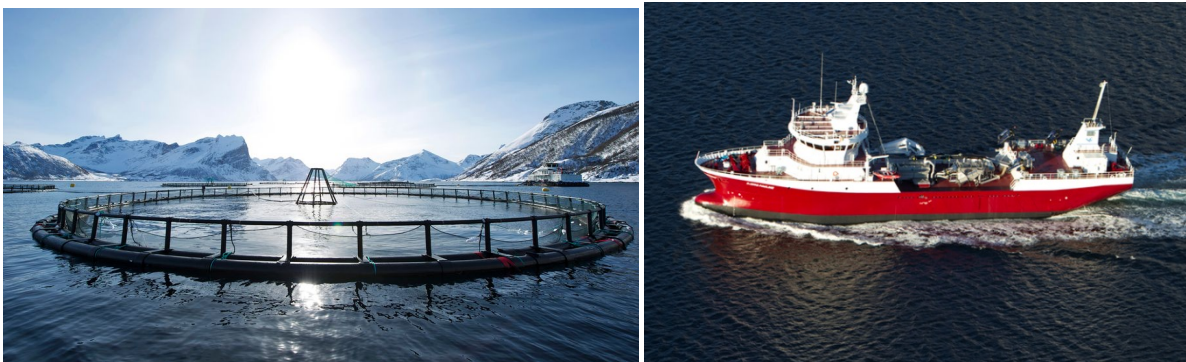


BIO SALMON FRESH

Samenstelling per capsule:

570 mg MUFA
350 mg PUFA
20 mg Omega-3 vetzuren
50 mcg Vitamine A (retinol)
450 mcg Vitamine E (D-alfa-tocoferol)
0,26 mcg Vitamine D3 (cholecalciferol)
0,08 mcg Vitamine K1 (phylloquinon)
8 mcg Astxanthine

Standaarddosering: 1 capsule per dag
Verpakking: 60 capsules



www.youtube.com/watch?v=MA5fkNz16bs

Onderstaande informatie is bedoeld voor beroepsbeoefenaren in de gezondheidszorg

DE NIEUWE GENERATIE OMEGA 3 VETZUREN

De laatste jaren is er veel aandacht voor de kwaliteit van omega-3 visolie. Kritiek was er vooral op de aanwezigheid van dioxines, PCB's en zware metalen in visolie. Door nieuwe normen en procedures voor de raffinage van visolie en strikte overheidsregels komen dergelijke verontreinigingen steeds minder voor. Deze zware raffinagemethoden hebben echter een effect op de structuur van de omega-3 vetzuren waardoor de visolie minder goed wordt opgenomen. Biologische BIO SALMON FRESH is een verse visolie in een capsule die zonder zware raffinage is geproduceerd en binnen 75 minuten na de vangst van een levende zalm is gecapsuleerd.

HET NOORSE RUBIN RAPPORT NUMMER 196

Het Noorse Rubin rapport nummer 196 werd gepubliceerd in september 2010. Dit rapport bericht over de kwaliteit van omega-3 producten. Honderddertien producten werden gescreend op versheid en oxidatie en uitgedrukt in een TOTOX-waarde (totale oxidatie). De TOTOX-waarde is de som van de peroxidewaarden en anisidine waarden, maten voor oxidatie, kwaliteit en

zuiverheid (2006, 'Rancid oils are found to influence our general well-being and health in a negative way').

De internationale organisatie voor producenten en fabrikanten van omega-3 oliën; GOED (Global Organization for EPA and DHA omega-3), beveelt een bovengrens aan van de TOTOX-waarde op 26. De EU beveelt een bovengrens van 30 aan. Van de 113 onderzochte producten in het Rubin rapport voldeden slechts vier producten aan de maatstaf van GOED (waarde 26). De producten die aan deze maatstaf voldeden, waren zogenaamde "functional food producten" en capsules met levertraan.

VISOLIE MET LAGE TOTOX-WAARDE

De TOTOX-waarde van BIO SALMON FRESH is per batch gemiddeld 3,2. Iedere batch wordt gecontroleerd op TOTOX, waarbij wordt gegarandeerd dat deze nooit hoger is dan 3,95. Dit is een lage waarde. De officiële GOED (internationale instantie belast met deze problematiek) stelt dat tot 26 aanvaardbaar is. BIO SALMON FRESH zit daar 85% onder.

WAT IS DE REDEN VOOR OXIDATIE VAN OMEGA-3 VETZUREN?

In het Rubin rapport werd ook de mate van ranzigheid en invloed van zeer hoog geoxideerde oliën onderzocht. Hierbij werd gekeken naar de zogenaamde 18/12-oliën, die alleen te vinden zijn in vis in de oceanen rond Zuid-Amerika. De omega-3 uit vis van de Noord-Atlantische Oceaan heeft andere verhoudingen van de omega-3 vetzuren. BIO SALMON FRESH bevat zalm uit de Noord-Atlantische zee. Deze vis wordt gekenmerkt door een hoog gehalte MUFA's (Mono Unsaturated Fatty Acids), die een grote rol spelen in de werking van de omega-3 visolie. De olie wordt als niet-ranzig bevonden:

- De vis wordt in een zeer kort tijdsbestek verwerkt tot capsules, maximaal binnen 75 uur.
- De verwerking van de olie gebeurt in een beschermde omgeving en de olie wordt niet blootgesteld aan zuurstof en zonlicht.
- De olie wordt gekoeld opgeslagen waardoor oxidatie minder kans krijgt.
- De olie is zeer vers en biologisch.
- De verse olie behoudt fosfolipiden, vitamine A, vitamine D, vitamine E, vitamine K, mineralen, sporenelementen en in de natuur voorkomende antioxidanten zoals asthaxantine en verschillende andere belangrijke lipiden.
- De verse olie wordt goed opgenomen in het lichaam.



