

LipOryz est un complément alimentaire innovant à base d'un extrait de plante : l'huile de son de riz (*Oryza Sativa*), 100 % d'origine végétale. Cette huile de son de riz est l'aliment le plus riche en **gamma oryzanol**, des **lipides spécifiques de la famille des phytostérols** (ou stérols végétaux) ; on retrouve ces nutriments quasi exclusivement dans cette huile végétale et l'huile de lin alimentaire.

Elle est traditionnellement utilisée pour sa concentration en nutriments spécifiques. Outre les gamma orzanol, elle contient en effet plus de 100 antioxydants dont la **vitamine E sous sa forme complète** (4 tocophérols et 4 tocotriénols : alpha, bêta, delta et gamma. 70 % de la **vitamine E qu'elle contient est constituée de tocotriénols**), des **polyphénols** (dont le fameux **acide férulique**) et aussi de l'**acide alpha lipoiïque** composant enzymatique et puissant antioxydant ubiquitaire.

L'huile de son de riz LipOryz est une huile brevetée, concentrée en phytostérols et en vitamine E naturelle hautement biodisponibles, et en oligoéléments : chrome et zinc.

Les actifs de l'huile de son de riz LipOryz vont permettre, principalement, **de lutter contre les productions excessives de radicaux libres (stress oxydatif), d'équilibrer le mauvais cholestérol et le taux de sucre dans le sang.**

Dans le son, l'enveloppe du riz complet, se trouvent l'**essentiel des substances nutritives du riz (65 %)** et la **quasi-totalité des substances actives (90 %)**, notamment plus d'une centaine d'antioxydants qui combattent les radicaux libres, impliqués dans la dégénérescence de nos cellules.

L'huile de son de riz LipOryz

contient une centaine d'antioxydants, des phytostérols et de la vitamine E naturelle, hautement biodisponibles, des oligoéléments : chrome et zinc.

Les phytostérols contribuent

au maintien d'une cholestérolémie normale

(l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière d'au moins 800 mg, une partie est déjà apportée par l'alimentation)

Le cholestérol est l'un des stérols les plus communs et répandus : Vital pour le fonctionnement cellulaire c'est un précurseur de vitamines et d'hormones stéroïdiennes liposolubles. Mais, **en excès, le « mauvais » cholestérol LDL est facteur de risque d'athérosclérose et de troubles cardiovasculaires.** Le cholestérol se dépose sur les artères ; se forment alors, petit à petit, de véritables plaques de graisse, appelées athéromes, qui **encrassent les artères et gênent l'écoulement du sang.**

Le mauvais cholestérol dépend peu des mauvaises graisses apportées par l'alimentation (bien qu'il faille les limiter). **L'alimentation ne fournit que 20 % du cholestérol présent dans l'organisme, le reste (80 %) est fabriqué par le foie.** On peut donc avoir un excès de mauvais cholestérol alors que l'on a une alimentation contrôlée et équilibrée.

L'huile de son de riz Liporyz est concentrée en phytostérols. Les phytostérols contribuent au maintien d'une cholestérolémie normale.

Pour la réduction globale de la cholestérolémie et plus particulièrement du taux de LDL-cholestérol, **le Programme National Nutrition Santé (PNNS) conseille**, entre autre, de limiter le cholestérol alimentaire et d'**utiliser des aliments enrichis en phytostérols.**

Contrairement à la levure de riz rouge, l'huile de son de riz ne contient pas de statines ni de citrinines, et les phytostérols n'ont aucun effet indésirable.

Le chrome & le zinc contribuent au maintien d'une glycémie normale et au bon métabolisme des macronutriments

Notre organisme transforme, via l'alimentation, les sucres complexes (= glucides : pain, pâtes, riz, pomme de terre...) en sucre simple : le glucose, notre principale source d'énergie. Le glucose doit transiter du sang vers les cellules pour fournir l'énergie nécessaire à leur bon fonctionnement. Mais, **une alimentation trop riche**, en sucres et graisses, en aliments raffinés et industrialisés, **peut épuiser le capital production d'insuline par le pancréas ; ce qui empêche une régulation normale du taux de sucre** dans le sang (glycémie), et peut induire de multiples troubles. Et, avant l'épuisement du pancréas, l'excès de sucre est stocké en graisses...

Chrome, zinc & glycémie

La glycémie est la concentration de sucre dans le sang. Les valeurs de glycémie varient selon l'état nutritionnel, le stress, l'âge, et en cas de gestation.

Il y a une grande différence entre la glycémie à jeun et celle après un repas (dite post-prandiale).

La valeur maximale à jeun, pour ne pas être considéré diabétique, est à **1,26 g/l** (grammes de glucose par litre de sang). Une hyperglycémie chronique est un symptôme révélateur d'un diabète. **Une glycémie est considérée comme normale si elle est comprise entre 0,74 g/l et 1,06 g/l.** Une glycémie post-prandiale peut aller jusqu'à 1,8 g/l. **Le chrome et le zinc contribuent au maintien d'une glycémie normale.**

Chrome, zinc & métabolisme des macronutriments

Le métabolisme est constitué de **deux mécanismes opposés et complémentaires** : le catabolisme et l'anabolisme.

