

coralclub

Premium Plankton Oil

Egészséges zsírok
egyedülálló koncentrátuma



Az életkörülmények, a táplálkozási szokások és az emberek energiaszükséglete jelentősen megváltozott.

Több száz és ezer évvel ezelőtt

- Szezonális táplálkozás megfizethető forrásokból
- A hús a lakosság számos rétege számára megfizethetetlen
- Kemény fizikai munka
- Nehéz életkörülmények
- A technológia hiánya

A zord és kiszámíthatatlan körülmények megtanították az emberi szervezetet arra, hogy a kapott energiát tárolja, konzerválja és racionálisan használja el.



Manapság

- Egész évben elérhető változatos táplálkozás
- A hús a lakosság minden szegmense számára elérhető
- Ritka a nehéz fizikai munka
- Kényelmes életkörülmények
- Sokféle technológia áll az ember szolgálatában

A modern embernek rengeteg választási lehetősége van minimális energiefelhasználás mellett.

Az eredmény kiszámítható:

A test, az évszázadok során kialakult szokás szerint, továbbra is gyűjtöget és takarékoskodik, de nincs lehetősége arra, hogy elhasználja az energiát. Meghibásodás következik be, és megkezdődnek a változások: a test "felhalmozó" "raktárrá" válik.

A kényelem a modern élet részévé vált, beépült a rendszerbe - kialakult a metabolikus szindróma.



Metabolikus szindróma

Olyan rendellenességek összessége (deréktáji zsírlerakódása, emelkedett vércukorszint, magas vérnyomás és kóros vérzsírprofil), amelyek együttesen növelik a szívbetegség és a cukorbetegség kockázatát.

Emelkedett glükózsint

➔ A cukorbetegség kialakulásának kockázata

Emelkedett vérnyomás

➔ A magas vérnyomás kialakulásának kockázata

Felhalmozódott zsigeri zsír

➔ Az elhízás kockázata

Kóros koleszterinszint

➔ Az érlemezés kialakulásának kockázata
és más szív- és érrendszeri betegségek

2022-től a metabolikus szindróma jelei az emberek akár 31,4%-át is érintheti[1]

Kockázati tényezők ^[2]



Mozgásszegény
életmód



Kiegyensúlyozatlan
étrend



Alváshiány



Genetika



Túlzott
alkoholfogyasztás
és dohányzás



Fokozott stressz-
kiettség



A mi hatalmunkban áll, hogy megelőzzük a metabolikus szindrómát:

Kiegyensúlyozott táplálkozással, korlátozva a cukrot és az egyszerű szénhidrátokat.