VOLLEDIGE CONTROLE PRODUCTIEPROCES

Het totale productieproces, van bevruchting, geboorte, groei (inclusief de voeding van de zalm) tot aan verwerking van de zalm vindt gecontroleerd plaats. De bevruchting vindt in het laboratorium van de fabriek plaats. Daarna wordt de vis uitgezet in open water in gigantische bassins. De volwassen vissen worden vervolgens teruggevoerd naar de fabriek, waar ze binnen 75 minuten worden verwerkt tot verse Noorse visolie met alle genoemde voordelen.

ONGERAFFINEERDE ZALMOLIE

Hoewel de concentratie van de omega-3-vetzuren in ongeraffineerde zalm wat lager is dan in geraffineerde 18/12-oliën, worden ongeraffineerde oliën dus sneller en beter opgenomen door je lichaam. Ongeraffineerde zalmolie bevat geen transvetzuren omdat de olie in BIO SALMON FRESH nooit wordt blootgesteld aan temperaturen boven 90°C. Zo blijven alle voedingsstoffen die van nature in verse rauwe vis aanwezig zijn, beschikbaar zonder noemenswaardige oxidatie. Kortom, de structuur van de omega-3 speelt een belangrijke rol in de opname en werkzaamheid.

UNIEKE MUFA'S IN DE NOORSE ZALM

Zoals eerder genoemd hebben vissen uit de Noord-Atlantische Oceaan van nature een hoog gehalte aan een aantal zeer unieke lange keten enkelvoudig onverzadigde vetzuren: MUFA's. Deze MUFA's spelen naast de omega-3-olie een belangrijke rol in de werking van vetzuren.

De MUFA's in BIO SALMON FRESH kunnen als volgt worden geclassificeerd:

- Omega-1 0,4%
- Omega-3 19,5%
- Omega-4 0,9%
- Omega-5 0,2%
- Omega-6 13,2%
- Omega-7 6,9%
- Omega-9 44,0%
- Omega-11 3,4%
- Omega-13 2,3%

SPECIFIEKE PRODUCTKENMERKEN BIO SALMON FRESH

- BIO SALMON FRESH bevat biologische ongeraffineerde omega-3 EPA/DHA vetzuren.
- BIO SALMON FRESH wordt niet langdurig verhit, wordt binnen 75 uur verwerkt in capsules en behoudt daardoor een goed werkzame structuur.
- BIO SALMON FRESH bestaat dus uit verse, niet-ranzige visolie die goed wordt opgenomen in het lichaam.
- BIO SALMON FRESH is rijk aan Omega-1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, en 13.
- BIO SALMON FRESH bevat DHA en EPA. DHA en EPA dragen bij tot de instandhouding van een normale bloeddruk (bij een dagelijkse inname van 3 gram DHA en EPA) en een verantwoord triglyceriden / vetgehalte in je bloed (bij een dagelijkse inname van 2 gram DHA en EPA). De aanvullende da-

gelijkse inname van EPA en DHA samen mag maximaal 5 gram per dag bedragen.



MEER LEZEN:

- *Enhanced incorporation of n-3 fatty acids from fish compared with fish oil*", Elvevoll et al, *Lipids*, 2006 Dec;41(12):1109-14.
- *Dietary intake of fish vs. formulations leads to higher plasma concentrations of n-3 fatty acids*", Visioli et al, *Lipids*, 2002 Apr; 38(4):415-8.
- *Processed marine oils are depleted of constituents beneficial in preventing thrombosis and coronary heart disease*", Østerud et al., Presented at the XVIIth Congress of the International Society of Thrombosis and Haemostasis, Washington DC, 1999 August 14 – 21. *Thromb. Thromb. Haemost. Suppl.*, p111 (abstract 339). *Haemost. Suppl.*, P111 (abstract 339).
- *The Effects of Marine Oil Supplementation: More than n-3 Fatty Acids?*", Østerud et al., American Heart Association. Scientific conference on omega-3 fatty acids in nutrition, vascular biology and medicine, 17 – 19 April 1994, USA.
- *Beneficial Effects of Dietary Fish Oil-Derived Monounsaturated Fatty Acids on Metabolic Syndrome Risk Factors and Insulin Resistance in Mice*", Zhi-Hong Yang, Hiroko Miyahara, Tetsu Mori, Nobushige Doisaki, and Akimasa Hatanaka *J. Agric. Food Chem.*, Just Accepted Manuscript • DOI: 10.1021/jf201496h • Publication Date (Web): 31 May 2011
- *Are the health benefits of fish oils limited by products of oxidation?*" Turner et al, *Nutrition Research Reviews*, 2006

Deze informatie is bestemd voor lezers, die zich uit oogpunt van hun beroep met gezondheid en voeding bezighouden. In het belang van de volksgezondheid is deze publicatie niet bedoeld voor leken of consumenten. Uitgever en auteur verklaren dat deze informatie op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld. Evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de volledigheid van, of eventuele fouten in de tekst van deze publicatie. Uitgever en auteur aanvaarden dan ook geen aansprakelijkheid voor schade, van welke aard dan ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen, gebaseerd op de inhoud van deze informatie.