Le catabolisme c'est le mécanisme de dégradation des grosses molécules (glucides, lipides, protéides) en petites molécules qui permet d'extraire l'énergie des nutriments. **L'anabolisme** permet de synthétiser les constituants nécessaires à la structure et au bon fonctionnement des cellules. **Le métabolisme basal** permet d'assurer la respiration, les battements du cœur, l'alimentation du cerveau, l'équilibre de la température du corps, la digestion... il dépend de l'âge, de la taille, du poids...

La vitamine E naturelle

aide à protéger

les cellules contre le stress oxydatif

Tocotriénols et tocophérols font partie de la famille de la vitamine E naturelle. Avec ses propriétés anti-radicaux libres (= anti-stress oxydatif), la vitamine E limite les effets néfastes de l'excès de radicaux libres, particulièrement nocifs pour l'ensemble de nos cellules et de nos organes (y compris pour les cellules de la peau).

Elle protège également les acides gras et les phytostérols de l'oxydation et préserve leur activité biologique.

Le stress oxydatif provoque d'importants dommages cellulaires, et, est impliqué directement dans le processus de vieillissement. Il attaque nos cellules, nos membranes cellulaires, notre ADN, l'ensemble des constituants de notre corps.

Le stress oxydatif est, par ailleurs, reconnu comme un des facteurs du développement de l'insulino-résistance (équilibre du taux de sucre dans le sang).

La Vitamine E est un nutriment antioxydant liposoluble qui contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.

L'environnement dans lequel nous vivons ainsi que notre mode de vie peuvent augmenter considérablement le stress oxydatif. Le stress, une alimentation déséquilibrée, les pollutions, les UV du soleil, un exercice physique intense, la consommation d'alcool et de tabac... accroissent la production des radicaux libres (responsables d'oxydations qui endommagent nos cellules et freinent leur renouvellement). Les dégâts peuvent être causés sur l'ensemble de nos organes (cœur, poumons, foie, etc.), mais aussi sur la peau, les cheveux). C'est l'ensemble de notre vitalité, de notre bien-être, mais aussi notre beauté, qui sont concernés.

L'huile de son de riz contient aussi

De l'acide alpha lipoïque, un acide soufré présent dans toutes les cellules du corps, identifié dans les années cinquante et impliqué dans la transformation des hydrates de carbone (= glucides ou sucres) et des graisses (lipides) en énergie. L'huile de son de riz et son composant actif l'acide lipoïque sont utilisés et reconnus internationalement depuis de nombreuses années, en Allemagne, aux USA, au Japon...

L'huile de son de riz LipOryz est une huile brevetée concentrée en phytostérols et en vitamine E naturelle hautement biodisponibles, et oligoéléments : chrome, zinc

Les principes actifs de l'huile de son de riz LipOryz vont permettre, principalement, d'équilibrer le mauvais cholestérol et le taux de sucre dans le sang, et de lutter contre les productions excessives de radicaux libres (stress oxydatif).

Contrairement à la levure de riz rouge l'huile de son de riz ne contient pas de statines ni de citrinines, et les phytostérols n'ont aucun effet indésirable.

LE CAROUBE, COLORANT NATUREL DE LA CAPSULE, PRÉSERVE L'HUILE DE L'OXYDATION LIÉE À LA LUMIÈRE.

LES INTOLÉRANTS AU GLUTEN PEUVENT LA CONSOMMER SANS RISQUE (ELLE N'EN CONTIENT PAS).

Sans pesticides, sans conservateurs ni colorants artificiels.

Mode d'emploi

Toute l'année si nécessaire* : **2 à 3 capsules par jour**, de préférence 1 matin, 1 midi et 1 soir, avant les repas.

* Le tabac crée un nombre très important de radicaux libres (une bouffée produit un million de milliards de radicaux libres) ; prendre **au moins 3 capsules par jour**.

* Cure ponctuelle : par exemple, avant ou après **des repas chargés**, une exposition au soleil (mer, montagne) **3 à 4 capsules par jour**.

Disponible en 60, 100 et 200 capsules.

La prise d'huile de son de riz LipOryz doit être associée à une alimentation variée, équilibrée et un mode de vie sain.

L'Or du Riz : l'huile de son de riz LipOryz, des effets bénéfiques reconnus par

- La « Food Administration Organisation » pour tous ses composants actifs.
- L'« American Heart Association » pour l'action spécifique des tocotriénols sur le mauvais cholestérol.
- L'association « Diabetes Ressources Center » pour son action sur la régulation du sucre dans le sang grâce à l'acide lipoïque.



info 04 90 04 70 75 • www.ltlabo.fr
BP 22 • 84490 Saint-Saturnin-lès-Apt • France



Notre imprimeur est labellisé Imprim'vert & Print Environnement, notre papier est certifié PEFC, les encres utilisées sont d'origine végétale.

www.compo-typo-relief.com - 84800 (France)



L'OR DU RIZ

LipOryz

COMPLEXE BREVETÉ

HUILE DE SON DE RIZ

Concentrée en phytostérols
& vitamine E naturelle
Oligoéléments : chrome, zinc

PLUS DE 100 ANTIOXYDANTS

CHOLESTÉROL SANGUIN
CONTRÔLE DU SUCRE
STRESS OXYDATIF

Métabolisme des lipides
glucides (sucre) et protides

Complément alimentaire

Sans conservateurs
ni colorants artificiels

Sans pesticides
ni engrais chimiques

Sans gluten

