



di **Rosalba Lombardo**
Product Specialist R&D
Formulation
Compounding
presso ACEF Galenica

Pratica galenica: Capsule di Aglio Nero

L'aglio nero è una forma di aglio stagionato ottenuto tramite un processo di fermentazione a partire dall'aglio fresco (*Allium sativum* L.) e sottoposto a temperature comprese tra 60 e 90°C, con un'umidità del 70-90% per un determinato periodo di tempo. Durante il processo fermentativo, le caratteristiche organolettiche tipiche dell'aglio fresco vanno incontro ad importanti cambiamenti: l'odore acre e il forte gusto vengono trasformati in un sapore dolce, la consistenza diventa gelatinosa e il colore passa gradualmente da bianco a bruno. L'aglio è una delle principali fonti di polifenoli del mondo vegetale. L'aglio nero contiene molti composti bioattivi, tra i quali fenoli, flavonoidi e organosolfuri. Il livello dei polifenoli cresce durante il processo di fermentazione e la loro concentrazione aumenta dalle tre alle sei volte rispetto ai livelli ritrovati nell'aglio fresco. Dal momento che l'effetto antiossidante è imputabile proprio alla presenza dei polifenoli, l'aglio nero espleta quindi un'attività antiossidante maggiore rispetto all'aglio fresco.

I composti bioattivi presenti nell'aglio nero espletano una grande varietà di funzioni fisiologiche nell'uomo, come l'attività antiossidante, proprietà anti-infiammatorie, attività immunomodulatoria, prevenzione di malattie cardiovascolari e protezione contro malattie neurodegenerative.

L'estratto secco di AGLIO NERO ACEF si presenta come una polvere fine, caratterizzata da una colorazione bruna.

Il prodotto è ottenuto mediante un processo che prevede due fasi di incubazione consecutive: il primo periodo dura dai 10 ai 30 giorni, con una temperatura compresa tra i 50 – 60°C e un'umidità relativa dell'85%; il secondo dai 30 ai 90 giorni a temperatura e umidità ambiente.

Sulla base delle evidenze scientifiche e dei dati presenti in letteratura si consiglia l'assunzione di 250 mg di estratto secco di aglio nero tit. 0,1% SAC due volte al giorno.

Il bulbo dell'*Allium sativum* L. è presente nell'elenco Ministeriale delle piante ammesse negli integratori alimentari e può vantare le seguenti indicazioni salutistiche:

- **Regolare funzionalità dell'apparato cardiovascolare**
- **Metabolismo dei trigliceridi e del colesterolo**
- **Regolarità della pressione arteriosa**
- **Fluidità delle secrezioni bronchiali**
- **Benessere di naso e gola**
- **Funzione digestiva**
- **Antiossidante.**



FORMULAZIONE CAPSULE AGLIO NERO 0,1% SAC

E.S. TIT. AGLIO NERO 0,1% SAC
BASE PER CAPSULE NOLAT

250 mg
qb a 1 capsula

MODUS OPERANDI

Triturare, se necessario, ogni materia prima separatamente sino ad ottenere una polvere delle dimensioni particellari desiderate. Mescolare le materie prime secondo il metodo delle diluizioni progressive, rendendo la polvere omogenea. Setacciare successivamente. Trasferire la miscela in un cilindro graduato, precedentemente ambientato. Scegliere il tipo di capsula da utilizzare e aggiungere la quantità di BASE PER CAPSULE NOLAT necessaria. Scuotere il cilindro, trasferire la miscela in un mortaio e renderla omogenea. Ricontrollare il volume riassottando con scuotimenti. Riempire le capsule con l'opercolatrice, avendo cura di riempirle uniformemente e utilizzando l'intero volume di polvere, se necessario, compattando leggermente. Pulire le capsule esternamente e confezionare in un recipiente idoneo.

PACKAGING

PILLOLIERA DUMA BS ACEF

DATA LIMITE UTILIZZO

180 giorni.

MODALITA' D'USO

Si consiglia di assumere 2 capsule al dì.

CONSERVAZIONE

A temperatura ambiente e al riparo dalla luce.

AVVERTENZE

Uso orale. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Tenere lontano da fonti di calore. Non superare la dose giornaliera consigliata. Non usare durante la gravidanza e allattamento senza aver prima consultato il medico. Non utilizzare per periodi prolungati senza consultare il medico. Composizione NOLAT: Levilite 1.0 - 3.0 % Magnesio stearato FU 0.5 - 2.0 % Calcio carbonato 5.0 - 10.0 % Amido pregelatinizzato (amido di mais): 80.0 - 90.0 %.