

Aceite de plancton (Krill) 500 mg

Introducción

En el aceite de krill están reunidos tres grupos importantes: ácidos grasos omega - 3, fosfolípidos y antioxidantes. El aceite de krill contiene ácidos grasos omega-3 EPA y DHA en la forma de fosfolípidos que es tan importante para las membranas celulares, sobre todo, en el tejido cerebral. Esto contribuye a la gran estabilidad del aceite, además de la gran riqueza de poderosos antioxidantes. Puesto que el aceite de krill tiene una ubicación baja en la cadena alimenticia, y se obtiene del océano libre de contaminación alrededor de la Antártida, es por naturaleza muy pobre en metales pesados, PCB y otros contaminantes.

Composición

Por dosis diaria de 1 cápsula softgel:

100% de aceite Neptune Krill puro (NKO™) 500 mg

Que contiene:

Ácidos grasos Omega-3 150 mg

EPA mínimo 75 mg

DHA mínimo 45 mg

Ácidos grasos Omega -6 7,5-12,5 mg

Ácidos grasos Omega-9 mínimo 30 mg

Ácidos trans 0 mg

Fosfolípidos mínimo 200 mg

Fosfatidilcolina mínimo 150 mg

Fosfatidilserina mínimo 20 mg

Astaxantina mínimo 0,75 mg

Sustancias adicionales: ninguno

Garantizado exento de: maíz, soja, fermento, gluten, lactosa, sacarosa, conservantes, colorantes, aromatizantes y esencias artificiales

Descripción

El aceite de krill se obtiene de pequeños crustáceos (*Euphasia superba*) que viven en grandes cantidades en las frías aguas del Polo. Constituye una fuente de alimentación importante de ballenas, focas y pingüinos.

Estos crustáceos son pescados al final del verano Antártico y congelados inmediatamente. La empresa canadiense Neptuno Technologies & Bioresources tiene la patente sobre un proceso de extracción único frío vacío para el aceite de krill, en que los importantes fosfolípidos en el aceite quedan completamente intactos. Aquí no se produce la peroxidación del ácido graso, contrariamente a los métodos de extracción en que el aceite a veces está expuesto al calor o al oxígeno.

• **Ácidos grasos en su forma de fosfolípidos natural.**

El aceite de krill contiene nada más que el 42-70% de fosfolípidos, mientras que el aceite del pescado (en su forma natural) consiste en triglicéridos al 100%. En los fosfolípidos, los ácidos grasos esenciales, la colina y un grupo de fosfatos están ligados a una molécula de glicerol. En esta forma la molécula tiene una cabeza hidrófila y una cola hidrófoba (que consiste en dos moléculas de ácido graso). La cabeza tiene una preferencia por un ambiente acuoso y la cola por un ambiente graso.

En el cuerpo, por lo tanto, los fosfolípidos se sienten juntos con la cola, de manera que forman así una capa doble: la membrana. Todas las membranas celulares de todas las células en el cuerpo, pero también aquellas de las diversas organelas en la célula, como el mitocondrion, liposomas y el retículo endoplasmático consisten, en la mayor parte, en fosfolípidos. Los fosfolípidos son importantes para las estructuras celulares y forman el medio en que funcionan los receptores, las proteínas de transporte, los canales de iones y otras proteínas celulares importantes.

Importantes grupos de fosfolípidos son fosfatidilcolina, fosfatidilserina, fosfatidilinositol y fosfatidiletanolamina.

Todos estos grupos están presentes en el aceite de krill. La sojalecitina, frecuentemente se utiliza como fuente de fosfatidilcolina y fosfatidilserina, pero su perfil de ácido graso difiere claramente del de los fosfolípidos en el aceite de krill. En los fosfolípidos de soja, los ácidos grasos consisten en ácido de linol y ácido de alfa linoleno, mientras que los del krill consisten, en gran parte, de EPA y DHA, justamente la forma que es tan importante para la formación de tejido celular y nervioso. El cerebro es justamente el tejido más rico en fosfolípidos del cuerpo y contiene mucha fosfatidilcolina y fosfatidilserina y DHA. El aceite de krill contiene también (aprox. 10%) esfingomielina,, el componente más importante de la vaina de mielina alrededor de los nervios. Contrariamente a los demás fosfolípidos, en la esfingomielina, el "esqueleto" no consiste en glicerol, sino en esfingosina.

