



alimenti dietetici e fitoestratti

Scheda Tecnica Difese Organiche

01.08.10



25 GIORNI difese organiche

a supporto delle naturali
difese dell'organismo

con funghi
giapponesi
maitake

estratto secco di maitake 0.8%

INTEGRATORE ALIMENTARE IN FORMA LIQUIDA A BASE DI ESTRATTI VEGETALI

CONSIGLI D'USO

Diluire un misurino (20 ml) in un litro e mezzo di acqua da bere nel corso della giornata.

Agitare prima dell'uso. La presenza di un leggero sedimento è caratteristica intrinseca del prodotto.

INGREDIENTI: Acqua, Bardana (Arctium lappa L.) Radici, Liquirizia (Glycyrrhiza glabra L.) Radici, Girasole (Helianthus annuus L.) Semi, Acetosella (Rumex acetosella L.) foglie, Olmo Rosso (Ulmus fulva Michx.) Foglie, Sorbo (Sorbus aucuparia L.) Frutti, Rabarbaro (Rheum officinale Baill.) Rizomi, Maitake (Grifola frondosa (Dicks.) Gray) Corpi fruttiferi, Curcuma (Curcuma Longa L.) Radice, Mangostano (Garcinia mangostana L.) Frutto; Colorante: Caramello; Antiossidante: Acido L-Ascorbico (Vitamina C); Acidificante: Acido Citrico.

INGREDIENTI PER DOSE MASSIMA CONSIGLIATA (20 ml al giorno)

Bardana e.a.	1600 mg
Liquirizia e.a.	1120 mg
Girasole e.a.	800 mg
Acetosella e.a.	800 mg
Olmo rosso e.a.	400 mg
Sorbo e.c.	400 mg
Rabarbaro e.a.	160 mg
Maitake e.s.	160 mg
Curcuma e.s.	100 mg
Mangostano e.s.	20 mg

e.a.: estratto acquoso ricavato
con metodica originale
e.c.: estratto concentrato
e.s.: estratto secco
o.e.: olio essenziale

Lotto e da consumarsi
preferibilmente
entro il:

500 ml e



Distribuito da: DENPAS s.r.l.
37047 S. Bonifacio (VR) - www.denpas.it
www.adapthaspray.com

Prodotto nello stabilimento di:
via C.A. Dalla Chiesa 10, 42025 Cavriago (RE)

Avvertenze: Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni. Si raccomanda di attenersi alle dosi indicate e di non eccedere nell'uso. L'utilizzo degli integratori non è da intendersi quale sostituto di una dieta variata. Non assumere il prodotto in gravidanza. Agitare vigorosamente prima dell'uso. Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro trenta giorni.

www.zeroline.it



alimenti dietetici e fitoestratti



Difese Organiche

Bardana (*Arctium lappa* L.) Radici

La bardana è una delle piante depurative più importanti sia nella tradizione erboristica occidentale che in quella cinese. Nella medicina popolare la Bardana è utilizzata come depurativo del sangue e diuretico. Studi recenti e centinaia di anni di vantaggioso utilizzo della pianta confermano molte delle proprietà della pianta. La radice contiene inulina (27-45%), mucillagini, olio essenziale, composto tra l'altro da 32 acidi che rappresentano importanti principi amari, una quindicina di poliacetileni, 10 composti acetilenici solforati (ac. aretico, arctinone, arctinolo,...), acido costusico, guaianolidi (principi amari), polifenoli tra cui l'acido caffeico e clorogenico, sitosteroli e stigmasterolo.

Stimola le funzioni pancreatiche, è un normalizzante delle funzioni intestinali, agisce sulla cistifellea e probabilmente a livello epatico favorendo la detossificazione dell'organismo.

Liquirizia (*Glycyrrhiza glabra* L.) Radici

Notissima fin dagli albori della civiltà come dissetante, dolcificante, aromatizzante, caratteristiche che ancora oggi sono ampiamente sfruttate, la Liquirizia è pianta di impiego universale. Le proprietà di esaltare taluni sapori, di attenuare gli amari troppo persistenti, di aromatizzare salsa e condimenti, di migliorare l'aroma del tabacco sono quelle che determinano i consumi più rilevanti. Non bisogna tuttavia dimenticare i benefici che la liquirizia ed i suoi derivati apportano sul piano della salute.

Si impiegano i rizomi, le radici ed il succo che contengono dal 3 al 5% di glicirizina e d una discreta quantità di flavonoidi.

