



Wertvolles Omega 3 mutiert zum Killer - Gründe und Lösungen

Der Gedanke liegt nahe, man könne sich mit den auf dem Markt gebotenen Speiseölen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren bestens, ausgiebig und reichlich versorgen. Wo viel drin ist, wird der Körper sich schon die notwendigen Stoffe herausfiltern können, so meint man. Ein Schlemmerparadies der lebenswichtigen Inhaltsstoffe geradezu. Weit gefehlt, der informative Blick sollte im eigenen Interesse durchaus genauer hinschauen. Und bereits mit wenigen Fakten wird deutlich, dass es weitaus sinnvoller ist, auf Klasse statt Masse zu setzen. Zwingend wichtig ist bei Produkten mit pflanzlichem Omega-3 die maximale Stabilität, Qualität und Gesundheitskraft. Kann die wirklich gesichert sein oder setzt der Oxidationsprozess durch Sauerstoff und Licht möglicherweise bereits vor der Einnahme ein. Besonders anschaulich wird die Antwort, wenn wir uns den üblichen Einsatz dieser Speiseöle in der Küche vor Augen halten. Sie ahnen es bereits, dort kann das eigentlich wertvolle Omega-3 seine potenzielle Wirkung sogar ins Gegenteil verkehren und zur Gefahr für die Gesundheit werden.

Große Mengen helfen höchstensfalls der Reibung zwischen Daumen und Zeigefinger

In der Küche werden üblicherweise Speiseöle in großen Mengen bevorratet. Einmal geöffnet, einmal mit den selbstverständlichen Umwelteinflüssen konfrontiert, und schon setzt die genauso selbstverständliche Oxidation ein. Herkömmliche Küchen-Öle sind nicht gegen Oxidationsrisiken geschützt. Bevor Sie allerdings vom ersten bis zum letzten Tropfen in der Vorratsflasche kommen, können lange, teils mehrwöchige Zeiträume vergehen. Wohlgemerkt, dieser Prozess ist einer, der Ihnen auf Anhieb logisch und nachvollziehbar erscheint. Bedenken Sie nun allerdings noch, dass zahlreiche Öle bereits bei der Herstellung mit Sauerstoff in Verbindung getreten sein können, erkennen Sie, dass handelsübliche Speiseöle schlichtweg und ausschließlich ihrer angestammten Aufgabe nachgehen sollten, nämlich die Speisen geschmacklich zu verfeinern. Und gleichermaßen selbstverständlich sollte es sein, die in möglichst kleinen Abfüllungen verschlossen zu lagern. Apropos Lagerung: Verbleibt die selbsterklärende Frage danach, wie die Speiseöle gegen Lichteinflüsse geschützt werden können, wenn sie in verkaufsdienlichen durchsichtigen Plastik- oder Glasflaschen abgefüllt werden. Simple Antwort: gar nicht! Diese Öle haben spätestens nach der Öffnung in rasantem Tempo nichts mit nahrungsergänzenden Omega-3 Fettsäuren zu tun. Dafür existieren weitaus sinnvollere Lösungen wie Mega-Rot® von Dr. Hittich Gesundheitsmittel mit einzigartigem Krillöl-Komplex.

Überzeugend mit Gewissheit - kein Grund für halbherzige Kompromisse

Dem Nahrungsergänzungsprodukt Mega-Rot® liegt ein vollkommen anderes Konzept zugrunde. Hier werden hochwertigste Inhaltsstoffe aus antarktischem Krillöl, der unmittelbar nach dem schonenden Fang schockgefrostet wird und dadurch seinen internen Schutzmantel behält, als Extrakt in Kapselform angeboten. In dieser ActiQuick Flüssigkapsel sind die Inhalte bis zur Einnahme luft- und lichtdicht verschlossen, wodurch die Wirkkraft bis zur letzten Station der »Nahrungskette« gewährleistet bleibt. Diese Station sind Sie - und genau diese Überlegung sollten Sie sich ganz eigennützig wert sein. Lassen Sie den Speiseölen ihr berechtigtes Terrain, aber verzichten Sie auf unvermeidbare Verderblichkeit. Setzen Sie auf Nahrungsergänzung mit dem exakten Wissen darüber, dass nur Kleinstmengen, bei denen Sie exakt wissen, welche Mengen von langkettigem Omega-3 Sie zu sich nehmen, geschützt werden können und somit auch Sie schützen.

www.drhittich.de
<https://www.facebook.com/hittich>
<https://plus.google.com/+Drhittich-Gesundheitsmittel/videos>
<http://www.youtube.com/user/drhittich>
<http://vimeo.com/drhittich>
<http://dr-hittich.tumblr.com/>

Pressekontakt

GP Health Products B.V.

Herr Carsten Schlink
Roda JC Ring 41
6466 Kerkrade

drhittich.de
gesundheitsinformationen@drhittich.de

Firmenkontakt

GP Health Products B.V.

Herr Carsten Schlink
Roda JC Ring 41
6466 Kerkrade

drhittich.de
gesundheitsinformationen@drhittich.de

Der Biochemiker, Gründer und Leiter der Dr. Hittich Gesundheitsmittel unter dem Dach der GP Health Products B.V. mit Hauptsitz im niederländischen Kerkrade, ist spezialisiert auf Nahrungsergänzungsprodukte, mit denen dem Körper überlebenswichtige ungesättigte Fettsäuren gereicht werden. Dr. Hittich Gesundheits-Mittel tragen gezielt und effizient zu einer bewussteren, gesunden Ernährung bei. Mit dem Produkt Mega-Rot® können Verbraucher durch den enthaltenen, hochwertigen Krillöl-Komplex einen essenziellen Omega-3 Mangel schnell und einfach entgegensteuern. Enthalten sind ausschließlich das wertvolle, langkettige Omega-3. Das Produkt kann direkt beim Entwickler und Hersteller online bezogen werden. Seit über 20 Jahren gehört Dr. Hittich zur Riege führender Entwickler und Anbieter natürlicher und hochqualitativer Gesundheitsmittel.