

Eierschalenmembran

Haben Sie Schmerzen in den Knien, in der Schulter, der Hüfte oder in den Fußgelenken?

Schmerzbekämpfung auf ganz natürlichem Wege – oder was sich hinter jedem Ei in Ihrem Kühlschrank verbirgt...

Wenn Sie morgen ein Ei zum Frühstück essen, sollten Sie Blick in die Schale werfen. Sie werden dann eine dünne Doppelschicht einer weißen Membran erkennen. Sie wissen nicht, wofür diese Membran gut ist?

Diese fast unsichtbare Schicht kann tatsächlich der perfekte „Stoßdämpfer“ der Natur sein. Die Wissenschaftler nennen sie Eierschalen-Membran. Mit ihrem Polster schützt sie den empfindlichen Inhalt des Eis vor unbeabsichtigten Stößen und Erschütterungen. Und sie ist unglaublich fest und trotzdem sehr elastisch. Wissenschaftler fanden heraus, dass die Eierschalen-Membran eine Fülle starker natürlicher Wirkstoffe - einschließlich Hyaluronsäure – enthält.

Die Eierschalen-Membran kleidet das Innere der Eierschale aus und besteht aus zwei dünnen und resistenten Schichten, die sich als **wirksam gegen Gelenksbeschwerden** erwiesen haben. Diese schützen das zukünftige Küken vor schädlichen Keimen und erlauben einen gesunden Skelettaufbau. Es handelt sich genau um die Membran, die manchmal beim Pellen am hart gekochten Ei haften bleibt...

Wie ein natürlicher "Stoßdämpfer"

Eierschalenmembran wird aus einem der belastbarsten Materialien der Natur hergestellt. Aus dem "Stoßdämpfer" des Eis! Ohne diese starke Eierschalen-Membran direkt unter der zerbrechlichen Schale würde das Ei unter dem Gewicht des brütenden Huhns zerbrechen.

Ein einfaches Experiment, das Sie auch zu Hause nachmachen können, zeigt die unglaubliche Kraft dieser Membran: Ein rohes Ei wird dazu in Essig eingelegt und über Nacht liegen gelassen. Am nächsten Tag können Sie das Ei vorsichtig aus dem Glas holen und abspülen. Was sehen Sie?

Die Schale des Eis hat sich komplett aufgelöst, nur die feine Eimembran hält den flüssigen Inhalt zusammen. Wenn Sie das Ei gegen das Licht halten, können Sie nun sogar den Inhalt sehen. Die Membran ist flexibel, das Ei fühlt sich an wie ein Gummi-Ei.

Genau diese Stabilität brauchen auch Ihre Knorpel und Gelenke!

Eierschalenmembran bietet Ihnen alle wichtigen Nährstoffe aus der Eierschalen-Membran für Ihre Knorpel und Gelenke. Die Eierschalen-Membran ist die einzigartige, schützende Schutzschicht zwischen dem Eiweiß und der mineralisierten Eierschale. Was das zerbrechliche Ei vor Schäden bewahrt, brauchen auch Ihre angegriffenen Knorpel und Gelenke!

Das Eierschalenhäutchen ist eine Membran, die sich zwischen der kalkhaltigen Schale und dem Eiweiß befindet. Die Formgebung des Eis wird maßgeblich durch diese Membran bestimmt und schirmt dessen Inhalt vor dem Eindringen von Bakterien ab. Auch wurden Proteine, Spuren von Osteopntin, Sialoprotein und Kerstin als Inhaltsstoffe nachgewiesen.

Ihre Struktur ist durch hoch kollagenhaltigen Fasern definiert, die wie ein Bindemittel Eiinnenleben und Außenschale vernetzen. Dieses biopolymeres Netzwerk sorgt ebenfalls für den Transport von Nährstoffen, die das heranwachsende Küken benötigt. Kollagen ist zu dem ein Strukturprotein, das bei vielzelligen Tieren, aber auch dem Menschen vorwiegend im Bindegewebe vorkommt.

Der Gedanke einer Aufwertung mit medizinischem Hintergrund ist also nicht weit her und lässt eine Weiterverwertung als Biomaterial geradezu logisch erscheinen. Im selben Zuge wurde die Eierschalenmembran bereits für die gezielte Knochenverheilung eingesetzt und als eine Art biologischer Kitt als antibakterieller heilungsfördernder Verband verwendet. Versuchsreihen, wie die des Instituts für Plastische Chirurgie des Chang Gung Memorial Krankenhauses in Taipei/Taiwan lassen deutlich werden, dass medizinische Vorteile nicht von der Hand zu weisen sind.

Enthält viele wichtige Nährstoffe

Nahrungsergänzungen auf Grundlage von Eierschalen-Membranen enthalten wichtige Nährstoffe, die sog. Glykosaminoglykane, die die Zusammensetzung von Knorpelgewebe beeinflussen können. Sie garantieren, dass das Gewebe ordentlich erneuert und synthetisiert wird. Im Gegensatz zu anderen Nahrungsergänzungen, die synthetisch hergestellt oder aus Schalentieren gewonnen werden, sind Eierschalen frei von potenziell allergieauslösenden oder toxischen Substanzen wie Blei, Quecksilber, Kadmium oder Aluminium.

