

Cápsula Óleo de Peixe

Código: 871

02/09/2017

Revisão: 00

Pág. 1 de 2

Antiagregante Plaquetário, Ação redutora de triglicérides e colesterol

Omega 3: Ácido Graxo Poliinsaturado (EPA)

O ácido eicosapentaenóico (EPA) e o ácido alfa-linolênico (ALA) promovem a produção de prostaglandinas que experimentalmente têm demonstrado atividade antiinflamatória e antiaterogênica. O ácido eicosapentaenóico tem demonstrado inibir a atividade da lipoxigenase, conseqüentemente diminui os níveis de leucotrienos.

EPA (fonte de prostaglandina) é responsável por evitar o aglomeramento de plaquetas sanguíneas, fazendo com que o sangue percorra mais fácil pelo nosso corpo.

Recentemente estudos nutricionais dizem que a ingestão de complexos marinhos lipídicos (que contenham alta concentração de DHA e EPA) pode ter efeito significativo na diminuição das gorduras indesejáveis no sangue, ajudando a normalizar os níveis de colesterol e triglicérides no corpo.

Fontes

- **Ácido eicosapentaenóico (EPA) e o ácido docosahexaenóico (DHA):** peixes de água fria (salmão, sardinha, arenque); óleo de fígado de bacalhau (não associar com vitamina A, pois pode desenvolver a toxicidade da mesma).
- **Ácido alfa-linolênico (ALA):** óleo de soja, cloroplastos, óleo de semente de linho.

Usos

- **Doenças cardiovasculares:** trombose e arterosclerose
- **Hipertensão**
- **Hipercolesterolemia**
- **Hipertrigliceridemia**
- **Condições auto-imunes:** osteoartrite, artrite reumatóide, esclerose múltipla, lúpus eritematoso
- **Enxaqueca**
- **Asma**
- **Diabetes mellitus**
- **Síndrome pré-menstrual**
- **Prevenção contra câncer de mama.**

Cápsula Óleo de Peixe

Código: 871

02/09/2017

Revisão: 00

Pág. 2 de 2

Concentração

Prevenção de doenças isquêmicas do coração, tais como a arterosclerose e a trombose: 1 a 2g ao dia.

Composição

Cada cápsula (1g) contém:

- 180mg de ácido eicosapentaenóico
- 120mg ácido docosahexaenóico
- 10UI Vitamina E

Extração dos óleos vegetais.

Devido ao aquecimento causado pelo processo industrial convencional de extração dos óleos vegetais, os ácidos graxos insaturados, mudam da forma CIS para TRANS. Deste modo, perdem as propriedades exigidas pelo corpo humano. Para evitar essa transformação, o óleo de peixe é extraído a frio, sem refino ou adição de quaisquer componentes químicos, preservando a forma CIS, que é a apresentação ideal para o uso terapêutico.