



## Goji (*Lycium barbarum*)

Titulado al 50 % en polisacáridos

**Antioxidante, símbolo de juventud y de energía vital**

	1 unidad	3 + 1 gratis
375 mg / 120 cápsulas	28,00 €	84,00 €

### PRINCIPALES INDICACIONES:

Antioxidante, antienvjecimiento, vitalidad, sueño, estrés

**Nuestro extracto seco de bayas de Goji (*Lycium barbarum*) concentrado 20:1 y titulado al 50% en polisacáridos aporta en una dosis el equivalente a 30 g de bayas frescas y 750 mg de polisacáridos.**

**Las bayas tibetanas de Goji (*Lycium barbarum*) se utilizan tradicionalmente desde hace miles de años en Asia oriental con fines medicinales y como alimento funcional. Asociadas a reestablecer el equilibrio del Yin y el Yang en la Medicina Tradicional China, estas bayas poseen propiedades antioxidantes, antienvjecimiento, inmunomoduladoras y neuroprotectoras.**

**Tónico natural milenario empleado para aumentar la longevidad y mejorar la salud**, las bayas de Goji son un superalimento con un alto poder antioxidante.

**Ricas en polisacáridos, carotenoides, flavonoides y vitamina C**, las bayas de Goji ayudan al organismo a hacer frente al envejecimiento, mejorar la calidad del sueño, reducir el estrés y combatir la fatiga, mejorando de esta forma el bienestar general.

**Nuestro producto ha sido sometido a rigurosos análisis de control de calidad que certifican que está libre de metales pesados y pesticidas.**

## Composición

### INGREDIENTES:

Por 4 cápsulas: 1500 mg de extracto seco de bayas de goji (*Lycium barbarum* L.) titulado al 50% en polisacáridos (es decir, 750 mg).

### OTROS INGREDIENTES:

Fécula de patata, antiaglomerante (E470b): estearato de magnesio, cápsula vegetal: hidroxipropilmetilcelulosa.

## **ALÉRGENOS:**

Este producto no contiene alérgenos (según el Reglamento (UE) N° 1169/2011) ni organismos modificados genéticamente.

## **FABRICACIÓN Y GARANTÍA DE CALIDAD:**

Este complemento alimenticio está fabricado por un laboratorio siguiendo las normas BPF. Las BPF son las Buenas Prácticas de Fabricación vigentes en el sector farmacéutico europeo (en inglés GMP, Good Manufacturing Practice). El contenido del principio activo está garantizado por análisis regulares que se pueden consultar online.

## **Uso**

---

### **CONSEJOS DE USO:**

4 cápsulas al día con medio vaso de agua, durante las comidas.

### **PRECAUCIONES:**

Se desaconseja para mujeres embarazadas o en periodo de lactancia. No exceder la dosis diaria recomendada.

### **ADVERTENCIAS:**

Los complementos alimenticios no deben utilizarse como sustitutos de una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable. En caso de tratamiento médico, consulte con su terapeuta. Solo para adultos. Mantener fuera del alcance de los niños más pequeños.

### **INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO:**

Conservar en un lugar fresco, seco y fuera del alcance de la luz.

## **Información detallada**

---

### **Goji: Descripción y origen**

- *Lycium barbarum* (Familia Solanaceae) es una planta originaria de Asia y Europa Oriental. De tipo arbustivo, puede alcanzar los 3-5 m de altura y su fruto es una baya ovoide carnosa de color rojizo-anaranjado que se conoce como baya tibetana de Goji, Wolfberry o Gouqizi. Los frutos se recolectan de agosto a octubre.
- En la actualidad las bayas de Goji son muy reconocidas y sus principales áreas de cultivo son las regiones chinas de Ningxia Hui y Xinjiang Uyghur. Se pueden consumir de diferentes maneras: crudas, en zumo o en extracto encapsulado (1).

### **Goji: Historia**

- Las bayas de Goji se utilizan desde hace más de 2000 años en la Medicina Tradicional China donde se asocian a un enriquecimiento del Yin y se emplean para tratar problemas de riñón, pulmón, hígado y oculares. Se han utilizado tradicionalmente también para el aumento de la longevidad y la lucha contra el envejecimiento, problemas de psoriasis, alergias e insomnio. (1-2)
- Actualmente son muy populares en Europa y América del Norte y se consideran un superalimento con propiedades antioxidantes y rico en polisacáridos (2).