Rendszeres testmozgással

Tudatos stresszkezeléssel, stresszkerüléssel

Alvási rend betartásával

Egészségtelen szokások kerülésével

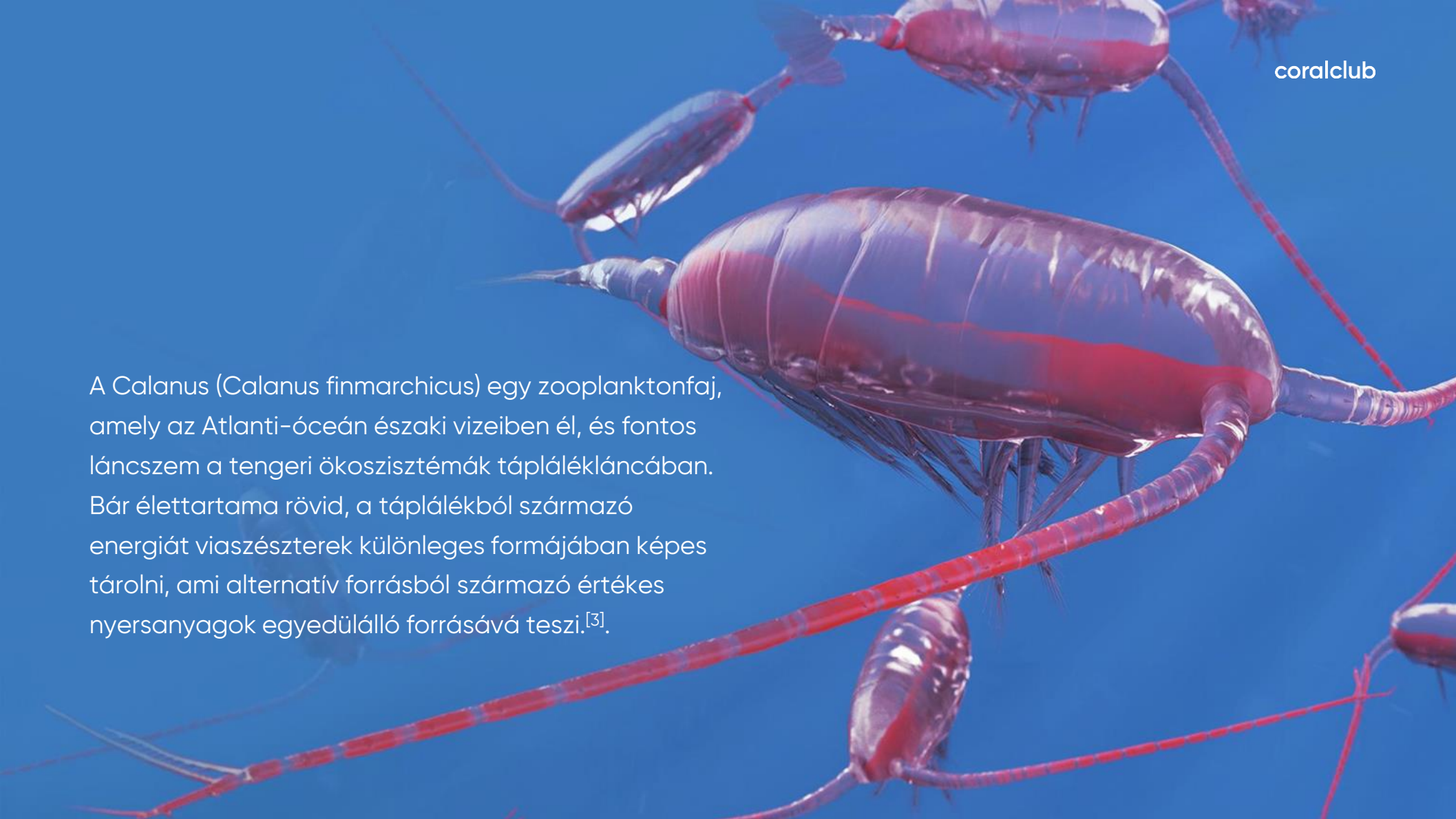
Amit még tehetünk – lépést tartunk a modern tudománnyal, mert a tudomány az, amely új módszereket és forrásokat fedez fel az egészség megőrzésére és az aktív hosszú élet meghosszabbítására!



A calanus olaj tulajdonságait a tudomány nemrégiben fedezte fel.

