Orthonat nutrition

Más concentrado en ingredientes activos naturales

Información exclusiva profesionales de la salud.
USO PERSONAL Y NO DISTRIBUTIVO.

ONAGRA BORRAJA "BIO"

Certificado CERTISIS BE-BIO-01

INGREDIENTES (Por una cápsula)

- Aceite de Onagra "BIO" 1ª prensada en frío..... 600 mg, aportando: 54 mg de Ácido Gamma Linolénico.
- Aceite de Borraja "BIO" 1ª prensada en frío..... 400 mg, aportando: 80 mg de Ácido Gamma Linolénico.

Aporte por cápsula : 134 mg de Ácido Gamma Linolénico.

*Porque nuestro **OBP** no contiene Omega 9.*

Desde el punto de vista nutritional es muy importante identificar la familia a la que pertenece un ácido graso, debido a que los ácidos grasos omega-9 (monoinsaturado) pueden ser formados por los organismos animales, no asi los ácidos grasos omega-6 (polinsaturados). Por esta razón a los ácidos grasos omega-9 no se les considera como esenciales, en cambio los ácidos grasos omega-6 son esenciales, lo cual significa que los debemos obtener desde nuestra alimentación o suplementación.

POSOLOGIA:
DOS cápsulas al día (1-0-1) durante las comidas o según prescripción médica.

Presentación:
Envase de 60 cápsulas en blisters, origen gelatina "BIO".

Registro: NUT 257/29

Nuestro producto es un COMPLEMENTO ALIMENTARIO y no sustituye un régimen alimenticio variado.
Conservar en su envase original, en ambiente seco y a temperatura ambiente.
Mantenerlo fuera del alcance de los niños.
Sin agentes conservantes, colorantes, aromas artificiales, gluten o lactosa. Se recomienda ajustarse al máximo al CDR indicado por el fabricante.

MEDNAT NUTRICION

Informaciones obtenidas de diferentes publicaciones, libros y seminarios.

ACEITE DE ONAGRA"BIO"

La onagra, prímula o hierba del asno (Oenothera biennis) es una planta bianual originaria del norte de América y extendida en la actualidad por toda Europa. El aceite de onagra (omega 6), obtenido por presión en frío de sus semillas, es muy rico en ácidos grasos esenciales poliinsaturados, especialmente linoleico y gamma-linolénico que, por regular el metabolismo general, desempeñan un papel muy importante en el organismo y son precursores de diversos mediadores celulares e intercelulares (leucotrienos, prostaglandinas y tromboxanos) indispensables para la estabilidad de las membranas de las células del organismo, el desarrollo del sistema nervioso, el equilibrio del sistema hormonal y la regulación de los procesos de coagulación sanguínea.
Los ácidos grasos esenciales (AGE), entre ellos el linoleico y el gamma-linolénico, son ácidos grasos necesarios para el adecuado funcionamiento de las células que, al no poder ser elaborados por el propio organismo, deben ser suministrados con la dieta. El ácido linoleico es el AGE más abundante y se halla sobre todo en los aceites vegetales, las leguminosas y las vísceras. El ácido gamma-linolénico se encuentra en la leche humana y en el los aceites de onagra y borraja, vegetales que lo contiene en proporciones notables.
El papel bioquímico fundamental de los ácidos grasos esenciales es doble. ***Primero, son componentes vitales de la estructura de todas las membranas del cuerpo, por lo que una insuficiencia de AGE genera cambios en la conducta de todas las membranas. Y segundo, los ácidos grasos esenciales son los precursores necesarios de las prostaglandinas.***
Si la dieta es insuficiente en AGE pueden generarse diversos trastornos, entre ellos, en el corazón y la circulación sanguínea, en la piel, en la inmunidad y la resistencia a las enfermedades inflamatorias y en la cicatrización de heridas y lesiones, la reproducción y disfunciones cerebrales, así como un defectuoso equilibrio del agua en el organismo.
Una de las grandes ventajas de los aceites de Onagra y Borraja es que su ácido gamma-linolénico se convierte rápidamente en Prostaglandinas. Las Prostaglandinas pueden funcionar de un modo semejante a las hormonas. Así, en concreto las ***Prostaglandinas de la serie 1****, pueden promover o colaborar en:*

· *Favorecer la elasticidad e hidratación de la piel.*

· *Su contenido en fitoestrógenos hace que algunos ginecólogos la recomienden, en muchos casos, para aliviar los síntomas de la Menopausia (sofocos o calores, sequedad en las mucosas, etc.).*

· *Los aceites de Onagra y Borraja suele aliviar a muchas mujeres que sufren el Síndrome premenstrual (irritación, hinchazón de senos, migrañas, etc.) gracias al poder antiinflamatorio de las Prostaglandinas.*

· *Cuando el sistema inmune es atacado por virus, a veces, pierden eficacia ya que se dificulta su capacidad de convertir al Ácido Linoleico en Gamma linoleico y no puede producir prostaglandinas.*

· *Pueden ser útiles en enfermedades cardiovasculares ya que colaboran disminuyendo la presión arterial (favorece la dilatación de los vasos sanguíneos) y evitando la agregación plaquetaria. Esto hace que las plaquetas (y el colesterol) no se adhieran unas con otras y ocasionen una trombosis.*

· *Algunos médicos y especialistas lo aconsejan cuando necesitamos inhibir procesos inflamatorios (sobre todo los crónicos como Artrosis, Artritis, etc.).*

ACEITE DE BORRAJA "BIO"

La BORRAJA (Borago officinalis), también llamado Aceite de la belleza, además de ser una verdura excelente, con poderes diuréticos muy probados, destaca también por su riqueza en ácidos grasos esenciales (AGE).
Son esenciales en el metabolismo porque se consideran necesarios para la correcta producción de prostaglandinas, (precursores de las hormonas capaces de regular muchas funciones de nuestro cuerpo) así como del correcto funcionamiento de las células del organismo o del cerebro. La borraja contiene aceites esenciales omega-6.
Entre estos, fundamentalmente entre un 36-38 % de ácido linoleico y de un 18-25% de ácido gamma-linolénico (AGL). El primero es más fácil de conseguir ya que se puede obtener de variadas fuentes vegetales, como las nueces que son de los alimentos vegetales que más cantidad poseen, el aguacate, el aceite de soja , de girasol, de maíz, almendras, cacahuetes, etc. El segundo tipo de aceite esencial no aparece en cantidades considerables en ningún alimento a excepción del que se encuentra en el aceite de borraja, de onagra o de semillas de la grosella negra (Ribes nigrum).

Diferencias entre el aceite de onagra y el de borraja.

El aceite de borraja, al igual que el de onagra, se extrae por presión en frío. Contienen los mismos ácidos grasos esenciales (AGE) pero el aceite de borraja contiene más proporción de ácido gamma-linolénico 18% - 25% (AGL) que la onagra 7%-10%.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE