

TABELLA RIASSUNTIVA CARATTERISTICHE LICOPENE SINTETICO, NATURALE E BIOLOGICO

	LICOPENE SINTETICO	LICOPENE NATURALE	LICOPENE BIOLOGICO (PROCESSO PIERRE)
MATERIE PRIME	MATERIE PRIME SINTETICHE	BACCHE DI POMODORO LIBERE DA VINCOLI Possibile uso di varietà OGM e presenza di pesticidi / diossine	BACCHE DI POMODORO CERTIFICATE BIOLOGICHE NO uso di varietà OGM, NO presenza di pesticidi
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	Reazioni di sintesi chimica tra sostanze sintetiche in presenza di solventi tossici.	Estrazione dal pomodoro o da scarti di lavorazione del pomodoro con solventi chimici.	Estrazione dal pomodoro biologico con anidride carbonica (CO ₂) supercritica
PRODOTTO FINITO SFUSO	SINTETICO	NATURALE	NATURALE e CERTIFICATO BIOLOGICO
TOSSICITÀ	PRESENTE Tutto quello che non è licopene può essere costituito da impurezze tossiche.	PRESENTE Possibile presenza di solventi chimici ed impurezze (Pesticidi/ diossine / metalli pesanti)	ASSENTE Prodotto 100% naturale Assenza di solventi chimici.
BIODISPONIBILITÀ	MIGLIORATA ARTIFICIALMENTE con lipidi esogeni ed altri additivi	MIGLIORATA ARTIFICIALMENTE con lipidi esogeni ed altri additivi	OTTIMALE NATURALMENTE
ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE DEL LICOPENE	STANDARD	STANDARD	SUPERIORE ALLO STANDARD Potenziata naturalmente dall'effetto sinergico degli altri antiossidanti di co-estrazione presenti nel pomodoro
NATURALITÀ	ZERO Prodotto completamente sintetico con possibili impurezze e solventi chimici.	BASSA Prodotto naturale con possibile presenza di impurezze e solventi chimici.	ALTA Si estrae solo quello che c'è nel pomodoro biologico.