

NOTRE GELEE ROYALE BIOLOGIQUE



Renforce
le système
immunitaire

Contrôle
qualité

Nous proposons des **extraits lyophilisés de gelée royale de «type 1»** conforme à la norme ISO 12824, standardisés à 4%-5%-6% en 10-HDA.



L'ORIGINE DE LA GELEE ROYALE

Utilisée depuis l'Antiquité pour ses nutriments essentiels, la gelée royale offre de nombreux effets bénéfiques.

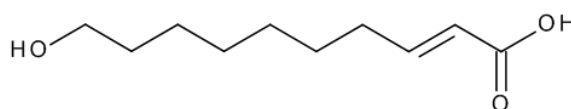
La gelée royale est la substance la plus riche produite par les abeilles au sein de la ruche. Elle est utilisée pour nourrir les larves afin qu'elles deviennent adultes. Seule la reine des abeilles peut se nourrir de gelée royale tout au long de sa vie, ce qui explique le nom de gelée royale. Ainsi, la reine peut vivre jusqu'à 5 ans, contrairement à quelques semaines pour les abeilles ouvrières. La reine peut pondre entre 1000 et 2000 oeufs par jours en saison.

LA COMPOSITION DE LA GELEE ROYALE

La composition de la gelée royale n'est pas constante, elle varie en fonction du climat et de la zone géographique. Cependant, elle est toujours particulièrement riche en éléments nutritifs tels que l'eau, les protéines, le sucre, les acides gras, les vitamines, les sels, les acides aminés.

La gelée royale possède une molécule qui lui est spécifique : l'**acide 10-hydroxy-décénoïque (10-HDA)** qui représente 50% des lipides.

Le 10-HDA est le principal principe actif de la gelée royale. Il s'agit d'un acide gras de la famille de oméga 3 (composant important des neurones et des membranes de cellules). Cet acide gras assure le bon fonctionnement du cerveau, et contribue également au bon fonctionnement du coeur et de la vision.



acide 10-hydroxy-décénoïque (10-HDA)

En savoir plus



NOTRE GELEE ROYALE BIOLOGIQUE

LA NORME ISO 12824 POUR LA QUALITE DE LA GELEE ROYALE

Depuis 2016, la **norme ISO 12824** spécifie les exigences de production et les règles sanitaires pour la gelée royale. Cette norme a permis d'établir une teneur minimale de 1.4g de 10-HDA pour 100g de gelée royale fraîche, ce qui représente la teneur naturellement présente dans le produit.

Cette norme a également permis de distinguer deux qualités de gelée royale en fonction de l'alimentation des abeilles ouvrières. La gelée royale dite de «type 1» est issue d'abeilles ouvrières nourries exclusivement avec du pollen, nectar ou miel. Tandis, que la gelée royale de «type 2» est issue d'abeilles ouvrières nourries en plus avec d'autres aliments tels que des sirops de sucre, des protéines, etc.

Le fait d'obtenir une **gelée royale de «type 1»** est un gage de naturalité, d'authenticité et de qualité.



LE CONTROLE QUALITE DE NOTRE GELEE ROYALE

Notre gelée royale subit un contrôle qualité hautement amélioré. La qualité du produit est contrôlée à la source permettant une traçabilité complète et permettant de garantir une récolte de gelée royale fraîche de haute qualité.

Les apiculteurs collectent manuellement la gelée royale. Afin de ne pas détériorer l'ingrédient actif de la gelée royale, elle va être stockée dans un réfrigérateur directement après la récolte pour les apiculteurs dit «fixes», ou stockée dans des «terriers» puis transportée dans des congélateurs sous 2 à 4 jours pour les apiculteurs dit «mobiles».

De plus, afin de renforcer le contrôle qualité tout en garantissant les intérêts des apiculteurs, un contrat annuel a été établi. Ce contrat met en évidence des points importants tels que :

- l'emballage : les récipients doivent être soigneusement nettoyés pour éviter toute contamination et étiquetés au nom de l'apiculteur.
- la qualité de la matière première : la teneur en résidus antibiotiques doit être très faible pour répondre aux différentes certifications et normes.

