



## **Barry Callebauts ACTICOA®-Schokolade verbessert die Hautelastizität erheblich**

- **Neue Studien belegen die Anti-Aging-Eigenschaften der ACTICOA®-Schokolade**
- **Schon zwei 10-Gramm-Portionen dunkler ACTICOA®-Schokolade täglich reichen aus, um positive Auswirkungen auf die Hautelastizität zu erzielen**

Witze/Zürich/Frankfurt am Main, 18. November 2009 – Barry Callebaut, der weltweit größte Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladeprodukten, veröffentlicht die Ergebnisse einer neuen klinischen Studie zu Anti-Aging-Eigenschaften von ACTICOA®-Kakao und -Schokolade. Die Studie, die vom Forschungszentrum Skin Investigation and Technology (SIT), Hamburg, durchgeführt wurde, zeigt, dass der Konsum von zwei Mal täglich 300 Milligramm Kakaoflavanolen die Hautelastizität deutlich verbessert.

Hans Vriens, Chief Innovation Officer bei Barry Callebaut, erklärt: „Die beeindruckenden Resultate dieser Studie verleihen den Anti-Aging-Eigenschaften von ACTICOA®-Kakao und -Schokolade als eine der reichhaltigsten Quellen natürlicher Flavanole noch mehr Gewicht. Wir können nun besser verstehen, wie die Flavanole die Haut von innen nähren und vor schädlichen Umwelteinflüssen wie Sonneneinstrahlung schützen.“

In dieser jüngsten placebokontrollierten doppelblinden klinischen Studie wurde der mögliche Effekt eines oral verabreichten, auf Kakaoflavanolen basierenden Nahrungsergänzungsmittels auf die Hautelastizität mit einem nicht-invasiven topischen Gerät untersucht. 30 Teilnehmer wurden für einen Zeitraum von sechs Monaten entweder der Kakaoflavanol-Gruppe oder der Placebo-Gruppe zugeteilt. Die Testpersonen in der Kakaoflavanol-Gruppe erhielten täglich zwei Nahrungsergänzungsmittel mit jeweils 300 Milligramm Kakaoflavanolen. Die Probanden der Placebo-Gruppe erhielten zwei Tabletten, in denen das Kakaoextrakt durch mikrokristalline Zellulose ersetzt worden war.

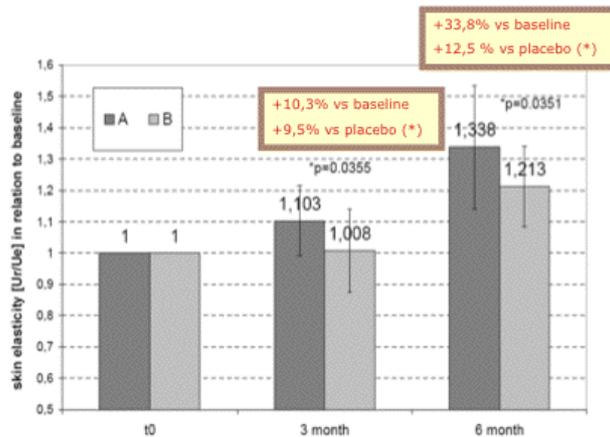
Die Tests zeigten bei den Teilnehmern der Kakaoflavanol-Gruppe eine deutliche und nachhaltige Verbesserung der Hautelastizität um bis zu 34 Prozent nach sechs Monaten. Sogar unter Berücksichtigung der typischen natürlichen Verbesserung der Elastizität zwischen Winter und Sommer war der Nettozuwachs in dieser Gruppe immer noch 12,5 Prozent höher als in der Placebo-Gruppe nach sechs Monaten.

Der regelmäßige Konsum von 300 Milligramm Flavanolen, beispielsweise zwei Portionen ACTICOA®-Schokolade (à 10 Gramm), pro Tag trägt zusammen mit einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung und einem gesunden Lebensstil dazu bei, eine gute Hautelastizität zu wahren. Diese positive Auswirkung der Kakaoflavanole steht höchstwahrscheinlich mit langfristigen Veränderungen tiefer in der Hautschicht, der sogenannten Dermis oder Lederhaut, in Zusammenhang. Die Einnahme von Kakaoflavanolen könnte somit eine Alternative zu Hautcremes sein.

„Die Ergebnisse sind vergleichbar denen führender Kosmetikprodukte. Der Unterschied ist jedoch, dass der Effekt der Flavanole von „innen“ kommt und somit am ganzen Körper beobachtet werden kann“, sagt Dr. Joachim Degwert, Präsident des SIT (Skin Investigation and Technology Hamburg GmbH).



# Medienmitteilung



Zusammen mit einer verringerten Flüssigkeitszufuhr in die obere Hautschicht (Epidermis) ist die Verminderung der Hautelastizität eines der typischen Phänomene der Hautalterung. Eine weniger elastische Haut ist auch typisch für starke Raucher. Die Verbesserung der Elastizität, die in dieser Studie festgestellt werden konnte, führen die Forscher auf die antioxidativ wirkenden Flavanole in ACTICOA® - Kakao und -Schokolade zurück. Sie wirkten direkt auf die elastischen Fasern der Lederhaut ein. Die Studie bestätigt die zunehmenden Anzeichen für die Anti-Aging-Eigenschaften von ACTICOA®, das durch die wertvollen Wirkstoffe aus der Kakaobohne natürliche Schönheit von innen liefert.



Barry Callebauts einzigartiges ACTICOA®-Verfahren ist das Ergebnis jahrelanger Forschungen, die Flavanole aus der Kakaobohne noch in der Schokolade zu erhalten. Denn obwohl wissenschaftlich erwiesen ist, dass Kakaoflavanole die wirkungsvollsten vorhandenen Antioxidantien mit umfassenden positiven Auswirkungen auf die Gesundheit sind, werden sie bei konventionellen Schokoladenherstellungsverfahren größtenteils zerstört. In ACTICOA®-Schokolade sind bis zu 80 Prozent des Flavanolgehalts von rohem Kakao enthalten. Somit ist sie die reichste Quelle von Antioxidantien.

\* \* \*

## **Barry Callebaut ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):**

Mit einem Jahresumsatz von rund CHF 4.9 Mrd. für das Geschäftsjahr 2008/09 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum fertigen Produkt im Verkaufsregal. Barry Callebaut ist in 26 Ländern präsent, unterhält ca. 40 Produktionsstandorte und beschäftigt rund 7.500 Mitarbeitende. Das Unternehmen steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie – von industriellen Nahrungsmittelherstellern über gewerbliche Anwender von Schokolade wie Chocolatiers, Confiseure oder Bäcker bis hin zu internationalen Einzelhandelskonzernen. Barry Callebaut ist weltweit führend in der Innovation von Kakao und Schokolade und erbringt eine Reihe von Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung und -verarbeitung, Schulung sowie Marketing. Das Unternehmen engagiert sich aktiv für Initiativen und Projekte, die zu mehr Nachhaltigkeit in der Kakao-Supply Chain beitragen.

## **Ansprechpartner für die Medien:**

Dagmar Seyfert  
Pressestelle Barry Callebaut und Stollwerck  
@ :relations  
Phone: +49 69 963 652 22  
E-Mail: [stollwerck@relations.de](mailto:stollwerck@relations.de)