{{ ads }}

Un nouveau produit minceur : le PinnoThin OrmeniS

L'huile de pignon pin de Corée est très riche en un oméga 6 particulier, l'acide pinolénique, qui à la particularité de stimuler la production d'hormone de satiété et de réduire le taux de cholesterol circulant. Utilisée en Médecine Traditionnelle Chinoise depuis des millénaires, elle est connue sous le nom de Hai Song Zi.

La recherche scientifique récente a démontré que l'huile de pignon de pin diminue la tension artérielle et amplifie le système immunitaire confirmant son image traditionnelle de produit de santé.

PinnoThin™ comme le pignon coréen lui-même est une huile sans cholestérol. Elle se compose de plus de 92 % d'acides gras polyinsaturés et stimule la production de deux hormones peptidiques, la CCK (cholécystokinine) et la GLP1 hormone de suppression de l'appétit (glucagon-like peptide 1), qui envoient des signaux de satiété au cerveau, diminuant de manière significative le désir de manger.

Une étude scientifique récente le prouve, 4 capsules prisent avant les principaux repas réduisent d'un tiers le besoin de manger.

Dix-huit femmes ayant un surplus de poids ont participé à cette étude. Avant de manger un petit-déjeuner riche en glucides, elles ont pris 3 g d’huile de pignon ou, dans le groupe placebo, 3 g d’huile d’olive.
On a mesuré le taux d’hormones des participantes toutes les 30 minutes sur une période de deux heures, puis trois heures et quatre heures après l’ingestion des capsules d’huile. Au bout d’une demi-heure, les chercheurs ont relevé, chez les femmes qui ont pris des capsules d’huile de pignon, une réduction du tiers de leur désir de manger comparativement aux autres femmes qui ont eu un placebo. Ces sujets ont également montré des taux plus élevés d’hormones liées à la satiété,

jusqu'à quatre heures après la prise de gélules.

L'effet hypocholestérolémiant de l'acide delta5-oléfinique, l'acide 5,9,12-18:3, que l'on rencontre en abondance dans l'huile de graines de *Pinus koraiensis* (pin de Corée), a été également observé par Sugano et al.
Cet effet est intermédiaire entre ceux des acides linoléique et alpha-linolénique.
Cette huile tend également à faire baisser les taux de triglycérides et de phospholipides plasmatiques, de même que la teneur en triglycérides du foie.
L'acide pinolénique accroît la production de prostacycline et diminue l'agrégation plaquettaire si on le compare à l'acide linoléique.
Cette huile a aussi comme propriété de réduire l'élévation de la pression sanguine. À partir de ces quelques rares études, les résultats suggèrent des effets bénéfiques des huiles de graines de conifères sur de multiples variables lipidiques.

Retrouvez le PinnoThin sur www.ormenis.com

Contact : herbormenis@wanadoo.fr
vente en ligne : www.ormenis.com

Herb'OrmeniS sarl
345 rue des Pyrénées 75020 Paris
01 44 62 08 21