a metabolikus szindróma kockázata elleni
védelem^{[4],[5],[6],[7]}

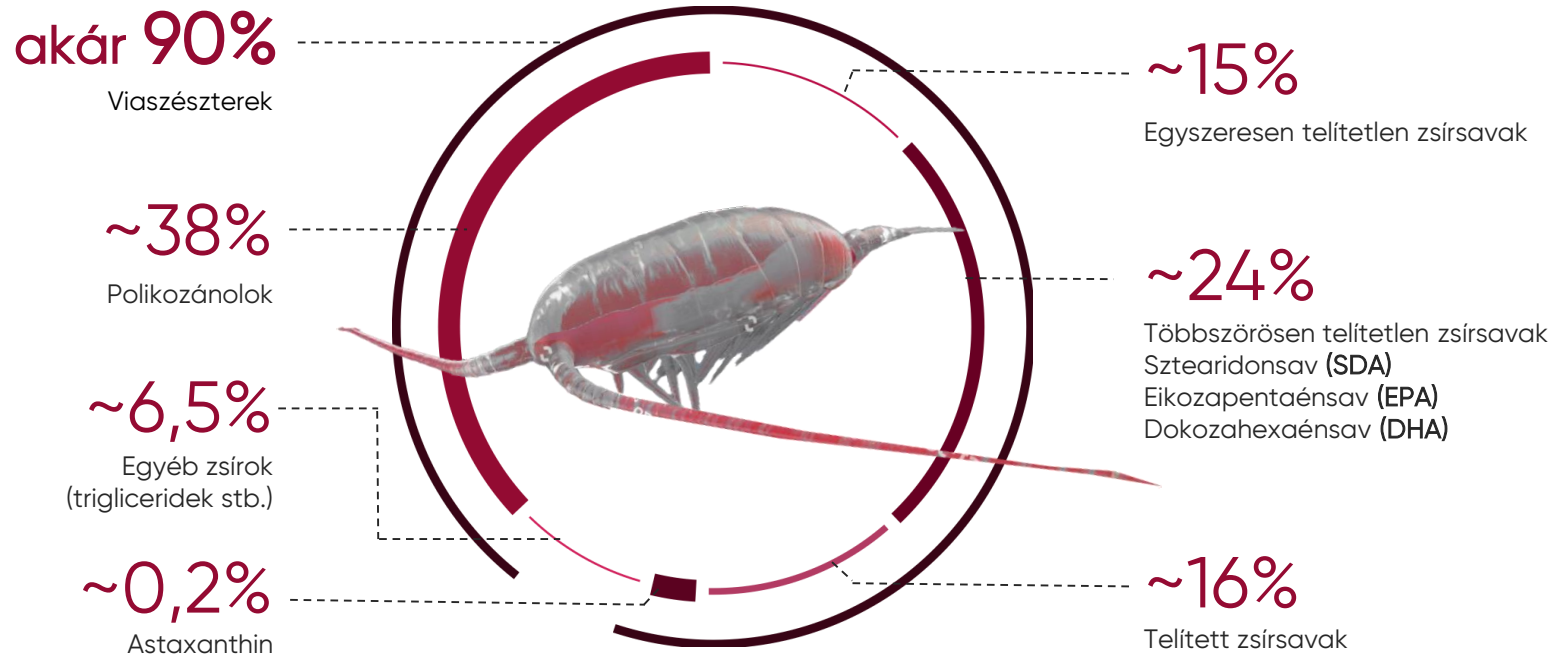




A Calanus (*Calanus finmarchicus*) egy zooplanktonfaj, amely az Atlanti-óceán északi vizeiben él, és fontos láncszem a tengeri ökoszisztémák táplálékláncában. Bár élettartama rövid, a táplálékból származó energiát viaszészterek különleges formájában képes tárolni, ami alternatív forrásból származó értékes nyersanyagok egyedülálló forrásává teszi.^[3]

Az összetétel egyedisége^[3]

A lipidtartalom a Calanus teljes száraz tömegének akár **60 százalék**a is lehet, aminek **80-90 százalék**a viaszészterek formájában lévő lipid! A legnagyobb mennyiségű lipidet a sarkvidéki Calanus fajok tartalmazzák, amelyek közé tartozik a **Calanus finmarchicus** is.



Az egyedi kompozíció csökkenti a metabolikus szindróma kockázatát

A lipidek különböző formákban létezhetnek: foszfolipidek, trigliceridek, etil-észterek, de csak a viaszészterek, a lassú emésztés miatt, képesek eljutni az alsó bélrendszerbe^[8].

Az alsó bélben találhatóak a specifikus GPR120 receptorok (FFAR4), amelyek aktiválása csökkentheti a metabolikus szindróma kockázatát^[9].

A kompozíció egyedisége: antioxidáns hatás



A karotinoid asztaxantin erős antioxidáns hatású anyag[10].
Egyébként az asztaxantinnak köszönhető az olaj mélyvörös színe.

Figyelembe véve a modern ember hajlamát a metabolikus szindróma kialakulására és a kialakulásának kockázata elleni védelem fontosságát, új terméket hoztunk létre.



