LenVitol – Olej lniany

Z serca dla serca!

Olej lniany LenVitol ® powstaje tradycyjną metodą tłoczenia na zimno. Charakteryzuje się **wysoką zawartością tłuszczów wielonienasyconych,** oraz kwasów tłuszczowych omega-3. To oznacza, że zawiera wielonienasycone kwasy tłuszczowe: kwas alfa-linolenowy (omega-3) i kwas linolowy (omega-6). Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi [jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe są tłuszczami nienasyconymi]. Z kolei, utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia wymaga zrównoważonego odżywiania i prowadzenia zdrowego trybu życia.

Wypróbuj inne produkty z serii LenVitol. Wszystkie możesz zakupić w naszym sklepie Oleofarm24.pl.

Olej lniany LenVitol jest tłoczony na zimno

Olej lniany **LenVitol®** powstaje **tradycyjną metodą** tłoczenia na zimno. Do jego wytwarzania użyte są wysokolinolenowe odmiany ziaren lnu. Tłoczenie na zimno oznacza, że olej tłoczony jest z surowych nasion, które nie są podgrzewane czy podprażane. Co ważne, w procesie jego produkcji nie stosuje się rozpuszczalników organicznych oraz rafinacji chemicznej czy fizycznej. To właśnie odróżnia **LenVitol®** od przemysłowych olejów roślinnych, które są tłoczone na gorąco, a następnie rafinowane, w wyniku czego usuwane są z nich cenne właściwości. Z kolei, **olej lniany tłoczony na zimno posiada cenne walory dietetyczne i prozdrowotne**. Spożycie olejów tłoczonych na zimno, może prowadzić do zahamowania bądź opóźnienia rozwoju dietozależnych chorób cywilizacyjnych, takich jak: otyłość, choroba niedokrwienna serca, nadciśnienie tętnicze[1,2].

Olej lniany LenVitol to nr 1 w Polsce

*Źródło: „Nr 1 w Polsce" wśród preparatów zawierających kwasy omega w kategorii płynne, wartość sprzedaży do pacjenta za okres rozliczeniowy I 2020 do XII 2020 (na podstawie danych z bazy Omnibus firmy PEX PharmaSequence styczeń 2021).

Olej lniany LenVitol to ponad 50% kwasów omega-3

LenVitol® charakteryzuje się wysoką zawartością tak zwanych **tłuszczów wielonienasyconych**

oraz **kwasów tłuszczowych omega-3.** Co istotne, zawiera wielonienasycone kwasy tłuszczowe: **kwas alfa-linolenowy (omega-3)** i **kwaslinolowy (omega-6).** Współczesna dieta charakteryzuje się zbyt dużym spożyciem tłuszczów nasyconych i zbyt małym spożyciem kwasów omega-3, których organizm człowieka nie potrafi sam wytworzyć. Ich niedoborom jednak można przeciwdziałać, stosując odpowiednio wzbogaconą żywność lub suplementację[3,4].

Olej lniany LenVitol pomaga w prawidłowym utrzymaniu poziomu cholesterolu

Kwas alfa-linolenowy (ALA), w który bogaty jest **LenVitol®**, oraz kwas linolowy (LA) **pomagają w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi[5]**. Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi jest szczególnie istotne w przypadku osób, u których stwierdzono tzw. hipercholesterolemię. Objawia się ona podwyższonym poziomem frakcji cholesterolu lub trójglicerydów w surowicy krwi.

Olej lniany LenVitol polecany do diety dr Budwig

Ze względu na swoje właściwości, **LenVitol®** polecany jest do diety dr Budwig. Jest jej idealną podstawą, ponieważ nasyca organizm odpowiednią ilością **kwasów omega-3.** Dzięki temu, komórki odzyskują swoje naturalne właściwości. Spożywanie oleju lnianego wysokolinolenowego zalecane jest osobom starszym, intensywnie uczącym się i uprawiającym sport, ze względu na zwiększenie wydolności i odporności organizmu. Ponadto, olej lniany **wysokolinolenowy dostarcza energię oraz jest źródłem kwasów omega-3**, które stanowią materiał budulcowy dla komórek i tkanek organizmu człowieka[6,7]

Olej lniany LenVitol wspomaga pracę serca

Właściwości związków zawartych w oleju lnianym mogą powodować obniżenie ciśnienia u pacjentów z łagodną hipercholesterolemią i umiarkowanie podwyższonym ciśnieniem tętniczym. Powodują rozszerzenie naczyń krwionośnych, a co za tym idzie, **działają ochronnie i poprawiają pracę serca oraz układu krążenia.** Dzięki działaniu kardioprotekcyjnemu, olej lniany ogranicza ryzyko ostrych incydentów sercowo-naczyniowych[8]. Co za tym idzie, jego stosowanie może prowadzić do zahamowania bądź opóźnienia m.in choroby niedokrwiennej serca[2]. W efekcie, **kwas alfa-linolenowy (omega-3) spożywany w postaci oleju lnianego może zmniejszać ryzyko nadciśnienia, miażdżycy i chorób serca[6].**

