

Fa che il cibo
sia la tua medicina
e che la medicina
sia il tuo cibo.

IPPOCRATE



LifeChocolate

Life Chocolate è una linea italiana di **superfood a base di cioccolato**, sviluppata dall'esperienza decennale del Laboratorio di **biochimica dello stress ossidativo e dell'invecchiamento dell'Università Politecnica delle Marche** e del pregiato **cioccolato artigianale gourmet di MIV**, un'azienda marchigiana con sede produttiva ad Ostra (AN).

La linea **Life Chocolate** nasce dall'idea di associare alle proprietà benefiche del cioccolato fondente specifiche proprietà salutistiche di micronutrienti e/o cofattori lipofilici approvati scientificamente.

Sebbene le linee guida sconsiglino un consumo eccessivo di cioccolato fondente, dati i potenziali effetti relativi all'aumento della glicemia ed al guadagno di peso, è scientificamente provato che un **consumo moderato** apporta importanti benefici per la salute dell'uomo.

VITAMINA K



VITAMINA K

In questo contesto abbiamo voluto potenziare le numerose proprietà benefiche del cioccolato fondente, sfruttando le sue caratteristiche di veicolante lipofilico, tramite l'aggiunta di specifici composti attivi da noi accuratamente selezionati ed autorizzati dall'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) che ne ha approvato i loro effetti per il miglioramento della salute. Infatti gli ingredienti contenuti nella linea superfood **LifeChocolate** sono stati testati in studi clinici riconosciuti a livello europeo che supportano specifiche indicazioni sulla salute (Health Claim). La dose giornaliera consigliata di ciascun prodotto della linea **LifeChocolate** è quella ottimale per ottenere i benefici supportati da studi scientifici sulla base dei claim autorizzati dall'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare.

+Q è un superfood a base di cioccolato sviluppato con i migliori ingredienti per sostenere la salute delle ossa. Un'assunzione giornaliera di 10 grammi di cioccolato **+Q** contiene 45 mcg di vitamina MK-7 (60% del valore nutrizionale raccomandato), la forma più biodisponibile e attiva di vitamina K. Recenti studi epidemiologici hanno evidenziato che il consumo di **+Q** è associato a una diminuzione dell'incidenza dell'osteoporosi ⁽¹⁾.

Queste evidenze hanno supportato l'autorizzazione dall'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) del claim salutistico che certifica l'efficacia della vitamina MK-7 nel contribuire alla conservazione della normale salute delle ossa.

La **vitamina K** è un complemento ideale alla vitamina D massimizzando la capacità di fornire calcio alle ossa attraverso l'attivazione dell'osteocalcina, la principale proteina coinvolta nella mineralizzazione di questo tessuto ⁽²⁾. Inoltre la vitamina MK7 contribuisce alla normale coagulazione del sangue ⁽³⁾. La **vitamina K** comprende una famiglia di molecole lipofile con diverse strutture e proprietà chimiche che possono essere riassunte in due grandi gruppi di vitamine: K1, ampiamente disponibili in verdure a foglia verde e vitamina K2 o menachinoni di origine fermentativa, non così comune nella dieta occidentale. La vitamina MK-7 rappresenta la forma più attiva e biodisponibile del gruppo delle vitamine K2 ma, allo stesso tempo, quella meno diffusa. Infatti, per raggiungere la stessa quantità di K2 presente in 10 grammi del cioccolato **+Q**, dovremmo assumere 8 uova o almeno 5 litri di latte intero oppure 4 kg di carne. Il cibo più ricco di vitamina MK-7 è la soia fermentata chiamata Natto, un alimento poco conosciuto in Europa con una storia millenaria in Giappone dove, nell'antichità, veniva preparato dai monaci nella cucina dei templi buddisti (Shojin Ryori) ed era noto alla nobiltà ed ai samurai per le sue proprietà salutari nel rinvigorire l'organismo. In epoca recente, studi nutrizionali hanno dimostrato come il consumo giornaliero di Natto aiuti a contrastare l'osteoporosi ed a limitare le fratture nell'anziano ⁽⁴⁾.

La vitamina MK-7 presente in **+Q** è un prodotto naturale realizzato da Gnosis-Lesaffre per fermentazione dal *Bacillus subtilis natto*. Sebbene non siano stati riscontrati effetti collaterali da eccessivo consumo di vitamina MK-7, si consiglia di non superare la dose giornaliera di 200 mcg contenuta in poco più di 40 g di cioccolato **+Q** in quanto rappresenta l'apporto massimo giornaliero definito per la vitamina K dalla "Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione" del Ministero della Salute.

PER MASSIMIZZARE L'ASSORBIMENTO DEI PRINCIPI ATTIVI SI SCONSIGLIA DI ASSUMERE IL CIOCCOLATO A STOMACO VUOTO.

Per maggiori informazioni sulla modalità di assunzione ottimale e i tempi di trattamento consigliato, consultare il sito www.alimentofunzionale.it

⁽¹⁾ Villa JKD, et al. Effect of vitamin K in bone metabolism and vascular calcification: A review of mechanisms of action and evidences. Crit Rev Food Sci Nutr. 2017

⁽²⁾ Neve A et al. Osteocalcin: skeletal and extra-skeletal effects. J Cell Physiol. 2013

⁽³⁾ Nel caso di pazienti in terapia anticoagulante si consiglia di consultare il medico

⁽⁴⁾ Ikeda Y et al. Intake of fermented soybeans, natto, is associated with reduced bone loss in postmenopausal women: Japanese Population-Based Osteoporosis (JPOS) Study. J Nutr. 2006