Premium Plankton Oil

Premium Plankton Oil

Az egészséges zsírok egyedülálló koncentrátuma

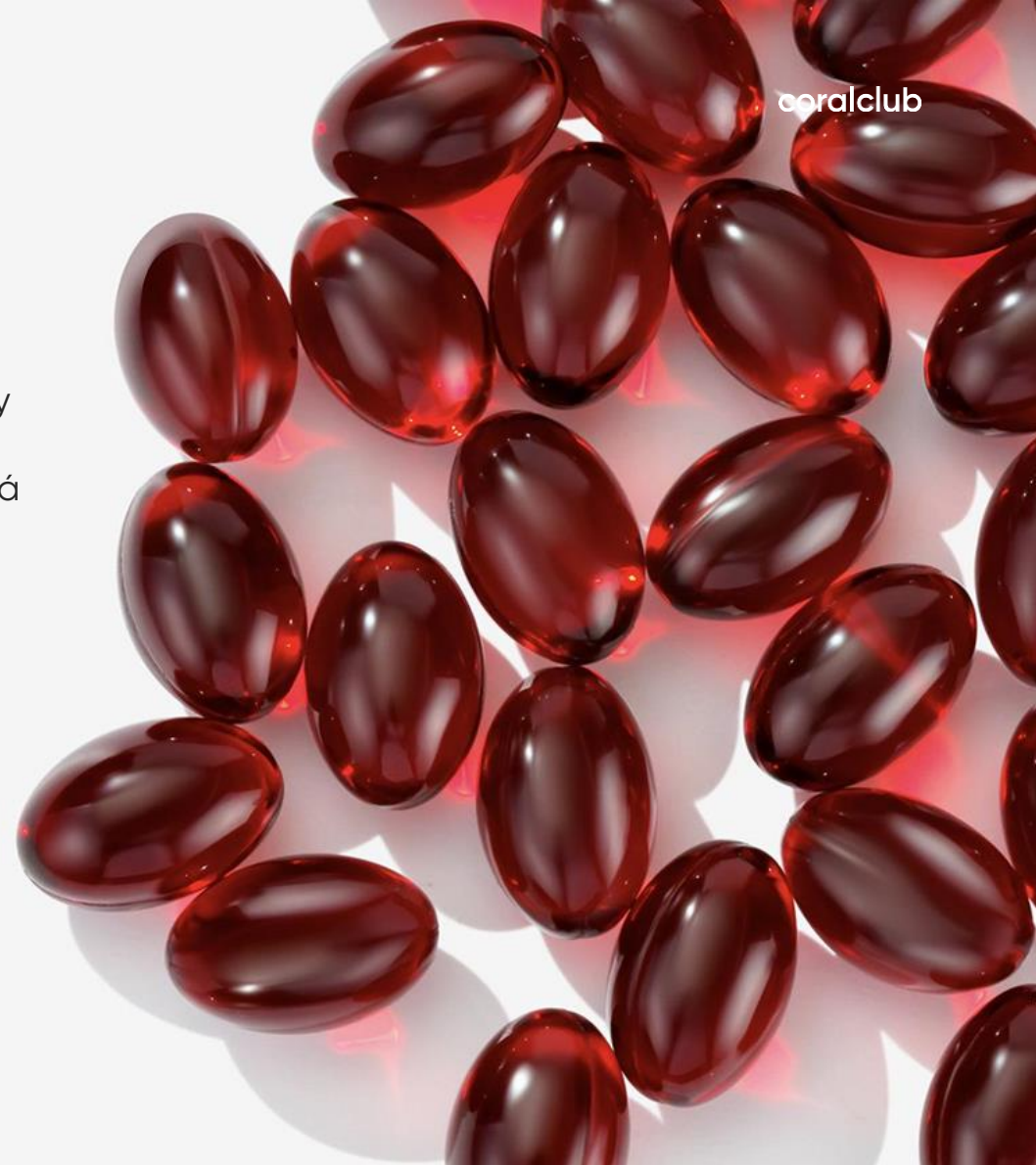


Technológia^[11]

A Calanus olajat kíméletes módon állítják elő - kémiai oldószerek és köztes eljárások nélkül. Az eredmény egy olyan természetes termék, amelyből semmi hasznosat nem távolítottak el, és semmi károsat nem adtak hozzá kívülről.

Ráadásul a Calanus finmarchicus megújuló természeti erőforrás.

A Norvég-tengerben évente mintegy 290 millió tonna biomassza szaporodásával bőségesen előforduló faj. Ez többszöröse az ugyanazon a területen élő összes halfaj teljes biomasszájának.



zooca[®]

The Calanus[®] Company 

A Calanus finmarchicus olajat a norvég ZOOCA[®] vállalat állítja elő.
A vállalat nemzetközi tanúsítványokkal rendelkezik, amelyek garantálják a gyártás biztonságát és a végtermék minőségét.



marin
Trust 

100%-ban természetes termék megújuló forrásból

A kifogott biomasszát közvetlenül a halászhajón azonnal lefagyasztják, ami garantálja a termék frissességét.

