

Комплекс Течно злато – осигурява важни мастни киселини от растителен произход, които предоставят широк спектър Омега 3, 6, 7 и 9 мастни киселини.

DHA-богати масла от микроводораслов източник – осигуряват докозахексаенова киселина за поддържане на мозъчната функция.

Маслото от усойниче (Echium plant) осигурява стеаридонова киселина (SDA), която много по-лесно се преобразува в EPA, отколкото Омега 3 мастните киселини, като например ALA в лененото масло. Усойничето също така е източник на GLA и ALA.

Масло от морски зърнастец – осигурява Омега 7 мастни киселини, които подпомагат поддържането на доброто здраве на кожата и на фините повърхности на дихателната и храносмилателната системи и на пикочо-половите пътища.

- 100% растителна основа
- Без токсини
- От устойчив източник / Незастрашаващ делфините
- Уникални растителни масла, по-ефективни от лененото масло при преобразуването в EPA
- Уникалната формула съдържа **Омега 7, дълговерижни Омега 3, Омега 6 мастни киселини, включително DHA**
- Одобрен от веган обществото

Препоръчително за хора, в чиято храна може да липсват важните мастни киселини. Подходящо за вегетарианци и вегани. Допълва продуктът Комплекс Есенциални мастни киселини и е идеална комбинация с: AquaSource водорасли, Зелена Енергия и Морска Енергия.

Указания за употреба: Приемайте по 1ml (20 капки) два пъти дневно.

Подходящ за цялото семейство, включително за бебета и деца.



AQUASOURCE КОМПЛЕКС ТЕЧНО ЗЛАТО



„АкваСорс” ЕООД

1404 София, ж.к. „Гоце Делчев”,
ул. „Костенски водопад” 47, вх. А, ет. 1
Тел +359 (02) 858 16 46; Факс +359 (02) 859 31 69
info@aquasource.bg • www.aquasource.net

©AquaSource Algae Group Plc 2011



BGFLY025



Морски зърнастец

Защо мазнините са от съществено значение?

Мазнините са жизненоважна част от нашето хранене, тъй като те ни осигуряват горивото, с което да произвеждаме енергия, изолират тялото и ни помагат да усвояваме мастно-разтворимите витамини А, Д, Е и К. Нашите клетъчни мембрани са изградени от мазнини и ето защо консумацията на правилните видове мазнини в правилното съотношение може да окаже влияние върху всяка клетка в тялото.

Някои от мазнините в храната, като например наситените, трябва да бъдат строго ограничени, тъй като те носят рискове за здравето. Други, като поли-ненаситените мастни киселини Омега 3 и Омега 6 са от съществено значение за доброто здраве. Тези важни хранителни вещества оказват влияние върху здравето на кожата и косата, подпомагат сърдечно-съдовата система, въздействат върху хормоналния баланс, а някои от тях участват още от самото начало на живота в развитието на мозъка и нервната система на бебето и от този момент нататък позволяват на мозъчните клетки да функционират и комуникират. Световната Здравна Организация препоръчва минимален прием на Омега 3 мастни киселини от 0,5 до 2% от ежедневния енергиен прием.

AQUASOURCE КОМПЛЕКС ТЕЧНО ЗЛАТО



Морски зърнастец

Източници на есенциални мазнини

Храните от растителен произход, като семената и ядките, ни осигуряват източниците на Омега 3 и Омега 6 мастни киселини – Алфа-линоленова киселина (ALA) и Линолова киселина (LA). Тези мастни киселини не могат да се произведат от организма и е необходимо да бъдат набавяни чрез храната. След това тялото ги преобразува във важните мастни киселини („супер мазнини“): Гама-линоленова киселина (GLA), Ейкозапентаенова киселина (EPA) и Докозахексаенова киселина (DHA). Рибеното масло съдържа EPA и DHA, които рибите произвеждат от водораслите, с които се хранят. Рибното масло обаче не е достатъчно природосъобразно (просто няма достатъчно риба в световния океан), а и моретата се замърсяват непрекъснато. Така растенията се превръщат във все по-важен източник на тези жизненоважни хранителни вещества.

Храната ни трябва да осигури достатъчно витамини и минерали, за да може организмът ефективно да преобразува ALA и LA в „супер мазнини“. Начинът на живот, здравословното ни състояние и генетичните фактори оказват влияние върху този процес. Следователно е важно чрез храната да си осигуряваме достатъчен прием на тези витални хранителни вещества.



Усойниче

Снимка: Peripitus/Wikipedia Commons • <http://commons.wikimedia.org/wiki/User:Peripitus>