Un système d'assurance qualité permet d'analyser les résidus antibiotiques grâce à la méthode LC-MS-MS (chromatographie en phase liquide avec spectrométrie de masse en tandem) ce qui permet de garantir une gelée royale stable et de qualité supérieure.

Nos extraits lyophilisés sont obtenus grâce à un équipement permettant une purification de la gelée royale sous condition de congélation tout en maintenant les divers nutriments et principes actifs du produit afin de garantir tous les bienfaits de la gelée royale.

Pour aller plus loin

NOTRE GELEE ROYALE BIOLOGIQUE



LES BIENFAITS DE LA GELEE ROYALE

La gelée royale est un stimulant général pour l'organisme qui permet de préserver les défenses immunitaires. C'est également un très bon vecteur énergétique qui permet de lutter contre la fatigue et aide à combattre le stress.

Energie	379.6 kcal
Matières grasses	0.4 g
Carbohydrates	57.5 g
Protéine	36.5 g
Eau	3.3 g

VALEURS NUTRITIONNELLES INDICATIVES (pour 100g)

De plus, elle peut être utilisée dans des crèmes cosmétiques afin de nourrir une peau sèche.



POUR ALLER PLUS LOIN... SUR DES ETUDES SUR LES BIENFAITS DE LA GELEE ROYALE...

L'activité biologique et les mécanismes moléculaires constituent une importante part de la recherche sur la gelée royale.

Différents articles ont rapporté l'efficacité thérapeutique de la gelée royale notamment sur la maladie de Parkinson et de l'effet sur le système nerveux. La gelée royale pourrait également être utilisée pour soulager les effets secondaires des médicaments anticancéreux.

L'application de la gelée royale dans ce domaine a de larges perspectives pour les années à venir en termes de recherche scientifique.

REFERENCES

Stoner KA, Eitzer BD. Using a hazard quotient to evaluate pesticide residues detected in pollen trapped from honey bees (*Apis mellifera*) in connecticut [J]. Plos One, 2016, 11(7): e0159696.

Böhme F, Bischoff G, Zebitz CPW, et al. From field to food will pesticide contaminated pollen diet lead to a contamination of royal jelly [J] ? Apidologie , 2017(7621): 1 8.

Zheng WJ, Park JA, El Aty AMA, et al. Development and validation of modified quechers method coupled with LC MS/MS for simultaneous determination of cymiazole , fipronil , coumaphos , fluvalinate , amitraz , and its metabolite in various types of honey and royal jelly [J]. Journal of Chromatography B, 2018, 1072: 60 69.

Zheng WJ, Park JA, El Aty AMA, et al. Development and validation of a simple solid-phase extraction method coupled with liquid chromatography triple quadrupole tandem mass spectrometry for simultaneous determination of lincomycin , tylosin a and tylosin b in royal jelly [J]. Biomedical Chromatography, 2017.

Pina A, Begou O, Kanelis D, et al. Targeted profiling of hydrophilic constituents of royal jelly by hydrophilic interaction liquid chromatography tandem mass spectrometry [J]. Journal of Chromatography A, 2018, 1531: 53 63.

Tu XJ, Sun FY, Wu SY, et al. Comparison of salting out and sugaring out liquid liquid extraction methods for the partition of 10 hydroxy 2 decenoic acid in royal jelly and their co extracted protein content [J]. Journal of Chromatography B, 2017, 1073: 90 95.

Inoue Y, Hara H, Mitsugi Y, et al. 4 hydroperoxy 2 decenoic acid ethyl ester protects against 6 hydroxydopamine induced cell death via activation of Nrf2 ARE and eIF2 α ATF4 pathways [J]. Neurochem Int , 2018, 112: 288 296. [8] Chen D, Liu F, Wan JB, et al. Effect