A terméket nem vetik alá további kémiai feldolgozásnak és koncentrálásnak, ezért nem tartalmaz oldószereket vagy szennyeződések.



Összetétele

	1 kapszula	Napi adag
Calanus olaj (<i>Calanus finmarchicus</i>)	500 mg	1 000 mg
ebből omega-3 PUFA	92,5 mg	185 mg
ebből astaxantin	0,3 mg	0,6 mg
E vitamin	3,4 mg	6,8 mg

Nem GMO. Gluténmentes.
Alkalmas a peszctáriánusok számára.



Premium Plankton Oil

Kód: 2192

Klubtag ár: 14 440 HUF

Bónuszpont: 23 pont

Kereskedelmi ár: 18 050 HUF



Premium Plankton Oil

- ✓ Az Atlanti-óceán tiszta vizéből származó zooplanktonolaj az anyagcsere szabályozásához
- ✓ Omega-3 és lipidkomplex a viaszészterek ritka formájában
- ✓ Természetes eredetű termék, környezetbarát előállítással

Premium Plankton Oil: A hagyományos halból származó omega-3 étrend-kiegészítő helyettesítője? Igen vagy nem?



A halakból és krillből származó **omega-3 természetes, etil-észter vagy csökkentett triglicerid formában** felszívódik, ami azt jelenti, hogy gyorsan bejut a véráramba, segítve a szív- és érrendszer, az agy és a látás egészségét.



A Calanus olajból származó **Omega-3 komplex viaszészterek formájában** emésztődik, azaz nagyon lassan kerül a véráramba, azaz elég sokáig halad át az emésztőrendszeren, és ennek köszönhetően eljut az alsó bélrendszerbe, ami befolyásolja a metabolikus szindróma megnyilvánulásait.

Válasz: NEM

Mert az asszimilációs sebesség különbsége határozza meg a különböző "alkalmazási pontokat".

Calanus finmarchicus olaj: a hatékonyság bizonyítása

A Calanus finmarchicus olaj kedvezően hatott a glükóz anyagcserére és az inzulinrezisztenciára elhízott betegeknél 12 hetes szupplementáció után. ([Institute of Food Science and Human Nutrition in Hannover, Germany](#)).

A mérsékelt testmozgás és a Calanus finmarchicus olajfogyasztás vagy az egészséges étrend 12 héten át történő kombinálása segíthet a zsírtömeg csökkentésében az idősebb, nem sportoló túlsúlyos embereknél. ([Institute of Food Science and Human Nutrition, Leibniz University Hannover, Germany](#)).

A Calanus finmarchicus olaj különböző lipidkomponensei együttesen felhasználhatók táplálékkiegészítőként az elhízás és az elhízással összefüggő anyagcserezavarok csökkentésére. ([Institute of Food Science and Human Nutrition, Leibniz University Hannover, Germany](#), [Institute of Sports Science, Justus-Liebig-University Giessen, Germany](#)).

A Calanus finmarchicus olaj és a testmozgás 4 hónapon át történő kombinálása javította a szív- és légzőszervi funkciókat idős nőknél, ami kombinált központi és perifériás kardiodinamikai mechanizmusokkal függött össze. ([Charles University, 10000 Prague, Czech Republic](#)).

A Calanus finmarchicus olaj hozzáadása a magas zsírtartalmú étrenden élő egerek étrendjéhez jelentősen csökkentette a hasi zsír, valamint az ektopikus zsír mennyiségét (ez a zsír olyan helyeken található, amelyek nem felelnek meg természetes eloszlásának – a májban, a vázizomzatban, a szívben és a hasnyálmirigyben). Jelentősen csökkent az elhízáshoz kapcsolódó alacsony intenzitású gyulladás a zsírszövetben, és ezzel párhuzamosan nőtt a glükózérzékenység. ([UiT The Arctic University of Norway, Tromsø, Norway](#)).

A Calanus finmarchicus olaj hozzáadása a károsodott lipidanyagcseréjű nőstény egerek étrendjéhez mérsékelte az ateroszklerotikus elváltozások kialakulását, és hatékony és biztonságos táplálkozási szabályozóként szolgálhat az ateroszklerózis kialakulásának csökkentésére. ([University of Troms, Troms, Norway](#), [University Hospital of North Norway, Troms, Norway](#), [Centre for Research-Based Innovation on Marine Bioactives and Drug Discovery, Troms, Norway](#)).