Esercita azione protettiva sullo stomaco e sul fegato.

Un uso eccessivo può determinare ipertensione.

BIBLIOGRAFIA BARDANA:

Della Loggia R. - *Piante officinali per infusi e tisane - OEMF* | Patri G., Boni U. - *Erbe - Gulliver Ed. Repertorio Fitoterapico 1994 - OEMF* | *Manuale di Fitoterapia - Inverni della Befia* | Proserpio, Martelli, Patri - *Elementi di Fitosmesi - Sepem Ed.* | Maugini E. - *Botanica farmaceutica - Piccin Ed.*

BIBLIOGRAFIA LIQUIRIZIA:

Walker B.R. et al. *Licorice-induced hypertension and syndromes of apparent mineralocorticoid excess. Endocrinol. Metab. Clin. North America* 23, 359-377, 1994. Dehpour A.R. et al. *The protective effect of liquorice components and their derivatives against gastric ulcer induced by aspirin in rats. J. Pharmacy Pharmacol.* 46, 148-149, 1994. | Ishii Y. et al. *Effects of FM 100, a fraction of licorice root, on serum gastrin concentrations in rats and dogs. Jap. J. Pharmacol.* 32, 23-27, 1982. | Shibata S. *A drug over the millennia: pharmacognosy, chemistry, and pharmacology of licorice. Yakugaku Zasshi* 120, 849-862, 2000. | Olukoga A. et al. *Liquorice and its health implications. J. R. Soc. Health* 120, 83-89, 2000. | Sigurjonsdottir H.A. et al. *Liquorice-induced rise in blood pressure: a linear dose-response relationship. J. Hum. Hypertens.* 15, 549-552, 2001.

La presente documentazione è riservata al solo corpo professionale. Le informazioni ivi contenute si basano sulle nostre conoscenze al momento della redazione. L'utilizzatore è tenuto ad assicurarsi della idoneità e completezza di tali informazioni in relazione all'utilizzo specifico che ne deve fare. Le informazioni riportate non devono essere intese come guida all'automedicazione. I fruitori sono invitati a discutere le informazioni con medici, farmacisti o personale sanitario autorizzato. Fatti, studi ed affermazioni sono il frutto di ricerca bibliografica condotta sulle singole droghe vegetali. Il redattore non si ritiene responsabile di refusi ed errori di battitura.



alimenti dietetici e fitoestratti



Girasole (*Helianthus Annuus L.*) Semi

Nella Russia degli Zar, ogni soldato riceveva sul campo quella che veniva chiamata la razione di ferro, e che consisteva in un sacchetto di semi di girasole dal peso di un chilo. Qualche volta il soldato si nutriva soltanto di questi semi. L'elevato numero di vitamine e minerali presenti nei semi del girasole, fa sì che questi vengano considerati come un alimento ad alto potere nutrizionale. Questi semi sono dotati di un involucro, che permette di conservare intatte per lunghi periodi tutte le vitamine contenute.

Di seguito si riportano i valori nutrizionali medi per 100 g di seme di girasole, come riportato al portale del ministero dell'agricoltura statunitense.

