

LenVitol olej lniany płyn 500 ml



Cena: 25,45 zł

Opis słownikowy

Dawka	-
Opakowanie	500 ml
Postać	płyn
Producent	OLEOFARM SP. Z O.O.
Rejestracja	Dietetyczny środek spożywczy
Substancja czynna	-

Opis produktu

Opis leku:

LenVitol – Olej lniany
Z serca dla serca!

Olej lniany LenVitol® powstaje tradycyjną metodą tłoczenia na zimno. Charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczów wielonienasyconych, oraz kwasów tłuszczowych omega-3. Zawiera wielonienasycone kwasy tłuszczowe: kwas alfa-linolenowy (omega-3) i kwas linolowy (omega-6). Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi (jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe są tłuszczami nienasyconymi). Utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia wymaga zrównoważonego odżywiania i prowadzenia zdrowego trybu życia. 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^{1,2}.

Nr 1 w Polsce

*Źródło: "Nr 1 w Polsce" wśród preparatów zawierających kwasy omega w kategorii płynne, wartość sprzedaży do pacjenta za okres

rozliczeniowy I 2020 do XII 2020. Na podstawie danych z bazy Omnibus firmy PEX PharmaSequence styczeń 2021.

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 nasycza 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 serca². Kwas alfa-linolenowy (omega-3) spożywany w postaci oleju lnianego może zmniejszać ryzyko nadciśnienia, miażdżycy i chorób serca⁶.

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}.

Źródła:

1 Rymar E.; Properties pro-health flax (*Linum ussitatissimum* L.); Herbalism, 2017; 1 (3)

2 Obiedzińska A.; Waszkiewicz-Robak B.; Oleje tłoczone na zimno jako żywność funkcjonalna; Żywność. Nauka. Technologia. Jakość; 2012, 1 (80), 27 – 44

3 Kłosiewicz-Latoszek L.; The role of omega-3 fatty acids in prevention of cardiovascular diseases; Żywnienie Człowieka i Metabolizm; 2002; XXIX; nr 1/2

4 Kaniewski R.; Jankowiak J.; Zajaczek K.; New possibilities of using cold pressed linseed oil; Postępy Fitoterapii 3/2019, s. 204-207

5 Rozporządzenie Komisji (UE) NR 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz Dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci; Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej; 25.5.2012

6 Bartkowski L.; Nasiona lnu – naturalne źródło zdrowia i urody; ; Chemik; 2013, 67, 3, 186-191

7 Mannion C.; Page S; Bell L. H.; Verhoef M.; Components of an Anticancer Diet: Dietary Recommendations, Restrictions and Supplements of the Bill Henderson Protocol; Nutrients; 2011; 3, 1-26

8 Skoczyńska A. H.; Gluza E.; Wojakowska A.; Turczyn B.; Skoczyńska M.; Linseed oil increases HDL3 cholesterol and decreases blood pressure in patients diagnosed with mild hypercholesterolaemia; Kardiologia Pol 2018; 76, 8: 1242–1250

9 Masłowski A.; Andrejko D.; Ślaska-Grzywna B.; Sagan A.; Szmigielski M.; Mazur J.; Rydzak L.; Sobczak P.; Wpływ temperatury i czasu przechowywania na wybrane cechy jakościowe oleju rzepakowego, lnianego i lniankowego; Agricultural Engineering; 2013; z. 1(141); t.1; s. 115-124

10 Pawłowska A.; Kocur A.; Siudem P.; Paradowska K.; Badanie stabilności oleju lnianego i oleju z czarnuszki; Post Fitoter 2018; 19(3): 157-163

Producent:

Oleofarm