



Die neue Generation der Omega-3-Fettsäuren

Sehr geehrte(r) Herr Michael,

heute möchte ich Ihnen die Vorzüge von Omega-3-Fettsäuren aus Krillöl gegenüber herkömmlichem Fischöl beschreiben.

Omega-3-Fettsäuren aus Krillöl sind mehr als nur ein Ersatz für Omega-3-Fettsäuren aus Fischöl, welches statt von (meist) Seelachs eben vom Krill (*Euphausia Superba*) stammt. Krillöl entsteht zu 100 % aus reinem antarktischen Krill. Das lebenswichtige Omega-3 dieser kleinen Krustentiere ist ganz natürlich mit Phospholipiden verbunden und enthält zusätzlich einen optimalen Gehalt an kraftvollem Astaxanthin, das das empfindliche Omega-3 vor Oxidation und Qualitätsverlust schützt.

Krillöl, das ist der perfekte Dreiklang aus Omega-3-Fettsäuren, Phospholipiden und Astaxanthin. Durch diesen natürlichen, festen Verbund entsteht ein einzigartiges Omega-3.

Bitte bleiben Sie gesund und gehen Sie liebevoll mit sich um.

Ihr Gesundheits-Team

Krillöl: Omega-3-Phospholipide machen den Unterschied

Die speziellen Wirkungen des Krillöls gehen darauf zurück, dass in ihm die Omega-3-Fettsäuren **Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA)** in einer besonderen Form, nämlich als Phospholipide vorliegen. Krillöl ist eine der wenigen natürlichen Quellen für Omega-3-Phospholipide. Phospholipide sind Emulgatoren und mit Wasser mischbar. Da die Omega-3-Fettsäuren an Phospholipide gebunden sind, werden sie ebenfalls mit Wasser mischbar und können sich sehr gut im Wasser verteilen. Dadurch wird ihre Bioverfügbarkeit deutlich erhöht, wodurch sie wiederum besser in den Körper aufgenommen und verwendet werden können. Auch Menschen mit einer Fettverdauungsstörung können Krillöl leicht aufnehmen, da dieses keine Gallensäure für die Verdauung benötigt. Die Omega-3-Fettsäuren in herkömmlichen Fischölen sind hingegen hauptsächlich an Triglyceride gebunden. Diese unterschiedliche chemische Struktur des Krillöls im Vergleich zu anderen Fischölen ist verantwortlich für die speziellen Eigenschaften des Krillöls.

Kein fischiges Aufstoßen bei Einnahme von Krillöl

Krillöl bildet eine homogene Suspension in Wasser. Als Konsequenz dieser in situ Emulsion, die sich mit Krill auch in unserem Magen bildet, verteilt es sich sofort in den unteren Regionen und schwimmt - im Gegensatz zum Fischöl - nicht auf der Oberfläche. Dadurch kommt es bei Krillöl zu keinerlei fischigem Aufstoßen oder fischigem Nachgeschmack, der bei Fischölprodukten meist noch Stunden nach der Einnahme spürbar ist und stört.

Krillöl erhöht Omega-3-Index stärker

Der HS-Omega-3-Index ist ein Parameter, der eine Aussage darüber macht, wie gut ein Mensch mit den Omega-3-Fettsäuren Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA) versorgt ist und wie hoch sein

Risiko für kardiovaskuläre Erkrankungen, aber auch für psychologische Probleme wie ADHS, PMS und Depressionen ist. Gemessen wird der HS-Omega-3-Index in der Zellmembran der roten Blutzellen.

Der optimale Bereich für den Omega-3-Index liegt bei 8-12 %. Die Steigerung des HS-Omega-3-Indexes kann nur durch die langfristig verstärkte Einnahme von Omega-3-Fettsäuren erfolgen. Da rote Blutzellen eine Reifezeit von 90 Tagen haben, kann erst nach Wochen eine Veränderung des HS-Omega-3-Indexes gemessen werden.

Im Krillöl liegen die Omega-3-Fettsäuren schon als Membranbestandteile (Phospholipide) vor und werden im Blut bereits in den Membranen der Lipoproteine transportiert. Dies und die bessere Bioverfügbarkeit der Omega-3-Phospholipide sind die Gründe dafür, warum Krillöl-Omega-3-Phospholipide besser in die Zellmembranen der roten Blutzellen und anderer Organe eingebaut werden als die klassischen Omega-3-Fettsäuren in Triglyceridform. In einer Studie steigerten 2 g Krillöl den Omega-3-Index 68 % stärker als die gleiche Menge Fischöl und das obwohl Krillöl nur 68 % des Omega-3-Gehaltes enthält, das 2 g Fischöl enthalten. Es kommt also nicht nur auf die reine Menge an Omega-3 an, sondern auch auf die Form der Omega-3-Fettsäuren.

Die Haupteinsatzbereiche von Krillöl auf einen Blick:

- Entzündungshemmend /Senkung von erhöhtem CRP
- Schmerzen (Gelenkschmerzen, PMS)
- Psychologische Probleme (ADHS, PMS, Depressionen, Aggressivität, Stimmungsschwankungen)
- Erhöhte Blutfettwerte (LDL-Senkung, Triglyceridsenkung, HDL-Steigerung)
- Steigerung des Omega-3-Index. Senkung des Risikos kardiovaskulärer Erkrankungen
- Blutdrucksenkung
- Asthma, Hautprobleme (Neurodermitis, Psoriasis), etc.
- Schwangerschaft und Stillzeit

[NTP79: Antarktis Krillöl - 26,90 €](#)

Krillöl ist reich an Omega-3-Fettsäuren. Krillöl enthält die Omega-3-Fettsäuren Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA), außerdem Phospholipide, Cholin und Astaxanthin.

Früher erschienene Gesundheitsbriefe finden Sie in unserem [Archiv](#) unter www.schallers-gesundheitsbriefe.de/archiv-der-gesundheits-briefe/.

Es ist nicht Zweck unserer Webseiten, Ihnen medizinischen Rat zu geben, Diagnosen zu stellen oder Sie davon abzuhalten, zu Ihrem Arzt zu gehen. In der Medizin gibt es keine Methoden, die zu 100% funktionieren. Wir können deshalb - wie auch alle anderen auf dem Gebiet der Gesundheit Praktizierenden - keine Heilversprechen geben. Sie sollten Informationen aus unseren Seiten niemals als alleinige Quelle für gesundheitsbezogene Entscheidungen verwenden. Bei gesundheitlichen Beschwerden fragen Sie einen anerkannten Therapeuten, Ihren Arzt oder Apotheker. Bei Erkrankungen von Tieren konsultieren Sie einen Tierarzt oder einen Tierheilpraktiker. Die Artikel und Aufsätze unserer Seiten werden ohne direkte medizinisch-redaktionelle Begleitung und Kontrolle bereitgestellt. Nehmen Sie bitte niemals Medikamente (Heilkräuter eingeschlossen) ohne Absprache mit Ihrem Therapeuten, Arzt oder Apotheker ein.

Weitere Informationen unter Vitalstoff-Journal.de.

© 2019 Com Marketing AG. Alle Rechte vorbehalten.

Schallers Gesundheitsbriefe
Com Marketing AG, Flüelistraße 13, 6072 Schweiz