Nutrient	Units	Value per 100 grams	Nutrient	Units	Value per 100 grams	Nutrient	Units	Value per 100 grams
Water	g	4.73	Folate, total	mcg	227	22:1 undifferentiated	g	0.029
Energy	kcal	584	Folic acid	mcg	0	Fatty acids, total polyunsaturated	g	23.137
Energy	kJ	2445	Folate, food	mcg	227	18:2 undifferentiated	g	23.050
Protein	g	20.78	Folate, DFE	mcg_DFE	227	18:3 undifferentiated	g	0.060
Total lipid (fat)	g	51.46	Choline, total	mg	55.1	18:4	g	0.014
Ash	g	3.02	Betaine	mg	35.4	20:5 n-3 (EPA)	g	0.014
Carbohydrate, by difference	g	20.00	Vitamin A, RAE	mcg_RAE	3	Phytosterols	mg	534
Fiber, total dietary	g	8.6	Carotene, beta	mcg	30	Tryptophan	g	0.348
Sugars, total	g	2.62	Vitamin A, IU	IU	50	Threonine	g	0.928
Sucrose	g	2.50	Vitamin E (alpha-tocopherol)	mg	35.17	Isoleucine	g	1.139
Calcium, Ca	mg	78	Tocopherol, beta	mg	1.18	Leucine	g	1.659
Iron, Fe	mg	5.25	Tocopherol, gamma	mg	0.37	Lysine	g	0.937
Magnesium, Mg	mg	325	Tocopherol, delta	mg	0.02	Methionine	g	0.494
Phosphorus, P	mg	660	Fatty acids, total saturated	g	4.455	Cystine	g	0.451
Potassium, K	mg	645	14:0	g	0.025	Phenylalanine	g	1.169
Sodium, Na	mg	9	16:0	g	2.210	Tyrosine	g	0.666
Zinc, Zn	mg	5.00	17:0	g	0.020	Valine	g	1.315
Copper, Cu	mg	1.800	18:0	g	1.690	Arginine	g	2.403
Manganese, Mn	mg	1.950	20:0	g	0.115	Histidine	g	0.632
Selenium, Se	mcg	53.0	22:0	g	0.320	Alanine	g	1.117
Vitamin C, total ascorbic acid	mg	1.4	24:0	g	0.075	Aspartic acid	g	2.446
Thiamin	mg	1.480	Fatty acids, total monounsaturated	g	18.528	Glutamic acid	g	5.579
Riboflavin	mg	0.355	16:1 undifferentiated	g	0.020	Glycine	g	1.461
Niacin	mg	8.335	17:1	g	0.015	Proline	g	1.182
Pantothenic acid	mg	1.130	18:1 undifferentiated	g	18.380	Serine	g	1.075
Vitamin B-6	mg	1.345	20:1	g	0.085			

BIBLIOGRAFIA:

Jean Valnet - *Fitoterapia - Cura delle malattie con le piante* - Firenze, 1978
 Jean Valnet - *Cura delle malattie con le essenze delle piante* - Firenze, 1978
 J.I. Rodale "Il libro completo dei minerali per la salute" Ed. Giunti Martello
http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl

La presente documentazione è riservata al solo corpo professionale. Le informazioni ivi contenute si basano sulle nostre conoscenze al momento della redazione. L'utilizzatore è tenuto ad assicurarsi della idoneità e completezza di tali informazioni in relazione all'utilizzo specifico che ne deve fare. Le informazioni riportate non devono essere intese come guida all'automedicazione. I fruitori sono invitati a discutere le informazioni con medici, farmacisti o personale sanitario autorizzato. Fatti, studi ed affermazioni sono il frutto di ricerca bibliografica condotta sulle singole droghe vegetali. Il redattore non si ritiene responsabile di refusi ed errori di battitura.



alimenti dietetici e fitoestratti



Acetosella (Rumex acetosella L.) foglie

Pianta piccola e vigorosa comune in tutta Europa nei pascoli e nei prati, è caratterizzata da un elevato contenuto di ossalati, acidi organici e chinoni. Una ricerca condotta sulle erbe officinali nell'area del Sannio ha evidenziato che infusi di acetosella erano tradizionalmente impiegati come antinfettivi orali.

La parte officinale è rappresentata dalla foglia, cui sono attribuite proprietà diuretiche e depurative.

Olmo Rosso (Ulmus fulva Michx.) Foglie

Eccellente nutriente e demulcente, l'Olmo calma e porta sollievo in problemi molto diversi tra di loro come: iperacidità, gastroenterite, diarrea, bronchiti e tosse dolorosa. Non esiste molta ricerca sull'Olmo, anche se la sua azione come rimedio contenente grosse quantità di mucillagine è chiara. Può essere preso regolarmente come una pappetta durante la convalescenza ed in condizioni di debilitazione, specialmente quando la digestione sia difficile o troppo sensibile (come nel recupero da disturbi di carattere enteriche).

A livello gastroenterico lenisce irritazioni, coliche e spasmi ed è di aiuto in quasi tutti i problemi a livello del colon, come anche in disturbi a carico del plesso emorroidario.

Contiene inulina che aiuta il fegato, la milza ed il pancreas. Aiuta la minzione, diminuisce i gonfiori e agisce come lassativo.

