

Helseeffekter ved bruk av Kaldpresset Extra virgin olivenolje (EVOO).



Mai / Juni 2020 - Nytt fra November Extra Virgin Olivenolje

Visste du at over 750 millioner oliventrær dyrkes over hele verden, og at omtrent 90% av dem er i middelhavsregionen.

Og ca. 80% av den globale olivenoljeproduksjonen kommer fra den Europeiske Union (EU).

EVOO* olivenolje er et edelt produkt med en veldig lang tradisjon, og med særlig betydning for Middelhavsområdet. Oliventreet ble dyrket allerede i Syria for minst 6000 år siden.

Olivenolje utgjør grunnlaget for den berømte middelhavsdietten, og har velkjente helsemessige fordeler og fungerer bl.a. som et «antikreft»** og antikolesterol middel.

Disse fordelene avhenger delvis av tilstedeværelsen av funksjonelle bioaktive forbindelser.

Og derfor er svært viktig for den helsemessige effekten at man benytter kaldpresset olivenolje av ekstra høy kvalitet.

Ref. til EUs Kommisjonsforordning (432/2012):

«Polyfenoler av olivenolje bidrar til å beskytte blodlipider mot oksidativt stress. Kravet kan bare brukes for olivenolje, inneholdende minst 5 mg hydroksytyrosol og dets derivater (f.eks. Oleuropeinkompleks og tyrosol) per 20 g olivenolje.

For å tilfredsstille kravet skal det gis informasjon til forbrukeren at den gunstige effekten oppnås ved et daglig inntak av 20 g olivenolje».

Faktisk har en rekke studier gjennomført de siste årene understreket at EVOO også motvirker aldring av celler, senker forekomsten av aldersrelatert kognitiv tilbakegang som Parkinsons og Alzheimers sykdommer, samt trolig har en forebyggende effekt ved begynnelsen av trombose, hemmer magesyresekresjon, reduserer LDL -kolesterol, stimulerer sekresjon i bukspyttkjertelen og har en effekt på drenering av gallen.

Videre er kaldpresset olivenolje også veldig viktig for modningen av de nydannede nervefibrene og for vekst av beinmarg, og har en hjertebeskyttende, antioksidant, antiinflammatorisk, antimikrobiell og krefthemmende virkning.

Egenskapene til olivenolje tilskrives både dens høye enumettede fettsyreinnhold og de komponentene som er til stede i den usaponifiserbare *** fraksjonen, inkludert hydrokarboner, steroler og fenolforbindelser (tokoferoler og hydrofile fenoler).

Vi som dyrker og produserer November EVOO oliven olje sørger for at alle kvalitetsmål opprettholdes og sjekkes regelmessig ved økologisk- og biodynamisk dyrking og skånsom håndtering, pressing og tapping av våre Koroneki oliven.

* EVOO = Extra Virgin Olive Oil

** Antikreft (Eng.: Anticancer) beskriver naturlige helsetiltak som bidrar til å forhindre utvikling av kreft eller styrke behandlingen. De er ment å tjene som et supplement til konvensjonelle tiltak (som kirurgi, strålebehandling, cellegift etc.)

*** Usaponifiserbare fraksjonen av et fettsubstans inkluderer alle komponentene som etter en prosess som kalles alkalisk hydrolyse (forsoning) knapt er oppløselige i vandige oppløsninger, men er oppløselige i organiske løsningsmidler.