[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Barcelona el 03/10/2017

# [Levadura roja de arroz para mantener a raya el colesterol](http://www.notasdeprensa.es)

## El consumo de levadura roja de arroz ayuda a mantener las concentraciones normales de colesterol y disminuye así la aparición de problemas cardiovasculares

Casi la mitad de los españoles tiene el colesterol elevado, según el último Estudio de Nutrición y Riesgo Cardiovascular en España. Uno de los principales motivos del aumento del colesterol es el consumo excesivo de grasas saturadas, que aumentan sustancialmente el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. Por ello, la marca Decol Forte ha elaborado un estudio en el que demuestra la efectividad del consumo de levadura roja de arroz para mantener el colesterol controlado. La levadura roja de arroz es un ingrediente natural que se obtiene por la fermentación de la levadura Monascus purpureus Went con el arroz. En la fermentación, la levadura produce múltiples sustancias entre las cuales destaca las monacolina K. En el Reglamento Europeo 432/2012, avalado por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), se aprobó una alegación que afirma que “el consumo de 10 mg al día de monacolina K, procedentes de la fermentación de la levadura roja en arroz, contribuye al mantenimiento de concentraciones normales de colesterol en sangre”. Por ello, se recomienda a las personas con altos niveles de colesterol tomar levadura roja de arroz a diario, para controlar los niveles de colesterol y disminuir la aparición de problemas cardiovasculares. La levadura roja de arroz regula la síntesis interna del colesterol por parte del hígado, por lo que se aconseja consumir este producto natural siempre después de cenar, ya que es durante la noche cuando el hígado sintetiza el colesterol necesario. Cabe recordar que ningún complemento alimenticio debe utilizarse como sustituto de una dieta equilibrada y variada o un estilo de vida saludable. Sobre DECOL FORTE Complemento alimenticio que ayuda a regular los niveles de colesterol y triglicéridos gracias a sus ingredientes: levadura roja de arroz, que aporta 10mg de monacolina K por cápsula, extracto de alcachofa y coenzima Q10. Decol Forte es un complemento de DIMEFAR, empresa de referencia especializada en herbodietética que ofrece complementos alimenticios y productos de alimentación biológica e integral. Todos sus productos están especialmente pensados para el cuidado de la salud y el bienestar.

**Datos de contacto:**

Dimefar - Dpto. de Comunicación

932 376 434

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/levadura-roja-de-arroz-para-mantener-a-raya-el](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nutrición Industria Farmacéutica Medicina alternativa

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)