BIBLIOGRAFIA ACETOSELLA:

Forgione et al. *MEDICINAL PLANTS IN SAMNIUM POPULAR MEDICINE. Pharmacologyonline 1: 90-98 (2008) Newsletter*

BIBLIOGRAFIA OLMO ROSSO:

Marco Valussi e Luciano Posani. <http://www.infoerbe.org> sotto Licenza Creative Commons.
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1268_listaFile_itemName_2_file.pdf

La presente documentazione è riservata al solo corpo professionale. Le informazioni ivi contenute si basano sulle nostre conoscenze al momento della redazione. L'utilizzatore è tenuto ad assicurarsi della idoneità e completezza di tali informazioni in relazione all'utilizzo specifico che ne deve fare. Le informazioni riportate non devono essere intese come guida all'automedicazione. I fruitori sono invitati a discutere le informazioni con medici, farmacisti o personale sanitario autorizzato. Fatti, studi ed affermazioni sono il frutto di ricerca bibliografica condotta sulle singole droghe vegetali. Il redattore non si ritiene responsabile di refusi ed errori di battitura.



alimenti dietetici e fitoestratti



Sorbo (*Sorbus aucuparia* L.) Frutti

Il nome “aucuparia” (dal latino aiucupium: uccellagione) deriva dal fatto che, essendo le bacche di Sorbo appetite dalla piccola avifauna migratoria, viene tradizionalmente utilizzato negli appostamenti fissi per la caccia a tali prede.

I frutti del sorbo hanno proprietà diuretiche ed astringenti. I frutti molto ricercati dagli uccelli, possono essere impiegati nella preparazione di gelatine.

Gli antichi romani, fermentavano le bacche con il grano per ottenere una bevanda dolciastra, mentre oggi sono distillate per fare acquavite o liquori.

Le sorbe essiccate, nel passato, venivano amalgamate con la farina, per arricchire il pane nei momenti di carestia.

Contenente acidi organici, tannini e soprattutto composti fenolici derivati dell'acido parasorbico che determina l'attività antifungina e batteriostatica naturale.

Rabarbaro (*Rheum officinale* Baill.) Rizomi

Il rabarbaro è una pianta erbacea perenne originaria dell'asia e naturalizzata nelle regioni a clima temperato.

Pare venisse coltivato in Asia già 2700 anni prima della nascita di Cristo.

Ai Greci, che ne facevano grande uso per le sue virtù officinali, dobbiamo il nome attuale: essi infatti al sostantivo “ra”, che indicava in greco quest'erbacea, aggiunsero l'aggettivo “barbaron” in riferimento al fatto che veniva coltivata in terre barbare.

Il rizoma dal caratteristico sapore gradevolmente amaro, ha proprietà aromatiche e toniche. A dosi elevate ha effetti purgativi.

E' noto per la sua azione lassativa di tipo stimolante i movimenti dell'intestino, ma il rabarbaro è più di un semplice lassativo: stimola il colon, promuove il flusso della bile ed elimina la stasi gastrica, alleviando i sovraccarichi a livello epatico.

BIBLIOGRAFIA SORBO:

O. Raspeà, C. Findlay, A. Jacquemart. *Sorbus aucuparia* L. *Journal of Ecology* 2000, 88, 910±930.
J. Janick, R. E. Paull.; *The Encyclopedia of Fruit & Nuts*. Cabi Publishing 2008
<http://www.minerva.unito.it/chimica&industria/dizionario/supplementi02/AdditiviAlimentari/SchedaE200b.htm>

BIBLIOGRAFIA RABARBARO:

Bruneton J. *Pharmacognosie et phytochimie plantes medicinales*. Ed. Lavoisier, Paris, 1993.
Sannia A. *Formulario pratico di fitoterapia*. Ed. Tecniche nuove, Milano, 1994.
Fintelmann V. *Modern phytotherapy and its uses in gastrointestinal conditions*. *Planta Med.* 57, S 48-S 52, 1991.
Sendelbach L.E. *A review of the toxicity and carcinogenicity of anthraquinone derivatives*. *Toxicology*, 57, 227-240, 1989.
Van Gorkom B.A. et al. *Review article: anthranoid laxatives and their potential carcinogenic effects*. *Aliment. Pharmacol. Ther.* 13, 443-452, 1999.