Olej lniany LenVitol należy stosować na zimno oraz przechowywać w lodówce

Olej lniany powinien być stosowany wyłącznie na zimno – nie należy używać go do podgrzewania i smażenia potraw. Powinien być również zabezpieczony przed działaniem podwyższonej temperatury. **Istotne jest przechowywanie oleju lnianego LenVitol® w lodówce (w temperaturze 4-10°C).** Niestety, niewłaściwe przechowywanie i stosowanie oleju lnianego powoduje utratę jego cennych właściwości odżywczych, spowodowanych utlenianiem obecnych w nim kwasów tłuszczowych. Natomiast, dzięki zastosowaniu termicznych opakowań, odpowiedniej butelki chroniącej przed wpływem światła oraz tłoczeniu małych partii, **LenVitol® jest zawsze świeży, a jego właściwości korzystne dla Twojego organizmu[9,10].**

Składniki:

Olej lniany tłoczony na zimno, wysokolinolenowy.

Wartość odżywcza 100 ml:	A*	B*

Wartość energetyczna (energia)	3441 kJ/837 kcal	3441 kJ/837 kcal
Tłuszcz, w tym:	93 g	93 g
kwasy tłuszczowe nasycone	9g	7,5 g
kwasy tłuszczowe jednonienasycone	17 g	11,5 g
kwasy tłuszczowe wielonienasycone	67 g	74 g
Węglowodany, w tym:	0 g	0 g
cukry	0 g	0 g
Białko	0 g	0g
Sól	0g	0g
Omega-3 (kwas alfa-linolenowy)	52 g	61 g
Omega-6 (kwas linolowy)	15 g	13 g

UWAGA! Partie oleju lnianego mogą różnić się od siebie smakiem, zapachem i kolorem (dopuszczalny jest np. posmak goryczkowy, ziołowy, itp.). Wynika to z obecności naturalnych związków smakowych w nasionach lnu i nie wpływa na jakość oleju. Może natomiast wytrącić się naturalny osad. **Olej lniany LenVitol®** powinien być stosowany wyłącznie na zimno – nie należy podgrzewać i smażyć na nim potraw, gdyż powoduje to utratę wartości odżywczych. **Produkt może różnić się zawartością kwasów tłuszczowych w zależności od rodzaju nasion lnu (patrz symbol przy nr partii).

Przechowywanie:

Przechowywać w temperaturze 4-10˚C, w szczelnie zamkniętej butelce, z dala od źródeł światła.

Źródła:

1. Rymar E.; Properties pro-health flax (Linum ussitatissimum L.); Herbalism, 2017; 1[3]
2. Obiedzińska A.; Waszkiewicz-Robak B.; Oleje tłoczone na zimno jako żywność funkcjonalna; Żywność. Nauka. Technologia. Jakość; 2012, 1 (80), 27 – 44
3. Kłosiewicz-Latoszek L.; The role of omega-3 fatty acids in prevention of ardiovascular diseases; Żywienie Człowieka i Metabolizm; 2002; XXIX; nr 1/2
4. Kaniewski R.; Jankowiak J.; Zajączek K.; New possibilities of using cold pressed linseed oil; Postępy Fitoterapii 3/2019, s. 204-207
5. Rozporządzenie Komisji (UE) NR 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz Dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci; Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej; 25.5.2012
6. Bartkowski L.; Nasiona lnu – naturalne źródło zdrowia i urody; : Chemik; 2013, 67, 3, 186-191
7. Mannion C.; Page S; Bell L. H.; Verhoef M.; Components of an Anticancer Diet: Dietary Recommendations, Restrictions and Supplements of the Bill Henderson Protocol; Nutrients; 2011; 3, 1-26
8. Skoczyńska A. H.; Gluza E.; Wojakowska A.; Turczyn B.; Skoczyńska M.; Linseed oil increases HDL3 cholesterol and decreases blood pressure in patients diagnosed with mild hypercholesterolaemia; Kardiol Pol 2018; 76, 8: 1242–1250
9. Masłowski A.; Andrejko D.; Ślaska-Grzywna B.; Sagan A.; Szmigielski M.; Mazur J.; Rydzak L.; Sobczak P.; Wpływ temperatury i czasu przechowywania na wybrane cechy jakosciowe oleju rzepakowego, lnianego i lniankowego; Agricultural Engineering; 2013; z. 1(141); t.1; s. 115-124
10. Pawłowska A.; Kocur A.; Siudem P.; Paradowska K.; Badanie stabilności oleju lnianego i oleju z czarnuszki; Post Fitoter 2018; 19(3): 157-163

Objętość netto:

- 1000 ml
- 500 ml
- 250 ml