

Olej Lniany budwigowy 500ml LENVITOL



Cena: 28,50 zł

Opis słownikowy

Producent OLEOFARM SP. Z O.O.

Rejestracja

Opis produktu

Olej należy stosować na zimno oraz przechowywać w lodówce.

Olej lniany powinien być stosowany wyłącznie na zimno – nie należy używać go do podgrzewania i smażenia potraw. Powinien być również zabezpieczony przed działaniem podwyższonej temperatury.

Istotne jest przechowywanie oleju lnianego LenVitol® w lodówce (w temperaturze 4-10°C).

Niewłaściwe przechowywanie i stosowanie oleju lnianego powoduje utratę jego cennych właściwości odżywczych, spowodowanych utlenianiem obecnych w nim kwasów tłuszczowych. Dzięki zastosowaniu termicznych opakowań, odpowiedniej butelki chroniącej przed wpływem światła oraz tłoczeniu małych partii, LenVitol® jest zawsze świeży, a jego właściwości korzystne dla Twojego organizmu^{9,10}.

Składniki:

Olej lniany tłoczony na zimno, wysokolinolenowy.

Wartość odżywcza 100 ml (A*):

Wartość energetyczna (energia) – 3441 kJ/837 kcal

Tłuszcz – 93 g, w tym:

kwasy tłuszczowe nasycone – 9 g

kwasy tłuszczowe jednonienasycone – 17 g

kwasy tłuszczowe wielonienasycone – 67 g

Węglowodany – 0 g, w tym:

cukry – 0 g

Białko – 0 g

Sól – 0 g

Omega-3 (kwas alfa-linolenowy) – 52 g

Omega-6 (kwas linolowy) – 15 g

Wartość odżywcza 100 ml (B*):

Wartość energetyczna (energia) – 3441 kJ/837 kcal

Tłuszcz – 93 g, w tym:
kwasy tłuszczowe nasycone – 7,5 g
kwasy tłuszczowe jednonienasycone – 11,5 g
kwasy tłuszczowe wielonienasycone – 74 g
Węglowodany – 0 g, w tym:
cukry – 0 g
Białko – 0 g
Sól – 0 g
Omega-3 (kwas alfa-linolenowy) – 61 g
Omega-6 (kwas linolowy) – 13 g

UWAGA! Partie oleju lnianego mogą różnić się od siebie smakiem, zapachem i kolorem (dopuszczalne jest np. posmak goryczkowy, ziołowy, itp.), co wynika z obecności naturalnych związków smakowych w nasionach lnu i nie wpływa na jakość oleju. Może wytrącić się naturalny osad. Olej lniany LenVitol® powinien być stosowany wyłącznie na zimno – nie należy podgrzewać i smażyć na nim potraw, gdyż powoduje to utratę wartości odżywczych.

*Produkt może różnić się zawartością kwasów tłuszczowych w zależności od rodzaju nasion lnu (patrz symbol przy nr partii).

Przechowywanie:

Przechowywać w temperaturze 4-10°C, w szczelnie zamkniętej butelce, z dala od źródeł światła.

Kraj pochodzenia: Polska

Olej lniany, wykorzystany do produkcji produktu LenVitol, jest surowcem farmakopealnym, co oznacza, iż spełnia wymagania jakościowe określone dla danego surowca przez Farmakopeę Polską. Farmakopea Polska to zbiór wymagań jakościowych i metod badania produktów leczniczych i ich opakowań oraz surowców farmaceutycznych w Polsce.

Olej tłoczony na zimno-

Olej lniany LenVitol® powstaje tradycyjną metodą tłoczenia na zimno. Do jego wytwarzania użyte są wysokolinolenowe odmiany ziaren lnu. Tłoczenie na zimno oznacza, że olej tłoczony jest z surowych nasion, które nie są podgrzewane czy podprażane. W procesie jego produkcji nie stosuje się rozpuszczalników organicznych oraz rafinacji chemicznej czy fizycznej. To właśnie odróżnia LenVitol od przemysłowych olejów roślinnych, które są tłoczone na gorąco, a następnie rafinowane, w wyniku czego usuwane są z nich cenne właściwości. Olej lniany tłoczony na zimno posiada cenne walory dietetyczne i prozdrowotne. Spożycie olejów tłoczonych na zimno, może prowadzić do zahamowania bądź opóźnienia rozwoju dietozależnych chorób cywilizacyjnych, takich jak: otyłość, choroba niedokrwienna serca, nadciśnienie tętnicze

Ponad 50% kwasów omega-3

LenVitol charakteryzuje się wysoką zawartością tak zwanych tłuszczów wielonienasyconych, oraz kwasów tłuszczowych omega-3. Zawiera wielonienasycone kwasy tłuszczowe: kwas alfa-linolenowy (omega-3) i kwas linolowy (omega-6). Współczesna dieta charakteryzuje się zbyt dużym spożyciem tłuszczów nasyconych i zbyt małym spożyciem kwasów omega-3, których organizm człowieka nie potrafi sam wytworzyć. Ich niedoborom można przeciwdziałać stosując odpowiednią wzbożoną żywność lub suplementację^{3,4}.

Pomaga w prawidłowym utrzymaniu poziomu cholesterolu-

Kwas alfa-linolenowy (ALA), w który bogaty jest LenVitol® oraz kwas linolowy (LA) pomagają w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi⁵. Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi jest szczególnie istotne w przypadku osób, u których stwierdzono tzw. hipercholesterolemię objawiającą się podwyższonym poziomem frakcji cholesterolu lub trójglicerydów w surowicy krwi.

Polecany do diety dr Budwig-

Ze względu na swoje właściwości LenVitol® polecany jest do diety dr Budwig. Jest jej idealną podstawą, ponieważ nasycy organizm odpowiednią ilością kwasów omega-3, dzięki czemu komórki odzyskują swoje naturalne właściwości. Spożywanie oleju lnianego wysokolinolenowego zalecane jest osobom starszym, intensywnie uczącym się i uprawiającym sport, ze względu na zwiększenie wydolności i odporności organizmu. Olej lniany wysokolinolenowy dostarcza energię oraz jest źródłem kwasów omega-3, które stanowią materiał budulcowy dla komórek i tkanek organizmu człowieka.^{6,7}

Wspomaga pracę serca-

Właściwości związków zawartych w oleju lnianym mogą powodować obniżenie ciśnienia u pacjentów z łagodną hipercholesterolemią i umiarkowanie podwyższonym ciśnieniem tętniczym. Powodując rozszerzenie naczyń krwionośnych, działają ochronnie i poprawiają pracę serca oraz układu krążenia. Dzięki działaniu kardioprotekcyjnemu olej lniany ogranicza ryzyko ostrych incydentów sercowo-naczyniowych⁸. Jego stosowanie może prowadzić do zahamowania bądź opóźnienia m.in choroby niedokrwiennej serca

Kwas alfa-linolenowy (omega-3) spożywany w postaci oleju lnianego może zmniejszać ryzyko nadciśnienia, miażdżycy i chorób serca.