### **Goji: Composición**

- Las bayas de Goji son ricas en polisacáridos (hasta un 23% del peso seco) y carotenoides (dipalmitato de

Contienen además flavonoides (miricetina, quercetina y kaempferol), vitaminas (riboflavina, tiamina y ácido ascórbico), cerebrósido, taurina, ácido gamma-aminobutírico, beta-sitosterol, betaína, escopoletina y ácido p-cumárico, entre otros metabolitos.

- Las bayas de Goji son ricas en vitamina C (hasta 42 mg/100 g), comparándose al contenido en esta vitamina en el limón fresco (50 mg/100 g). (3)

- La fracción polisacárida (también conocida como LBP) es la más importante en relación a la actividad biológica de las bayas y consiste en una mezcla de proteoglicanos y polisacáridos ramificados.

### Goji: Nuestro extracto

- Nombre del extracto: Extracto seco de bayas de Goji concentrado al 20:1 y titulado al 50% de polisacáridos.
- Nombre científico: *Lycium barbarum* L.
- Parte utilizada: Fruto

### Goji: Beneficios

- Las bayas de Goji se utilizan como alimento funcional y con fines medicinales ya que poseen propiedades antioxidantes, neuroprotectoras, inmunomoduladoras, antienvjecimiento y mejoran de forma general el bienestar gracias a sus propiedades tónicas.

### Goji: Uso, dosis

- Una dosis de nuestro producto (4 cápsulas) equivale a 30 gramos de bayas frescas (se recomienda un consumo entre 20-50 gramos de bayas al día) y contiene 750 mg de polisacáridos.

### Goji: Estudios/búsquedas

- Los estudios realizados con las bayas de Goji, se han centrado principalmente en su fracción polisacárida LBP (2-3). Uno de los objetivos principales de estos estudios ha sido el análisis de las propiedades antioxidantes e inmunomoduladoras de las bayas de Goji para hacer frente a patologías relacionadas con el envejecimiento.
- Investigaciones han demostrado la efectividad del complejo polisacárido-proteínas de *Lycium barbarum* en la modulación del sistema inmune. Se ha descrito el efecto sobre diferentes parámetros, como un aumento de la actividad de los macrófagos y la proliferación y actividad de los esplenocitos (3,4).
- Los polisacáridos de las bayas de Goji pueden además ayudar a disminuir los niveles de glucosa (5) y lípidos en sangre (1). Un estudio ha demostrado que el efecto hipoglucémico está relacionado con un incremento

favoreciendo una correcta secreción de insulina (5).

- En referencia a sus propiedades neuroprotectoras, en la Universidad de Hong Kong se realizó un ensayo *in vitro* para estudiar los efectos preventivos de los extractos de bayas de Goji frente a enfermedades neurodegenerativas relacionadas con la edad como la enfermedad de Alzheimer. Observaron que el extracto acuoso de *Lycium barbarum* disminuía la activación de la proteína JNK-1, una proteína implicada en la neurodegeneración (6).
- Junto con los polisacáridos, los flavonoides y carotenoides de las bayas de Goji poseen actividad antioxidante demostrada *in vitro* e *in vivo* debido a su capacidad reductora, quelante de iones metálicos y eliminadora de radicales libres (1,7).

1. Goji (*Lycium barbarum* and *L. chinense*): phytochemistry, pharmacology and safety in the perspective of traditional uses and recent popularity. Potterat (2010) *Planta Med* 76: 7–19.
2. Bayas de Goji (*Lycium barbarum* L.): aspectos farmacológicos y de eficacia. Giner and Giner (2010) *Revista de Fitoterapia* 10 (1): 22-33.
3. An evidence-based update on the pharmacological activities and possible molecular targets of *Lycium barbarum* polysaccharides. Cheng et al. (2014) *Drug Des Devel Ther* 9:33-78.
4. Immunomodulation and antitumor activity by a polysaccharide–protein complex from *Lycium barbarum*. Gan et al. (2004) *Int Immunopharmacol* 4(4): 563-9.
5. Characterization and hypoglycemic effect of a polysaccharide extracted from the fruit of *Lycium barbarum* L. Zhu et al (2013) *Carbohydr Polym* 98(1): 8–16.
6. Neuroprotective effects of anti-aging oriental medicine *Lycium barbarum* against beta-amyloid peptide neurotoxicity. Yu et al. (2005) *Exp Gerontol* 40 (8-9): 716-27.

7. Isolation of carotenoids, flavonoids and polysaccharides from *Lycium barbarum* L. and evaluation of antioxidant activity. Wang et al. (2010) Food Chem 120: 184-192.