



ACTICOA®-Produkte beeinflussen nachweislich den Feuchtigkeitsgehalt der Haut

- **Neue Studie belegt Anti-Aging-Eigenschaften der ACTICOA®-Produkte**
- **Schon 200 Milliliter ACTICOA®-Drink (entspricht 14 Gramm dunkler ACTICOA®-Schokolade) reichen, um einen positiven Effekt zu erzielen**

Witze/Zürich/Frankfurt am Main, 18. November 2009 – Barry Callebaut, der weltweit größte Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladeprodukten, stellt die Ergebnisse einer neuen Studie zu den Anti-Aging-Eigenschaften seiner ACTICOA®-Produkte auf der FIE (Food Ingredients Europe) vor. Die Studie zeigt, dass der tägliche Konsum eines an Flavanolen reichen ACTICOA®-Drinks einen positiven Effekt auf den Feuchtigkeitsgehalt der Haut hat. Dies ist ein wichtiger Faktor für eine gesunde und vital aussehende Haut.

Hans Vriens, Chief Innovation Officer bei Barry Callebaut: "Diese Studie ist ein weiterer Nachweis für die günstigen Auswirkungen von Kakaoflavanolen auf unsere Gesundheit. Barry Callebauts ACTICOA®-Kakao und -Schokolade ist eine der reichsten Quellen für Kakaoflavanole. Das Wissen um diese wirkungsvollen Antioxidantien verändert zusehends unsere Auffassung von Schokolade. Die wachsende Anzahl von Forschungsergebnissen, von denen diese Studie nur einen kleinen Teil ausmacht, trägt dazu bei, den Schokoladengenuss noch weiter zu rechtfertigen. Denn sie zeigt uns, dass Schokolade eine durchaus zuträgliche Rolle in einer ausgewogenen Ernährung spielen kann."

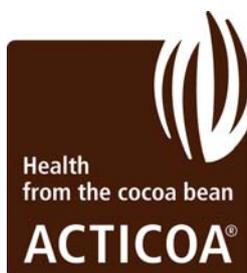
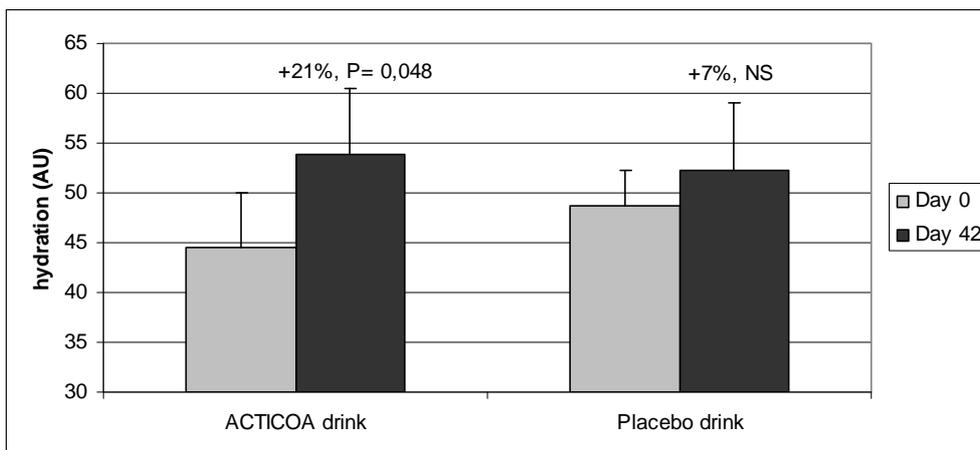
In dieser doppelblind, placebokontrolliert und randomisiert durchgeführten In-vivo-Studie konsumierte eine Gruppe von 15 gesunden Erwachsenen mit einem Durchschnittsalter von 50 Jahren sechs Wochen lang täglich einen ACTICOA®-Drink. Eine andere Gruppe mit 15 Testpersonen erhielt einen Placebo-Drink mit der gleichen Dosis eines konventionell hergestellten Kakaopulvers. Der ACTICOA®-Drink war aus ACTICOA®-Kakaopulver hergestellt, einer ergiebigen Quelle natürlicher Kakaoflavanole. Nach sechs Wochen zeigte die ACTICOA®-Gruppe einen erheblich verbesserten Feuchtigkeitsgehalt der Haut – im Durchschnitt um 21 Prozent höher – während bei den Probanden der Placebo-Gruppe keine bedeutenden Veränderungen beobachtet werden konnten.

Leen Allegaert, klinischer Forscher bei Barry Callebaut, erklärt: "Gut mit Feuchtigkeit versorgte Haut ist ein wichtiger Faktor, um den Eindruck von junger, glatter Haut zu wahren. Besonders für diejenigen mit trockener oder reifer Haut ist es wichtig, ihre Haut gut durchfeuchtet zu halten. Die Haut bietet so besseren Schutz gegen schädliche äußere Einflüsse und sieht dabei gesund und strahlend aus. Der ACTICOA®-Drink bietet eine gute Möglichkeit, die Haut mit Feuchtigkeit zu versorgen, wenn er mindestens sechs Wochen lang täglich eingenommen wird und Teil einer ausgewogenen abwechslungsreichen Ernährung und eines gesunden Lebensstils ist."

Laut der Studie sind diese bemerkenswerten Ergebnisse höchstwahrscheinlich zurückzuführen auf die hohe Konzentration natürlicher Kakaoflavanole in ACTICOA®-Kakao und -Schokolade. Daher liefert die Studie weitere Beweise dafür, dass diese wirkungsvollen Antioxidantien eine wichtige Rolle spielen, freie Radikale zu neutralisieren und den sichtbaren Zeichen der Hautalterung entgegenzuwirken.



Medienmitteilung



Barry Callebauts einzigartiges ACTICOA[®]-Verfahren ist das Ergebnis jahrelanger Forschung, die natürlichen Flavanole aus dem Kakao in Kakaopulver und Schokolade zu erhalten. Denn obwohl wissenschaftlich erwiesen ist, dass Kakaoflavanole die wirkungsvollsten Antioxidantien mit umfangreichen positiven Auswirkungen auf die Gesundheit sind, werden sie bei konventionellen Schokoladenherstellungsverfahren größtenteils zerstört. Nur Barry Callebauts ACTICOA[®]-Verfahren garantiert einen Mindestgehalt an Kakaoflavanolen im fertigen Produkt. ACTICOA[®]-Kakao und -Schokolade

bieten daher natürlichen Schutz und unterstützen den Körper dabei, freie Radikale mit Hilfe natürlicher Antioxidantien abzufangen.

* * *

Barry Callebaut (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