**Intérêt de l'association du Nopal et de la levure de riz rouge :**

L’invention concerne une composition comprenant une poudre de nopal et de la

levure de riz rouge caractérisée en ce que

5 - la poudre de nopal est une poudre dont la granulométrie est telle que 37% des

particules présentent une dimension comprise entre 104μm et 515μm, le reste

des particules présentant une dimension inférieure à 106 μm, et moins de 60%

des particules présentent une dimension inférieure à 75μm,

et,

10 - la levure de riz rouge est une levure dont la concentration en statines est d’au

moins 0,5% en poids par rapport au poids total de la levure du riz rouge.

De plus, l’invention concerne un complément alimentaire comprenant cette

composition, un procédé d’obtention de ce complément ou de cette composition et

finalement l’utilisation de ce complément ou de cette composition pour abaisser le

15 taux de LDL-cholestérol et le taux de triglycérides.

Différence entre le nopal utilisé par Valorimer et le Néopuntia :

Le NOPAL

**Historique du nopal**

[haut [http://www.passeportsante.net/img/btn_fleche_bleu_top.gif](javascript:;)](javascript:;)

Le **nopal** est, entre autres, réputé pour ses **vertus médicinales**. Dans la pharmacopée, on l'a beaucoup utilisé, en application topique, pour accélérer la guérison des blessures cutanées, mais également par voie interne pour traiter divers troubles gastro-intestinaux et pour faire baisser le taux de glucose sanguin chez les diabétiques.

Encore de nos jours, le **nopal** est aussi apprécié pour ses qualités culinaires. Les différentes parties de la plante sont utilisées. Le **fruit mûr** de certaines variétés est mangé frais. Il est aussi employé pour faire de la marmelade, du fructose, de la pectine et une boisson alcoolisée appelée *colonche*. Plusieurs variétés de nopal servent à la production de *nopalitos*, surtout utilisés comme légumes, dont le goût rappelle celui du haricot vert et de l'asperge. C'est un aliment très nutritif qui contient un mucilage similaire à celui de l'okra, un légume très présent dans la cuisine créole. Les Mexicains aiment l'apprêter en salade avec des oeufs, ou en gratin avec des tomates.

Parmi les 114 espèces de **nopal** poussant au Mexique, c'est l'*Opuntia ficus indica* qui est la plus utilisée à des fins commerciales, mais d'autres espèces du genre *Opuntia* sont aussi récoltées (*O. streptacanta* et *O. robusta*, par exemple). Ce **cactus** fournit un colorant industriel, un caoutchouc et un anticorrosif. Certaines espèces, sauvages ou cultivées, servent aussi d'aliments pour les animaux d'élevage. Comme il s'agit d'un grand cactus vivace, on l'a beaucoup utilisé pour constituer des clôtures végétales.

Le **nopal** fait à ce point partie de la culture mexicaine qu'il figure sur le drapeau du pays. Des archéologues ont découvert dans la vallée de Tehuacán des graines de ce cactus, ce qui prouve qu'on le cultivait déjà à cet endroit, il y a 700 ans. En fait, les experts croient que sa culture a débuté, il y a environ 5 000 ans. Vers 1587, les Aztèques, qui lui donnaient le nom de *nopali*, l’ont fait découvrir aux Espagnols.