ape regina deponga le uova e per imbalsamare gli animali invasori uccisi, impedendo così l'insorgere di processi putrefattivi. La propoli è una sostanza cero-resinosa di colore estremamente variabile che oscilla dal giallo bruno fino al nero, è ottenuta raccogliendo la resina prodotta da numerose specie vegetali che viene successivamente elaborata dalle api operaie tramite secrezioni salivari ed enzimatiche. Il suo odore caratteristico è generalmente molto gradevole e si avvicina a quello dell'incenso. Il sapore è inizialmente tenue ma, proseguendo nella masticazione acquista una nota acre-amarognola e leggermente irritante per la mucosa orale, fino a manifestare una leggera anestesia locale. A temperatura ambiente la propoli si presenta come una pasta dura alla pressione che a temperature più basse, 5°C, acquista una considerevole friabilità. A temperature superiori a quella ambiente la propoli diventa più malleabile fino a fondere ad una temperatura di 65 – 70°C. Fondendo in bagno-maria la propoli si separano due parti, una cerosa che galleggia ed una vischiosa che rimane sul fondo del recipiente. La propoli grezza ha una solubilità in acqua molto scarsa mentre ha una buona solubilità in alcool ed in altri solventi organici, pertanto è utilizzata generalmente sotto forma di estratto secco e di estratto liquido: idroalcolico, idroglicerico e glicolico. La propoli ha una composizione chimica molto complessa, oltre a contenere della cera composta da acidi grassi (miristico), ossiacidi in

composizione molto variabile da campione a campione., contiene inoltre numerose sostanze di diversa natura quali: flavonoidi, idrossiacidi aromatici, aldeidi, chetoni, cumarine, idrocarburi alifatici ed aromatici, alcoli, esteri, zuccheri e vitamine.

I flavonoidi sono derivati del fenil-4H-1-benzopiran-4-one contenuti nelle cellule epidermali di molte piante. Sono caratterizzati da un'elevata reattività chimica, possiedono un'attività anti-radicali liberi e sono in grado di modulare la cascata dell'acido arachidonico manifestando quindi attività antiinfiammatoria, vaso protettiva ed anti allergica. La caratterizzazione chimica dei flavonoidi della propoli ha portato, in particolare, all'identificazione di alcune sottoclassi: flavoni (apigenina, galangina, kaempferolo); flavonoli (quercetina e suoi derivati); flavanoni (pinocembrina, pinostrobin); e diidroflavonoli. Tra gli idrocarburi presenti nella propoli sono stati identificati alcuni idrossiacidi aromatici: ac. benzoico, ac. cinnamico, ac. caffeico, ac. ferulico, ac. isoferulico, ac. salicilico ecc.); ed anche alcuni acidi alifatici : palmitico, stearico, miristico, oleico, octacosanoico ed esacosanoico. La componente aromatica della propoli deriva prevalentemente dalla presenza, prevalentemente nell'olio essenziale, di aldeidi : vanillina, isovanillina, aldeide cinnamica; ed idrocarburi aromatici. Meno significativa è la presenza di alcoli : benzilico, cinnamilico, feniletilico; chetoni: acetofenone; e idrossicumarine: esculetina e scopoletina. Tra tutte le sostanze presenti nella propoli, notevole importanza hanno senza dubbio i flavonoidi e gli idrossiacidi aromatici, in particolare per ciò che concerne l'attività antimicrobica della propoli. La propoli possiede attività batteriostatica, battericida, antivirale, antimicotica immunostimolante ed antiossidante,. L'attività batteriostatica e battericida è stata confermata sia in vitro che in vivo su numerosi ceppi batterici: *Bacillus* spp., *Corynebacterium* spp., *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, *Proteus vulgaris*, *Streptococcus* spp.