Szakirodalom:

Noubiap JJ, Nansseu JR, Lontchi-Yimagou E, Nkeck JR, Nyaga UF, Ngouo AT, Tounouga DN, Tianyi FL, Foka AJ, Ndoadoumgue AL, Bigna JJ. Geographic distribution of metabolic syndrome and its components in the general adult population: A meta-analysis of global data from 28 million individuals. *Diabetes Res Clin Pract.* 2022 Jun;188:109924. doi: 10.1016/j.diabres.2022.109924. Epub 2022 May 15. PMID: 35584716.

[2] Salma Mostafa Mohamed, Mostafa Abbas Shalaby, Riham A. El-Shiekh, Hossni A. El-Banna, Shima Ramadan Emam, Alaa F. Bakr. Metabolic syndrome: risk factors, diagnosis, pathogenesis, and management with natural approaches. *Food Chemistry Advances*, Volume 3, 2023, 100335, ISSN 2772-753X, <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100335>.

[3] Alice Marie Pedersen, Birthe Vang & Ragnar L. Olsen (2014) Oil from *Calanus finmarchicus*—Composition and Possible Use: A Review, *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 23:6, 633-646, DOI: 10.1080/10498850.2012.741662

[4] Höper AC, Salma W, Khalid AM, Hafstad AD, Sollie SJ, Raa J, Larsen TS, Aasum E. Oil from the marine zooplankton *Calanus finmarchicus* improves the cardiometabolic phenotype of diet-induced obese mice. *Br J Nutr.* 2013 Dec;110(12):2186-93. doi: 10.1017/S0007114513001839. Epub 2013 Jun 17. PMID: 23768435.

[5] Štěpán, M.; Daďová, K.; Matouš, M.; Krauzová, E.; Sontáková, L.; Koc, M.; Larsen, T.; Kuda, O.; Štich, V.; Rossmeslová, L.; et al. Exercise Training Combined with *Calanus* Oil Supplementation Improves the Central Cardiodynamic Function in Older Women. *Nutrients* 2022, 14, 149. <https://doi.org/10.3390/nu14010149>

[6] Eilertsen KE, Mæhre HK, Jensen IJ, Devold H, Olsen JO, Lie RK, Brox J, Berg V, Elvevoll EO, Osterud B. A wax ester and astaxanthin-rich extract from the marine copepod *Calanus finmarchicus* attenuates atherogenesis in female apolipoprotein E-deficient mice. *J Nutr.* 2012 Mar;142(3):508-12. doi: 10.3945/jn.111.145698. Epub 2012 Feb 8. PMID: 22323762.

[7] Anti-Obesity and Anti-Hypertensive Action of *Calanus* Oil. Faculty of Health Sciences, Institute of Medical Biology Cardiovascular Research Group. Wahida Salma <https://munin.uit.no/bitstream/handle/10037/7040/thesis.pdf?sequence=6>

[8] Čížková T, Štěpán M, Daďová K, Ondrůjová B, Sontáková L, Krauzová E, Matouš M, Koc M, Gojda J, Kračmerová J, Štich V, Rossmeslová L, Šiklová M. Exercise Training Reduces Inflammation of Adipose Tissue in the Elderly: Cross-Sectional and Randomized Interventional Trial. *J Clin Endocrinol Metab.* 2020 Dec 1;105(12):dgaa630. doi: 10.1210/clinem/dgaa630. PMID: 32902644.

[9] Ulven T, Christiansen E. Dietary Fatty Acids and Their Potential for Controlling Metabolic Diseases Through Activation of FFA4/GPR120. *Annu Rev Nutr.* 2015;35:239-63. doi: 10.1146/annurev-nutr-071714-034410. PMID: 26185978.

[10] Kumar S, Kumar R; Diksha; Kumari A, Panwar A. Astaxanthin: A super antioxidant from microalgae and its therapeutic potential. *J Basic Microbiol.* 2022 Sep;62(9):1064-1082. doi: 10.1002/jobm.202100391. Epub 2021 Nov 24. PMID: 34817092.

[11] Zooca® official website <https://zooca.eu/harvesting/> , <https://zooca.eu/production/>