

產品編號:	20349PF
INCI Nomenclature:	Lactobacillus/Olive Leaf Ferment
INCI 狀態:	Extract 允許
建議用量:	1.0 - 5.0%
建議應用:	抗氧化、抑菌



自古以來，橄欖樹似乎就一直在人類慶典和祭品上佔有一席之地，綜觀整個歷史，橄欖樹一直為人類提供食物和遮蔽物，它們一直都是和平、安全和富裕的象徵性代表。

橄欖樹被認為起源於5000多年前的地中海沿岸，而如今美國橄欖年產量接近 17 萬噸—主要產自於加州的聖華奎恩山谷，橄欖葉含有酚類化合物，這些化合物已被證明具有強大的生物活性，包括抗氧化活性、抗菌活性、抗病毒活性和抗寄生蟲作用，長久以來，當橄欖果肉經清洗壓榨後，其廢水傾倒處的土壤就會被消毒，是一件眾所周知的事。

ACB Olive Leaf Extract PF 是透過利用乳酸乳桿菌(*Lactobacillus lactis*)對橄欖葉進行發酵所製成的，這種發酵過程可以分離出植物化學物質和酚類化合物，特別是橄欖苦苷、類黃酮、花色素苷和單寧酸，它們具有獨特的抗氧化特性，並具有抗菌、抗病毒和抗真菌活性。

抗氧化活性

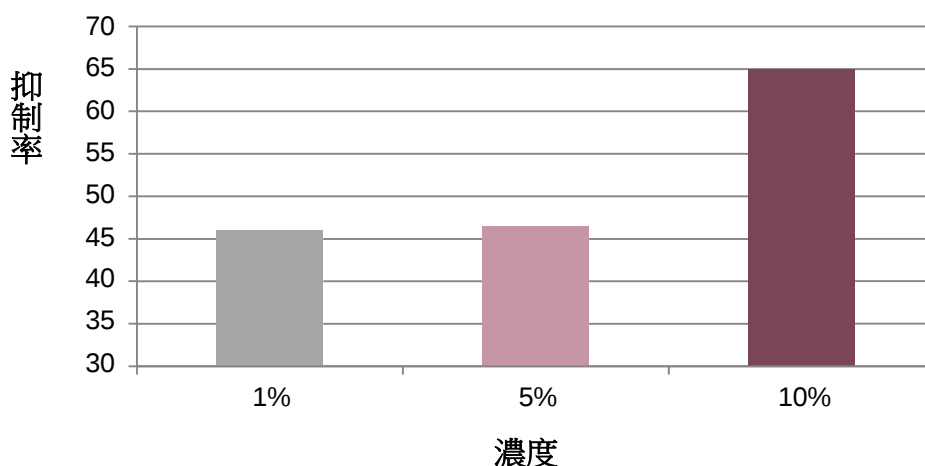


圖 1: 不同濃度的ACB Olive Leaf Extract PF的抗氧化能力結果



ACB Olive Leaf Extract PF

橄欖葉萃取液

橄欖葉萃取已被證實能夠抑制脂質過氧化產物的產生，當引入到次氯酸中時，它可以保護過氧化氫酶的血紅素基團免於降解和吸收光譜的改變，橄欖葉萃取物在與橄欖工廠廢水(OMWW)結合具有清除超氧化化合物的特性，這種特性經於無細胞系統中測試，發現該萃取物具有能夠清除反應介質中超氧化合陰離子的作用。

抗微生物的挑戰性測試

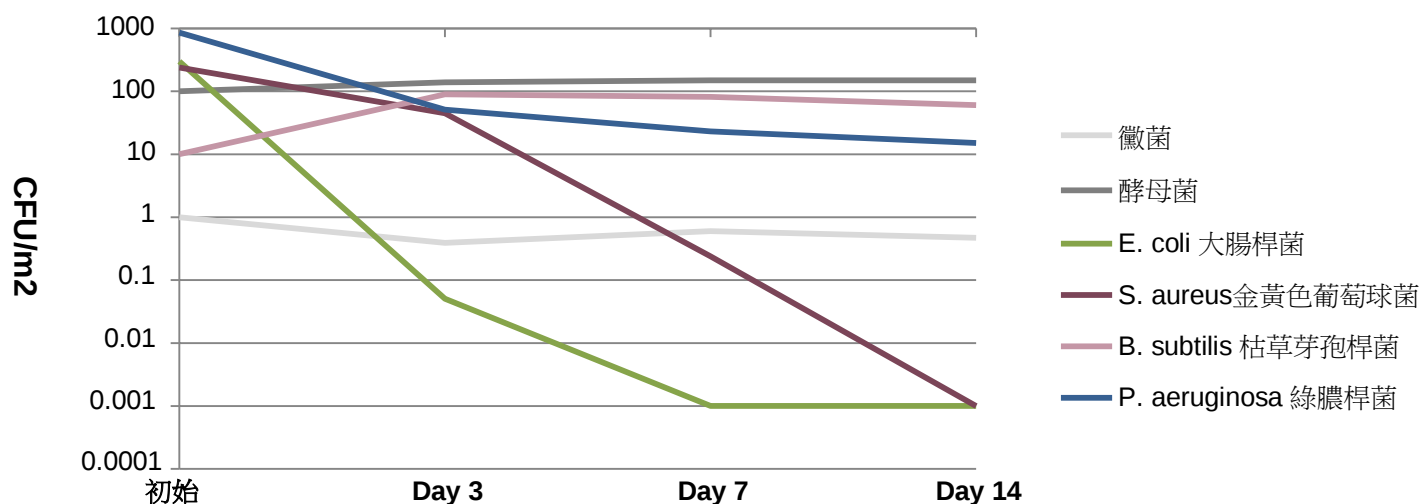


圖2: 3% ACB Olive Leaf Extract PF的挑戰性測試結果

ACB Olive Leaf Extract PF的益處

- 卓越的抗氧化特性
- 天然抑菌
- 符合NPA

References:

- 1) Markin, D., et al (2003) "Antimicrobial activity of olive leaves" Department of Microbiology, Rappaport Faculty of Medicine, Technion - Institute of Technology, Haifa, Israel. Mycoses. 2003 Apr;46(3-4):132-6.
- 2) Micol, V., et al (2005) "The olive leaf extract exhibits antiviral activity against viral haemorrhagic septicaemia rhabdovirus (VHSV)." Instituto de Biología Molecular y Celular, Universidad Miguel Hernández, E-03202-Elche, Alicante, Spain. Antiviral Res. 2005 Jun;66(2-3):129-36. Epub 2005 Apr 18.
- 3) Vanfleteren, J. (1993) "Oxidative stress and ageing in Caenorhabditis elegans". Biochemistry Journal (1993) 292, 605-608.