

Ester C: Die dritte Generation Vitamin C mit Bioflavonoiden

Die Vorteile von Ester-C gegenüber Ascorbinsäure

Studien zeigten die nachstehenden Vorteile von Ester-C im Vergleich zu normalem Vitamin C (Ascorbinsäure, calcium-gebunden und nicht calcium-gebunden):

- Ester-C wird zweimal so schnell ins Blut aufgenommen und verbleibt zweimal so lange im Körper wie "normales" Vitamin C (Ascorbinsäure).
- Bereits einige Stunden nach der Einnahme von Ester-C ist der Ascorbatgehalt im Blutserum im Durchschnitt zweimal so hoch wie nach der Einnahme von "normalem" Vitamin C. Dieser Unterschied bleibt auch auf längere Sicht vorhanden. Nach der Einnahme von Ester-C wird im Schnitt mit dem Urin viermal so wenig Oxalat ausgeschieden wie nach Einnahme von "normalem" Vitamin C.
- Der Ascorbatgehalt in weißen Blutkörperchen ist durchschnittlich zweimal so hoch wie bei der Anwendung von "normalem" Vitamin C.
- Ester-C ist die einzige Vitamin-C-Form die keine Verdauungsprobleme verursacht, auch beim Gebrauch großer Mengen nicht. Ascorbinsäure kann das basische Milieu des Dünndarms stören und Irritationen der Darmwand, Gasbildung und Durchfall verursachen. Auch pH-neutrales Calciumascorbat kann bei Gebrauch großer Mengen Verdauungsbeschwerden verursachen, weil das Ascorbat mit der Magensäure reagiert und Gasbildung stattfindet.
- Weiterhin ist Ester-C die einzige Form von Vitamin C, die den Zahnschmelz nicht angreift. Durch Studien wurde gezeigt, dass der Kontakt der Zähne mit "normalem" Vitamin C bereits nach einigen Minuten zu einer Beeinträchtigung des Zahnschmelzes führt.

Schlußfolgerung:

Im Vergleich mit "normalem" Vitamin C (Ascorbinsäure, calcium-gebundene und nicht calcium-gebundene) wird Ester-C besser vom Körper aufgenommen, länger gespeichert und besser von Zellen und Körpergewebe verwertet. Außerdem verursacht es keine Verdauungsstörungen und greift den Zahnschmelz nicht an.

Bioflavonoide (Zitrusbioflavonoide) verstärken die Wirksamkeit und Bioverfügbarkeit von Vitamin C.

Vitamin C

- schützt die Zellen vor oxidativem Stress.
- trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems und des Nervensystems bei.
- ist essentiell für die Kollagenbildung und daher für eine normale Funktion von, Blutgefäßen, Haut, Knorpeln, Knochen Zähnen und Zahnfleisch
- erhöht die Eisenaufnahme.

Zitrusbioflavonoide

- schützen die Zellen vor oxidativem Stress,
- haben positiven Einfluss auf den Blutkreislauf, die Herztätigkeit und die Gedächtnisleistung.
- senken den Histaminspiegel (wirken antiallergisch).

Ohne Zweifel das Wichtigste aller Vitamine

Vitamin C (Ascorbinsäure) ist ein wasserlösliches Vitamin, das die meisten Tierarten selbst aus Glucose herstellen können. Der Mensch, Affen und Meerschweinchen haben diese Fähigkeit verloren. Man vermutet, dass vor 60 Millionen Jahren ein „Vorgänger der Primaten“ die Fähigkeit durch Genmutation verlor, das Enzym Gulonolacton-Oxydase herzustellen, welches die Leber zur Produktion von Vitamin C braucht. Dr. Burgerstein schreibt dazu in seinem „Handbuch Nährstoffe“: „Der angeborene Vitamin-C-Mangel des Menschen ist also ursprünglich kein Ernährungsmangel, sondern eine Enzymmangel-Krankheit, die nicht allein durch das in der Nahrung vorhandene Vitamin C ausgeglichen werden kann. Ohne zusätzliche Vitamin-C-Einnahme entsteht ein Zustand, der auch subklinischer Skorbut genannt wird“.

Welche Funktionen erfüllt Ascorbinsäure im Körper?

Antioxidans: Vitamin C befindet sich in allen Zellen, in Körperflüssigkeiten und Blut, wo es selbst oxidiert, um Zellen und Körpersubstanzen vor freien Radikalen zu schützen. Es verhindert die Oxidation von Folsäure und Vitamin E und ist beteiligt an der Umwandlung von Kupfer zur Superoxiddismutase, einem antioxidativen Enzym.

Eisenaufnahme: Vitamin C begünstigt die Resorption von Eisen im Körper erheblich.

Kollagenproduktion: Bei Vitamin-C-Mangel entsteht schwaches Bindegewebe in Haut, Gelenken, Muskeln, Knochen und Blutgefäßen.

Hormonproduktion: Die Produktion des Schilddrüsenhormons und der Stresshormone Adrenalin und Noradrenalin ist abhängig von genügender Vitamin-C-Versorgung

Carnitinsynthese: Ascorbinsäure wird zusammen mit Niacin und Vitamin B6 zur Produktion von Carnitin benötigt, das zur Energiegewinnung aus Fetten dient. Ein Mangel kann zu Ermüdung und Muskelschwäche führen.

Herstellung von Neurotransmittern (Nervenbotenstoffe): Auch für die Herstellung von Serotonin und Noradrenalin, wichtigen Überträgerstoffen im Gehirn, wird Vitamin C gebraucht

Histaminspiegel: Ascorbinsäure hilft den Histaminspiegel zu kontrollieren. Unzureichende Vitamin-C-Zufuhr erhöht den Histaminspiegel, der wiederum Krankheiten wie Allergien, Asthma, Magengeschwüre und bestimmte psychische Krankheiten verschlimmert.

Leber: Vitamin C regt das Enzymsystem der Leber an, welches das Blut entgiftet und toxische Substanzen ausscheiden hilft wie z.B. Schwermetalle, Pestizide, Medikamente und Lebensmittelzusätze.

Raue Haut durch Ansammlung von Keratin in den Haarwurzeln