- **Antioxidante:** El aceite de krill tiene también muy fuertes propiedades antioxidantes, entre las cuales pueden contarse la vitamina E, el betacaroteno y las carotenoidas como la astaxantina y la cantaxantina.

La astaxantina es el pigmento rojo más importante en los animales marinos. Entre otros, es lo que da el color rosa al salmón y a los camarones. La astaxantina es muy fuerte en la protección de los ácidos grasos en la membrana celular contra el radical oxígeno en estado singulete. La astaxantina puede sobrepasar la barrera hemato-encefálica y es por lo tanto también un posible antioxidante importante en el tejido cerebral.

Un método muy utilizado para medir la capacidad antioxidante de un polvo (y comparar con otros polvos) es el método de la Capacidad de Absorción de Oxígeno Radical (Oxygen Radical Absorbance Capacity ORAC). En las comparaciones directas, el valor ORAC del aceite krill por miligramo resultó ser 48 veces más alto que en el aceite de pescado y 34 veces más alto que la coenzima Q10. Debido a la presencia de fuertes antioxidantes, los ácidos grasos en el aceite de krill son bastante estables, mientras que apenas se produce la peroxidación del ácido graso. El aceite de krill, sorprendentemente, contiene también un flavonoide, en realidad el primer flavonoide que se ha encontrado en el tejido animal.

- **Puro:** Puesto que el krill está muy bajo en la cadena alimenticia, se acumulan relativamente pocas sustancias tóxicas.

Además, el krill que se utiliza para el aceite Neptuno Krill, se pesca exclusivamente en el océano alrededor del Antártico, que contiene el agua del mar más limpio que aún se encuentra en este planeta. Por lo tanto los niveles de mercurio, plomo y otros metales pesados, son muy bajos por naturaleza.

- **Estabilidad:** Debido a las fuertes propiedades del aceite de krill, seguramente, en comparación con el aceite de pescado, se produce relativamente poca oxidación del ácido

graso. Por esa razón, los aceites son muy estables, no se vuelven rancios rápidamente y mantienen su sabor fresco durante mucho tiempo. También la estructura de los fosfolípidos de los ácidos grasos en el aceite, contribuye a la notable estabilidad del aceite de krill.

• **Absorción:** Por su estructura especial (lado liposoluble e hidrosoluble) los fosfolípidos en solución, fácilmente forman emulsiones. De esta manera, se facilita enormemente la absorción de los ácidos grasos del aceite de krill en el tubo digestivo. Puesto que ya tienen la estructura de fosfolípidos, los ácidos grasos esenciales en el aceite de krill, se forman también fácilmente en la membrana celular y las membranas de otros componentes celulares.

En el Aceite Neptuno Krill, la relación entre los ácidos grasos omega-3 y los ácidos grasos omega-6 también es muy favorable, 15: 1. Esta relación, en el mundo Occidental, frecuentemente, está muy desequilibrada, y muy a favor de omega 6.

Advertencia

Aquellas personas con una alergia a los crustáceos o productos de pescado, pueden presentar una reacción después de consumir el aceite de krill. En esos casos se aconseja no utilizarlo. También puede influir sobre medicamentos y otros productos de la salud. Consulte con un profesional.

Puesto que EPA y DHA en altas dosis, pueden influir sobre la coagulación sanguínea, se recomienda tener cuidado cuando además del aceite de krill, se utiliza medicación que influye sobre la coagulación sanguínea.

Uso

Salvo prescripción distinta, tomar 1 a 2 cápsulas por día con el desayuno.

Además de una buena alimentación base, se recomienda un suplemento básico de Multi Vital-forte y Vitamina C.

Contenido

30 cápsulas softgel