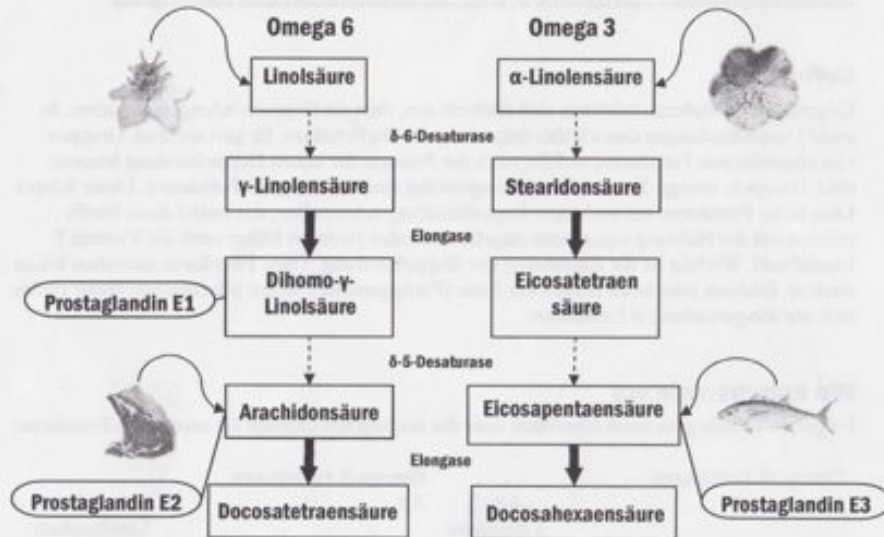


Der Fettsäurestoffwechsel



Wofür kann welches Öl angewendet werden

Schwarzkümmelöl

Dieses wertvolle Öl eignet sich sehr gut bei erhöhter Allergiefähigkeit. Egal ob Heuschnupfen, Asthma oder auch Neurodermitis, eine Schwarzkümmelkur kann Wunder wirken. Die Wirkung des Schwarzkümmelöls auf die Haut war bereits den alten Ägyptern bekannt. Es heisst die makellose Haut der schönen Kleopatra verdanke sie dem wertvollen Öl.

Das Schwarzkümmelöl enthält neben den Fettsäuren auch wertvolles ätherisches Öl. Einer Substanz in diesem ätherischen Öl (Thymochinon), welche nur im Schwarzkümmelöl vorkommt, werden Immunsystem fördernde Eigenschaften zugeschrieben. Schwarzkümmelöl also hilft auch einen langen, kalten Winter gesund zu überstehen.

Leinöl

Leinöl enthält am meisten essentielle omega-3 Fettsäuren aller bekannten Öle. Diese omega-3 Fettsäuren helfen uns in sehr vielfältiger Weise. Sie machen das Blut flüssig und beugen Verstopfungen der Blutbahnen vor. Sie senken zu hohe Blutfettwerte. Sie binden schwefelreiche Aminosäuren und transportieren diese zum Beispiel ins Knorpelgewebe, damit helfen sie Arthrose zu mindern. Sie werden in Gehirn und Bindehaut eingebaut und sorgen damit für geistige Fitness und gute Sicht bei Jung und Alt.

Naturkraftwerke® Qualitätskriterien

Für uns Menschen sind die Elemente Sauerstoff, Licht und Wärme fürs Überleben absolut notwendig. Was für uns so wichtig ist bewirkt beim Leinöl den Abbau der wertvollen Fettsäuren. Darum wird das Leinöl bei Naturkraftwerke® unter speziellen Bedingungen gepresst, abgefüllt und abgepackt. Der Pressvorgang findet unter Ausschluss von Licht und Sauerstoff statt. Mit einer Schneckenmühle wird das kostbare Öl kalt gepresst. Auch der Abfüllvorgang findet unter Sauerstoffausschluss statt. Für den optimalen Lichtschutz sorgen die schwarzvioletten Gläser, welche für sichtbares Licht absolut undurchlässig sind. Das einzigartige am Leinöl von Naturkraftwerke® ist, dass es aus vier kleinen Flaschen in einem Umkarton besteht. Mit dieser aufwändigen Verpackung kann optimaler Sauerstoffschutz bis zum Konsumenten gewährleistet werden. Es ist immer nur eine Flasche geöffnet und damit der Inhalt Sauerstoff ausgesetzt, der Rest bleibt geschützt. Nicht zuletzt wird mindestens einmal im Monat frisches Öl gepresst. Damit ist immer frisches Öl im Handel, den Unterschied, den schmeckt man!

Glossar

Arachidonsäure	Kommt zum Beispiel im Fleisch vor. Kann vom Körper aus Linolsäure hergestellt werden. Ausgangssubstanz für Prostaglandin E2.
Docosahexaensäure	Auch bekannt als DHA, kommt im Fischöl vor. Kann vom Körper aus α -Linolensäure hergestellt werden. Wird in Netzhaut und Gehirn eingebaut.
Eicosapentaensäure	Auch bekannt als EPA, kommt im Fischöl vor. Kann vom Körper aus α -Linolensäure hergestellt werden. Ausgangssubstanz für Prostaglandin E3 und Docosahexaensäure.
Elongase	Enzym. Verlängert Fettsäuren. Schnelle Umwandlung. Dasselbe Enzym arbeitet bei omega-6 und omega-3 Fettsäuren.
Linolsäure	Die essentielle omega-6 Fettsäure. Aus ihr kann der Körper alle weiteren omega-6 Fettsäuren herstellen.
Omega-3 Fettsäuren	Ungesättigte Fettsäuren mit einer Doppelbindung an Position 3. Kommen vor allem im Lein oder Fischöl vor.
Omega-6 Fettsäuren	Ungesättigte Fettsäuren mit einer Doppelbindung an Position 6. Kommen in verschiedenen Pflanzlichen Ölen vor.
Prostaglandin E1	Botenstoff. Wirkt leicht entzündungshemmend, gefässerweiternd und Blutkörperchenentklumpend. Wird aus dihomogamma-Linolensäure (omega-6) hergestellt.
Prostaglandin E2	Botenstoff. Wirkt entzündungsfördernd, gefässverengend und Blutkörperchenverklumpend. Wird aus Arachidonsäure (omega-6) hergestellt.
Prostaglandin E3	Botenstoff. Wirkt stark entzündungshemmend, gefässerweiternd und Blutkörperchenentklumpend. Wird aus Eicosapentaensäure (omega-3) hergestellt.
Thymochinon	Substanz im ätherischen Öl von Schwarzkümmel welche immunsystemstärkend wirkt.
α -Linolensäure	Die essentielle omega-3 Fettsäure. Aus ihr kann der Körper alle weiteren omega-3 Fettsäuren herstellen.
δ -6-Desaturase	Enzym. Baut Doppelbindung in Fettsäuren ein. Langsame Umwandlung. Dasselbe Enzym arbeitet bei omega-6 und omega-3 Fettsäuren.