Il meccanismo d'azione della propoli sulle cellule batteriche è stato sottoposto ad accurati studi ed è risultato, anche in relazione alla composizione eterogenea, piuttosto complesso; ne disorganizza il citoplasma, la membrana plasmatica e la parete cellulare, inibisce la sintesi proteica agendo sulla RNA-polimerasi DNA-dipendente ed impedisce la separazione delle cellule figlie. Inoltre studi sperimentali hanno dimostrato che la propoli è in grado di stimolare direttamente l'attività fagocitaria dei macrofagi. Gli estratti di propoli si sono dimostrati in grado di inibire la crescita di alcune specie di funghi e lieviti, è probabile che tale attività antifungina si manifesti con un meccanismo simile a quello dell'amfotericina B, formando quindi stretti complessi con gli steroli delle membrane fungine.

Alcuni autori hanno dimostrato che la propoli svolge un'azione antivirale nei confronti di alcuni virus quali quelli dell'influenza A e B, parainfluenza, Herpes simplex e Adenovirus. L'azione antivirale della propoli è stata evidenziata anche nei confronti di alcuni virus responsabili di patologie vegetali, quali il virus del mosaico del cetriolo ed alcuni virus che colpiscono il tabacco.

La propoli è stata da sempre utilizzata in medicina popolare per i suoi benefici effetti sulla circolazione sanguigna (azione vasoprotettiva) e per l'attività antinfiammatoria, sotto forma di crema ed unguenti per la cura di varici, emorroidi, scottature ed eczemi. L'estratto idroalcolico di propoli viene spesso utilizzato per la sua azione anestetizzante, che si manifesta comunque solamente a livello superficiale, particolarmente utile in campo stomatologico.

Recenti studi hanno inoltre dimostrato che la propoli possiede capacità antiossidanti dovute soprattutto alla presenza dei flavonoidi.

In particolare la propoli ESIT, ottenuta con un processo brevettato, è caratterizzata da una elevata mucoadesività utile per l'effetto antinfiammatorio, antibatterico e lenitivo a livello del cavo orale.

La **Vitamina C** svolge importanti funzioni biologiche, legate alla sua capacità di ossidarsi, in maniera reversibile, ad acido L-deidroascorbico e rappresenta un valido agente in grado di contrastare l'azione ossidante dei radicali liberi. Interviene inoltre come cofattore di numerosi enzimi che catalizzano diverse reazioni biochimiche, tra cui la sintesi del collagene, la sintesi della carnitina e dell'adrenalina. La Vitamina C è coinvolta anche in diverse reazioni a carattere generale quali: aumento della risposta immunitaria,

cicatizzazione delle ferite, guarigione delle ossa fratturate, mantenimento di gengive e denti sani. In seguito all'esposizione prolungata ai fattori di stress chimico, come fumo di sigaretta o sostanze inquinanti di vario genere, è consigliabile un supplemento di Vitamina C.

Lo **Zinco** è un minerale direttamente coinvolto nell'attività di circa duecento enzimi, tra i quali quelli che intervengono nella sintesi degli acidi nucleici, favorisce inoltre la combinazione delle proteine con gli acidi nucleici, regolando quindi la trasmissione delle informazioni genetiche e svolge un ruolo di primo piano nella struttura e nella funzionalità delle membrane cellulari. Secondo risultati di numerosi studi, un adeguato apporto di Zinco è indispensabile per mantenere sano ed efficiente il sistema immunitario

Indicazioni

L'uso del prodotto è consigliato in tutti i casi di problemi e disturbi legati alla stagione invernale, quali raffreddore, prurito in gola ed abbassamento delle difese fisiologiche.

Modalità d'uso: si consiglia l'assunzione di 2 orsetti gommosi al giorno, lontano dai pasti principali.

Avvertenze

Non superare la dose giornaliera consigliata. Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei 3 anni. I complementi alimentari non vanno intesi quali sostituti di una dieta variata ed equilibrata e di un sano stile di vita.

Natura del contenitore e confezioni

Pilloliera da 50 caramelle gombose

Durata di stabilità a confezionamento integro

36 mesi dalla data di confezionamento.

Speciali precauzioni per la conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Ragione sociale e sede del titolare all'autorizzazione all'immissione in commercio e/o del marchio

PALADIN PHARMA SpA- Torino.

Sede legale ed amministrativa: Via V.Monti 12/A.

Categoria di appartenenza

Complemento alimentare.

Regime di dispensazione al pubblico

Libera vendita.