Personen mit einer Neigung zu Gelenkproblemen können jetzt eine Nahrungsergänzung einnehmen, welche die Gelenke durch die Vermeidung oder Minimierung von extremer Abnutzung schützen. Solche Berufsgruppen, die wiederkehrende oder schwere Gelenkbewegungen durchführen müssen, oder Sportler, die solche Sportarten wie Basketball, Gewichtheben oder andere belastende Sportarten betreiben, setzen den Körper einem erhöhtem Gelenkverschleiß aus. In Bezug auf Sportler ist die Gelenkgesundheit ein Schlüsselfaktor zur Festlegung ihrer körperlichen Leistung und Resultate.

Eierschalenmembran ist reich an eiweißhaltigen und mineralischen Substanzen mit eindeutig wiederherstellender Wirkung, die zu gesunden Gelenken, Knochen und Bändern beiträgt. Das Glucosamin, Chondroitin und die Hyaluronsäure, die in diesem Ergänzungsmittel vorhanden sind, haben alle eine entzündungshemmende Wirkung, die, neben der Minimierung oder Verhinderung von Knorpelabbau und der Entwicklung von Gelenkproblemen, ebenfalls die Synthese von neuen Knorpeln und der Synovialflüssigkeit unterstützen, die wichtig für die Schmierung und Flexibilität des Gelenks ist. Hyaluronsäure und Kollagen tragen zur Synthese von Knorpelmasse bei und spielen eine wichtige Rolle in der Erhaltung von gesunden Sehnen, Bändern und Knorpeln.

Durch die Nutzung solcher Ergänzungsmittel kann die Verschlimmerung von Gelenkveränderungen und der Einfluss von Gelenkproblemen auf den Alltag verhindert oder minimiert sowie Reparaturvorgänge im Körper unterstützt werden. Mit dieser Nahrungsergänzung kann die Einnahme von Schmerztabletten und entzündungshemmenden Medikamenten wesentlich reduziert werden. Eierschalen-Membran kann auch zur Vermeidung der Verschlimmerung entzündlicher Gelenkerkrankungen wie Arthritis, Sehnenentzündungen oder Gelenksteifheit genutzt werden.

Die Hauptvorteile von natürlicher Eierschalenmembran:

- Stärkt die Knochen- und Gelenkstruktur
- Reduziert Gelenkentzündungen
- Lindert Gelenkschmerzen
- Verbessert die Beweglichkeit
- Führt zu einer besserer Gelenkbefindlichkeit und Gesundheit

Eine außergewöhnliche Nahrungsergänzung für Ihre Gelenke!

Die Eierschalenmembran enthält essentielle Nährstoffe für den Knorpel:

- Hyaluronsäure (> 4%)
- Kollagen (Typen I, V und X) (> 25%)
- Chondroitinsulphat (> 5%)
- Glucosamin (> 2%)
- Dermatansulphat (> 1%)
- Keratansulphat (> 1%)
- Lysozym (> 1%)

Diese Moleküle speichern Wasser in der Knorpelmatrix und gewährleisten die Widerstandsfähigkeit gegen Belastungen. Zudem hemmen sie die Wirkung der entzündungsfördernden Cytokine (besonders TNF-alpha), welche die Hauptursache für Gelenkschmerzen, eingeschränkte Mobilität und Schwellungen der Gelenke sind.

Aktuelle klinische Studien haben gezeigt, dass sie Gelenkschmerzen lindert und deutlich die Bewegungsfreiheit verbessert.

Es ist fünfmal aktiver als Glucosamin und Chondroitin und übertrifft sie in Bezug auf die Schnelligkeit und Effizienz der Wirkung. Ab dem 7. Tag bemerken die Anwender eine Schmerzlinderung von 27,8 %. In nur 30 Tagen werden die Gelenkschmerzen um 72,5 % reduziert und die Beweglichkeit der Gelenke um 43,7 % erhöht.* Die Gelenke schmerzen weniger, sind weniger empfindlich, weniger steif und erlauben somit eine größere Bewegungsfreiheit.

Außerdem erfährt der Bewegungsradius des Knies eine neue Dimension: Er erhöht sich von 64 auf 90°!

Für wen eignet sich Eierschalenmembran?

- Personen mit Gelenkschmerzen oder morgendlicher Gelenksteifheit
- Männer und Frauen, die die Beweglichkeit ihrer Gelenke und Geschmeidigkeit ihrer Bewegungen verbessern möchten
- Menschen mit Bewegungseinschränkungen, besonders an den Knien
- Sportler, die an Knorpelabbau leiden

Wichtiger Hinweis

Es gibt nicht genügend Beweise, um zu garantieren, dass der Gebrauch der Eierschalenmembran während der Schwangerschaft oder Stillzeit sicher ist. Als Vorsichtsmaßnahme wird die Anwendung in diesen Zeiten daher nicht empfohlen.

Literaturhinweise

1. Nakano T, et al. *Chemical composition of chicken eggshell and shell membranes. Poult Sci.* 2003 Mar; 82(3):510-4.

2. Benson KF, et al. *Effects of natural eggshell membrane (NEM) on cytokine production in cultures of peripheral blood mononuclear cells: increased suppression of tumor necrosis factor- α levels after in vitro digestion. J Med Food.* 2012 Apr; 15(4):360-8.