

Dunaliella Alge

Dunaliella Alge enthält einen hohen Anteil an Carotinoiden

Dunaliella salina, eine grüne Meeresalge, ist in asiatischen Kulturen ein wichtiger Nahrungsbestandteil. In Nahrungsergänzungen wird sie aufgrund ihres hohen Anteils an Carotinoiden und Beta- Carotin verwendet, die sie während ihres Wachstums in großen Mengen bildet.

Das Algen-Carotin hat gegenüber synthetischen Formen den Vorteil einer höheren biologischen Aktivität und eines verbesserten antioxidativen Schutzes, was in klinischen Studien belegt werden konnte.

Gesundheitsfördernde Wirkung

Carotinoide zählen zu den bioaktiven Pflanzenstoffen mit ausgesprochen gesundheitsfördernder Wirkung. Am bekanntesten ist das Beta- Carotin, das auch als Vorstufe von Vitamin A eine wichtige Aufgabe hat, in das es bei Bedarf umgewandelt wird. Nicht als Vitamin A benötigtes Beta- Carotin sowie die anderen Carotinoide werden im Gewebe, vor allem in den Hautzellen und im Auge gespeichert, wo sie direkt ihre schützenden antioxidativen Fähigkeiten entfalten können. Auch das Immunsystem profitiert von Beta- Carotin und den Carotinoiden.

Natürliches Betacarotin

Seit jeher ist die Alge Dunaliella salina als Lieferant für natürliches Beta-Carotin bekannt. Die einzellige Alge kommt hauptsächlich in den Salzseen Australiens vor und wird von ihnen seit Jahren aktiv gezüchtet. In ihrem natürlichen Lebensraum ist sie einer sehr hohen Sonnenbestrahlung ausgesetzt. Aus diesem Grund hat sie über die Jahre hinweg einen sehr effektiven Schutz vor der zerstörerischen und zugleich gefährlichen Kraft des UV-Lichtes entwickelt. Für diesen Schutz verfügt die Dunaliella salina über einen sehr hohen Gehalt an natürlichen Carotinoiden.

Aufgrund ihrer Inhaltsstoffe gehört die Mikroalge heute zu den besten Quellen von Carotin und Substanzen, die diesem ähnlich sind. Dabei zählt das Beta Carotin sicherlich zu den bekanntesten Substanzen. Beta Carotin ist zugleich die Vorstufe des lebenswichtigen Vitamin A. In den asiatischen Kulturkreisen hat sich die Dunaliella salina schon vor langer Zeit zu einem wichtigen Bestandteil der individuellen Nahrung entwickelt und so kommt die grüne Meeresalge in vielen Gerichten zum Einsatz. Hingegen ist sie in Deutschland als Nahrungsmittel trotz ihrer wertvollen Substanzen vergleichsweise unbekannt.

Bestandteil in Nahrungsergänzungen

Da die Dunaliella salina in Deutschland nur selten in ihrer Ursprungsform Verwendung findet, hat sie sich als wichtiger Bestandteil für Nahrungsergänzungsmittel einen Namen machen können. Die Dunaliella salina wird in Nahrungsergänzungen überwiegend aufgrund ihres hohen Anteil an Carotinoiden und Beta-Carotin eingesetzt. Beide Substanzen werden von der Alge vor allem während ihres Wachstums in großen Mengen gebildet. Gegenüber den synthetischen Formen hat das Algen-Carotin entscheidende Vorteile. So weist es eine wesentlich höhere biologische Aktivität auf. Daneben hat es einen verbesserten antioxidativen Schutz. Diese Aspekte wurden in der Vergangenheit in klinischen Studien belegt.

Bei den Carotinoiden handelt es sich um bioaktive Pflanzenstoffe

Sie haben eine ausgesprochen gesundheitsfördernde Wirkung. Heute wird zwischen mehreren Carotinoiden differenziert. Dabei ist vor allem hierzulande das Beta-Carotin die wohl wichtigste Form. Als Vorstufe von Vitamin A übernimmt es im Körper eine wichtige Aufgabe und kann auch in eben dieses umgewandelt werden. Der Körper speichert Beta-Carotin und andere Carotinoide, die nicht als Vitamin A verwendet werden, im Gewebe ab. Dabei dienen vor allem die Hautzellen und das Auge als Speicherplatz. Im Gewebe können die Substanzen auf direktem Weg ihre schützenden antioxidativen Fähigkeiten entfalten. Daneben profitiert auch das menschliche Immunsystem von Beta-Carotin und Carotinoiden.