La presente documentazione è riservata al solo corpo professionale. Le informazioni ivi contenute si basano sulle nostre conoscenze al momento della redazione. L'utilizzatore è tenuto ad assicurarsi della idoneità e completezza di tali informazioni in relazione all'utilizzo specifico che ne deve fare. Le informazioni riportate non devono essere intese come guida all'automedicazione. I fruitori sono invitati a discutere le informazioni con medici, farmacisti o personale sanitario autorizzato. Fatti, studi ed affermazioni sono il frutto di ricerca bibliografica condotta sulle singole droghe vegetali. Il redattore non si ritiene responsabile di refusi ed errori di battitura.



alimenti dietetici e fitoestratti



Maitake (Grifola frondosa (Dicks.) Gray) Corpi fruttiferi

Maitake significa “Fungo Danzante”, non si sa bene se per la sua composizione a ceppo fogliare, quasi mosso a tempo di danza, o come vuole la tradizione cinese, per il fatto che data la sua rarità a quei tempi, il raccoglitore che lo trovava si metteva a danzare per la gioia.

Viene oggi coltivato e prodotto senza particolari problemi, anche perchè si tratta di un fungo altamente edibile, anche se non paragonabile per intensità e distinzione al sapore dello Shii Take.

Il maitake è una fonte concentrata di 1,3 e 1,6-betaglucano. La capacità dei glucani estratti da basidiomiceti di stimolare l'immunomodulazione e la risposta antiossidante nell'uomo è ben nota.

Inoltre è stato evidenziato che questi composti sono in grado di proteggere il fegato da danni dovuti ad aflatossine.

In particolare, in diversi studi è stata riportata attività antitumorale, antivirale, antibatterica, ipocolesterolemica, epatoprotettiva e regolativa della pressione sanguigna di glucani estratti da alcuni basidiomiceti eduli e non tossici come *Ganoderma lucidum*, *Grifola frondosa*, *Lentinula edodes*, *Pleurotus ostreatus* e *Trametes versicolor*.

BIBLIOGRAFIA:

Mark Mayell *Maitake Extracts and Their Therapeutic Potential – A Review Alternative Medicine Review Volume 6, Number 1 2001.*
Slaven Zjalic (a), Anna Adele Fabbri (a), Massimo Reverberi (a), Alessandra Ricelli (b), Federico Punelli (a), Corrado Fanelli (a). *POLISACCARIDI DA BASIDIOMICETI COME NUTRICEUTICI E MEZZO PER IL CONTROLLO DI MICOTOSSINE. 2° Congresso nazionale Le micotossine nella filiera agro-alimentare Istituto Superiore di Sanità Roma, 16-18 ottobre 2006*

La presente documentazione è riservata al solo corpo professionale. Le informazioni ivi contenute si basano sulle nostre conoscenze al momento della redazione. L'utilizzatore è tenuto ad assicurarsi della idoneità e completezza di tali informazioni in relazione all'utilizzo specifico che ne deve fare. Le informazioni riportate non devono essere intese come guida all'automedicazione. I fruitori sono invitati a discutere le informazioni con medici, farmacisti o personale sanitario autorizzato. Fatti, studi ed affermazioni sono il frutto di ricerca bibliografica condotta sulle singole droghe vegetali. Il redattore non si ritiene responsabile di refusi ed errori di battitura.



alimenti dietetici e fitoestratti



Curcuma (Curcuma longa L.) Rizomi

Originaria dell'isola Java, questa grande pianta è diffusa in India, in Malaysia, nel Nord Africa, in America Centrale e nelle isole Antille. E' utilizzata come spezia da tempi remoti e rientra in numerose preparazioni medicinali tradizionali.

I costituenti principali sono i curcuminoidi (3%), una serie di derivati del cinnamoilmetano con proprietà coloranti il cui capostipite è la curcumina (diferuloilmetano).

La Curcumina è un antiossidante dotato, dalle spiccate virtù antinvecchiamento e neuroprotettive. L'estratto di curcuma agisce sull'ossidazione delle lipoproteine di bassa densità (colesterolo LDL). Studi di laboratorio dimostrano che la curcumina reagisce con molti radicali liberi ostacolandone l'attività. Questa azione protettiva contro i danni provocati dai radicali liberi è stata dimostrata da numerosi lavori scientifici, ed è particolarmente evidente sugli organi dell'apparato digerente (stomaco, fegato e intestino).

