



- [AGRO-ALIMENTARE](#)
- [COSMETICO](#)
- [SANITARIO](#)
- [CHIMICO](#)
- [TESSILE](#)
- [EDILIZIA](#)
- [ARREDAMENTO](#)
- [ENERGETICO](#)
- [GIARDINAGGIO E COLTIVAZIONE](#)
- [SERVIZI](#)
- [EXPO 2015](#)
- [BIO-SCIENZA](#)
- [RICICLO](#)
- [AMBIENTE](#)
- [EVENTI E FIERE](#)
- [COMUNICARE BIO](#)

Sede legale:  
Corso Luigi Manusardi 10  
20136 Milano

Sede sociale:  
Piazza S. Maria Beltrade 2  
20121 Milano

Sede operativa:  
palazzo INPGI - Via Nicola Romeo 14  
20142 Milano  
Tel. 02 49465302

[info@cogimi.it](mailto:info@cogimi.it)

[BLOG](#)

[Clicca e scarica la nostra Brochure](#)

**Dal Giappone arriva in Italia il succo d'erba d'orzo, concentrato di vitamine, sali minerali ed enzimi prodotto per estrazione dalle piante di orzo ancora verdi. In Italia è distribuito da Royal Green Products**

**BIO-SCIENZA** - 2012-12-03 00:00:00

Per dare al nostro organismo un apporto bilanciato di sostanze nutrienti, come vitamine, minerali, enzimi e altri importanti elementi, dovremmo inserire costantemente nella nostra alimentazione una larga percentuale di vegetali verdi crudi, cosa assai difficile da programmare. Ma anche ammesso che ci riuscissimo, bisogna considerare che sia la frutta sia i vegetali non biologici, a causa dell'impoverimento del suolo, dei tempi prolungati di trasporto e immagazzinaggio, nonché del mai abbastanza vituperato utilizzo "disinvoltato" della chimica, sono stati via via impoveriti delle proprie sostanze vitali: le mele contengono solo il 20% della vitamina C rispetto a vent'anni fa, lo stesso vale per il betacarotene nei finocchi, solo un quinto, il calcio nei broccoli, solo un terzo, e così via.

A causa di questa somma di fattori negativi, ai quali va aggiunto in molti casi un consumo eccessivo di carne, il nostro metabolismo si ritrova molto spesso a dover "lavorare" in un contesto di acidità, condizione che rende più probabile lo sviluppo di molte patologie tipiche dei nostri tempi.

### **La scoperta delle proprietà dell'erba d'orzo**

La scoperta dell'immenso valore nutrizionale dell'erba d'orzo la si deve a uno scienziato giapponese, Yoshihide Hagiwara (medico e farmacista), che a partire dagli anni '70 – consapevole del fatto che i nutrienti prodotti in laboratorio non possono mai sostituire quelli più articolati e complessi della natura – iniziò ad analizzare le proprietà di più di 200 vegetali, per capire quale dal punto di vista nutrizionale potesse essere il più benefico.

Dopo anni di analisi pubblicò a livello internazionale la propria ricerca che evidenziava nelle giovani e verdi piantine d'erba d'orzo la fonte più ricca e completa in natura di nutrienti. Rimaneva solo un problema: "Come renderla disponibile per tutti?". La soluzione fu quella di inventare una tecnologia "spray dry" (a getto d'aria fredda) – che tra l'altro vinse nel 1987 il prestigioso premio internazionale "Science and Technology Agency Award" – in grado di polverizzare, in pochi



secondi, il succo ottenuto dalle giovani e verdi foglie d'orzo, senza perderne in alcun modo proprietà e qualità nutrizionali. Grazie a questo processo l'erba d'orzo polverizzata, un vero distillato di clorofilla vitale, è diventata un prodotto conosciuto in tutto il mondo con il nome di "Green Magma".

Oggi l'erba d'orzo disidratata, "Green Magma", viene coltivata, in modo completamente biologico, nelle zone collinari della California, su terreni ricchi di minerali. Irrigata con acqua pura e raccolta solo all'apice della sua crescita, viene lavorata sul posto e disidratata in brevissimo tempo.

Green Magma: radiografia del prodotto

Le analisi chimiche compiute dal Dott. Hagiwara, inizialmente in Giappone e poi negli USA presso l'Università di Medicina di Davis (California), nella quale ha insegnato per anni, hanno evidenziato la straordinarietà di questa pianta. L'erba d'orzo possiede il doppio del calcio contenuto nel latte, il doppio del potassio contenuto nel grano, 7 volte la vitamina c contenuta nelle arance, 30 volte il complesso di vitamina b contenuto nel latte, 5 volte il ferro degli spinaci, più di 70 enzimi, tra cui l'ormai noto antiossidante SOD (Superossido-dismutase), uno dei segreti, ormai svelati, dell'eterna giovinezza delle star hollywoodiane e di molti atleti olimpionici.

Il GREEN MAGMA, il succo disidratato di foglie d'orzo biologico – per berlo basta mettere in uno shaker un cucchiaino di polvere verde e miscelare con un bicchiere d'acqua - è la soluzione di facile utilizzo, che permette di beneficiare di tutte le proprietà intatte di un succo d'erba d'orzo appena spremuto. Le analisi condotte su Green Magma hanno confermato, oltre alla base di clorofilla, la presenza, dei seguenti nutrienti, riportati in etichetta: carboidrati complessi, vitamina A, B1, B2, B3, B6, B12, C, E, K, biotina, colina, acido folico, acido pantotenico, 19 aminoacidi (inclusi tutti gli 8 aminoacidi essenziali e 3 catene di aminoacidi), calcio, ferro, magnesio, potassio, sodio e altri 50 minerali, acidi grassi (metà del contenuto degli acidi grassi è composto degli acidi grassi linoleico e linolenico) e 70 enzimi, incluso il noto Superossido-dismutase, ormai riconosciuto anche dalla medicina ufficiale come il "principe" degli antiossidanti e degli agenti anti invecchiamento.

**SCARICA LE EDIZIONI IN PDF**  
**clicca sotto su quella che ti interessa**



CO.GI.MI. © 2011 P.I. 04578640965  
[webmaster](#)

Anche la scienza orientale riconosce il valore del succo d'orzo

Il succo d'orzo è entrato a tal punto nelle consuetudini nutrizionali dei popoli orientali, che nel 2003 il Dipartimento di Nutrizione e Scienza dell'Alimentazione di Taiwan ha promosso una ricerca, pubblicata a livello internazionale e ripresa anche in Italia da diverse riviste scientifiche e di divulgazione medico-erboristica, che ha dimostrato come il succo d'orzo favorisca una serie di processi anti-ossidanti, ostacolando la formazione di radicali liberi, abbassando il livello di colesterolo "cattivo" e promuovendo l'azione del sistema immunitario.

In Italia, Green Magma è distribuito da Royal Green Products in farmacia, erboristeria e negozi del biologico. Si può anche acquistare dal sito [www.royalgreen.it](http://www.royalgreen.it)

Per informazioni al pubblico: Royal Green Products (Via Vittorio Veneto, 127/a - 41018 San Cesario sul P. (MO) - Tel. 059.95.34.465 - [info@royalgreen.it](mailto:info@royalgreen.it) - [www.royalgreen.it](http://www.royalgreen.it)) (*comunicato stampa*)