

Projekt otrzymał dwie nagrody:

Nagrodę Prestiżu "RENOMA ROKU Edycja 2012"

w kategorii "Wynalazca"



Nagrodę Lubelskiego Orła Biznesu 2012

w kategorii "Produkt Innowacyjny"



Projekt

**„Produkcja ekologicznego oleju rzepakowego  
o wyjątkowych właściwościach prozdrowotnych”**

Patent Nr 208504 z dnia 17.05. 2011, Tys J. „Sposób wytwarzania oleju jadalnego z rzepaku”.  
No. EP0882706.8 Application, Zgłoszenie patentu Europejskiego, Tys J. Method of producing oil from rapeseed.  
Nr Z – 372906 z dnia 27.09.2011, Znak Towarowy - prawo ochronne „KROPLA ZDROWIA”.



Instytut Agrofizyki PAN  
ul. Doświadczalna 4  
20-290 Lublin  
[www.ipan.lublin.pl](http://www.ipan.lublin.pl)



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



**Fundusze Europejskie – dla innowacyjnej gospodarki**



### **Właściwości oleju „Kropla Zdrowia”**

Olej sałatkowy „KROPLA ZDROWIA” należy do najwartościowszych tłuszczów roślinnych będących obecnie na rynku. Jego walory prozdrowotne wynikają z wysokiej zawartości bioaktywnych związków bardzo korzystnie działających na organizm człowieka. Ze względu na surowy reżim technologiczny (wynikający z założeń patentowych) oraz wysokiej jakości ekologiczny surowiec (nasiona rzepaku pochodzą ze specjalnych odmian i są produkowane w gospodarstwach przestrzegających norm ekologicznych) olej sałatkowy „KROPLA ZDROWIA” zaliczany jest do grupy nutraceutyków.

Istnieją dane przypisujące antymutagenne i antynowotworowe działanie związkowi fenolowemu obecnemu w oleju. Spożywanie jego wiąże się więc ze zmniejszeniem ryzyka wystąpienia takich typów nowotworów jak nowotwór sutka, pęcherza moczowego i przewodu pokarmowego. Badania epidemiologiczne wykazały, że olej obniża poziom lipoprotein LDL w surowicy krwi, co można wytłumaczyć wysoką zawartością kwasów monoenoowych (głównie kwasu oleinowego). Wykazano że spożywanie takiego oleju pomaga w leczeniu cukrzycy typu II — insulinoniezależnej, zmniejszając insulinoporność i poprawiając utrzymanie stabilnego poziomu glukozy. Olej reguluje też ciśnienie krwi oraz zwiększa przyswajalność witamin. Ponadto stosowany zewnętrznie chroni skórę przed podrażnieniami, uelastycznia ją, łagodzi egzemy, opryszczki itp.

Powyższe dane wyraźnie podkreślają szerokie spektrum pozytywnego oddziaływania oleju na organizm człowieka. Jednak decydujące znaczenie ma przede wszystkim jego jakość, bowiem powszechnie wiadomo, że zmieniony oksydacyjnie olej traci swoje walory sensoryczne, a co gorsza produkty jego utleniania biorą udział w procesach starzenia się organizmu ludzkiego oraz etiologii wspomnianych chorób.

Obecność barwników karotenoidowych w oleju jest również cenna z uwagi na występowanie w nich innych bardzo ważnych składników – luteiny i zeaksantyny. Te dwa polarne karotenoidy zostały bowiem znalezione w błonach lipidowych plamki żółtej w siatkówce oka ssaków. Ich rola fizjologiczna dotychczas nie została w pełni zrozumiana i wytłumaczona przypuszcza się jednak, że spełniają ważne zadanie w procesie widzenia.

**Te cechy zapewnia olej uzyskiwany w Instytucie Agrofizyki pod nazwą „KROPLA ZDROWIA”. Jego produkcja oparta o surowiec pochodzący ze specjalnie dobranych odmian uprawianych z zachowaniem rygorów ekologicznych, jak i sposób pozyskiwania oleju oparty o założenia zawarte w patencie polskim i europejskim gwarantuje, że posiada on właściwości typowe dla nutraceutyku.**

Więcej informacji na: [www.kroplazdrowia.eu](http://www.kroplazdrowia.eu)