BIBLIOGRAFIA:

- Bruneton J. *Pharmacognosie phytochimie plantes medicinales*. Ed. Lavoisier, Paris, 1993.
- Selvam R. et al. The anti-oxidant activity of turmeric (*Curcuma longa*). *J. Ethnopharmacol.* 47, 59-67, 1995.
- Deshpande U.R. et al. Protective effect of turmeric (*Curcuma longa* L.) extract on carbon tetrachloride-induced liver damage in rats. *Indian J. Exp. Biol.* 36, 573-577, 1998.
- Ramsewak R.S. et al. Cytotoxicity, antioxidant and anti-inflammatory activities of curcumins I-III from *Curcuma longa*. *Phytomedicine* 7, 303-308, 2000.
- Curcuma longa* (turmeric). Monograph. *Altern. Med. Rev.* 6 Suppl:S62-66, 2001.
- Rajakrishnan V. et al. Effect of curcumin on ethanol-induced stress on mononuclear cells. *Phytother. Res.* 16, 171-173, 2002.
- Chainani-Wu N. Safety and anti-inflammatory activity of curcumin: a component of tumeric (*Curcuma longa*). *J Altern Complement Med.* 9(1):161-8, 2003.
- Tomita M. et al. Astrocyte production of the chemokine macrophage inflammatory protein-2 is inhibited by the spice principle curcumin at the level of gene transcription. *J Neuroinflammation.* 2(1):8, 2005.
- Sugiyama T. et al. Selective protection of curcumin against carbon tetrachloride-induced inactivation of hepatic cytochrome P450 isozymes in rats. *Life Sci.* 2005 Nov 7; [Epub ahead of print].
- Chattopadhyay I. et al. Indomethacin inactivates gastric peroxidase to induce reactive-oxygen-mediated gastric mucosal injury and curcumin protects it by preventing peroxidase inactivation and scavenging reactive oxygen. *Free Radic Biol Med.* 2006 Apr 15;40(8):1397-408, 2006.v
- Kaur G. et al. Inhibition of oxidative stress and cytokine activity by curcumin in amelioration of endotoxin-induced experimental hepatotoxicity in rodents. *Clin Exp Immunol.* 145(2):313-21, 2006.
- Hanai H. et al. Curcumin maintenance therapy for ulcerative colitis: randomized, multicenter, double-blind, placebo-controlled trial. *Clin Gastroenterol Hepatol.* 4(12):1502-6, 2006.

La presente documentazione è riservata al solo corpo professionale. Le informazioni ivi contenute si basano sulle nostre conoscenze al momento della redazione. L'utilizzatore è tenuto ad assicurarsi della idoneità e completezza di tali informazioni in relazione all'utilizzo specifico che ne deve fare. Le informazioni riportate non devono essere intese come guida all'automedicazione. I fruitori sono invitati a discutere le informazioni con medici, farmacisti o personale sanitario autorizzato. Fatti, studi ed affermazioni sono il frutto di ricerca bibliografica condotta sulle singole droghe vegetali. Il redattore non si ritiene responsabile di refusi ed errori di battitura.



alimenti dietetici e fitoestratti



Mangosten (*Garcinia Mangostana*) Frutti

La *Garcinia mangostana*, più comunemente nota con il nome di Mangosteen (in italiano Mangostano), appartiene alla Famiglia delle Guttiferae.

E' un frutto tipico di vaste aree del Sud-Est Asiatico. Paesi come Thailandia, India, Malaysia, Vietnam e Filippine, ma anche Australia e Hawaii, usufruiscono infatti dei benefici di questo frutto.

Il frutto è di forma rotonda ed ha un intenso colore rosso porpora. Il suo diametro va dai 3.7 ai 7.5 cm e contiene da 4-8 segmenti di polpa bianco-giallo di consistenza succosa e fresca con tendenza acida.

Dalla polpa del mangostano si ricava un gustoso succo, ricco in nutrienti e sostanze antiossidanti.

BIBLIOGRAFIA:

Morton, J. 1987. Mangostano. p. 301-304. In: *Fruits of warm climates*. Julia F. Morton, Miami, FL.

2. W. Mahabusarakam, P. Iriyachitra and W.C. Taylor, *Chemical constituents of garcinia mangostana*. *J Nat Prod* 50 (1987), pp. 474-478.

La presente documentazione è riservata al solo corpo professionale. Le informazioni ivi contenute si basano sulle nostre conoscenze al momento della redazione. L'utilizzatore è tenuto ad assicurarsi della idoneità e completezza di tali informazioni in relazione all'utilizzo specifico che ne deve fare. Le informazioni riportate non devono essere intese come guida all'automedicazione. I fruitori sono invitati a discutere le informazioni con medici, farmacisti o personale sanitario autorizzato. Fatti, studi ed affermazioni sono il frutto di ricerca bibliografica condotta sulle singole droghe vegetali. Il redattore non si ritiene responsabile di refusi ed errori di battitura.