



Happy-Aging dank Melatonin

Am 1. Oktober ist der Tag des Alters / Hormone können Alterungsprozess verzögern

(ddp direct) Kahle Stellen, graue Haare, erste Falten: Die Zeichen des Alterns hinterlassen ihre Spuren, die viele am liebsten wegradieren würden. Doch spätestens mit Ende 20 steuert der Körper dem eigenen Alterungsprozess unausweichlich entgegen. Es handelt sich dabei allerdings um einen natürlichen Vorgang, der nicht aufgehalten, aber vielleicht etwas verlangsamt werden kann, sagt Tony Gnann, Geschäftsführer der Milchkrystallo GmbH in München. Ein Grund für erste Alterserscheinungen sind unter anderem hormonelle Veränderungen im Körper, denen durch die zusätzliche Aufnahme von natürlichem Melatonin entgegen gewirkt werden kann.

Als körpereigenes Schlafhormon ist Melatonin bereits bekannt. Doch das Hormon ist nicht nur für einen gesunden und erholsamen Schlaf verantwortlich. Melatonin ist auch ein starkes Antioxidanz und somit für die Bekämpfung freier Radikale im Körper zuständig, weiß Gnann. Zudem ist es für die Regulation vieler anderer Hormone von Bedeutung. Allerdings geht die körpereigene Produktion von Melatonin ab einem Alter von etwa 25 Jahren zurück. Schlafstörungen und verlangsamte Regenerationsprozesse des Körpers sind die Folge.

Nach jahrelanger Forschung ist es ihm erstmalig gelungen, Melatonin auf natürliche Weise zu gewinnen. Die Ausgangsbasis für diese Gewinnung bildet Milch. Milch als Quelle für die Herstellung von Melatonin zu nutzen, hat vor allem den Vorteil der hohen Bioverfügbarkeit. Diese ist entscheidend, wenn es darum geht, wie der menschliche Körper einen Wirkstoff aufnimmt. So hat die hohe Bioverfügbarkeit der Milchkrystallo zur Folge, dass das zugeführte Melatonin bereits in geringen Dosen wirksam ist. Man fühlt sich gesund und ausgeschlafen, erklärt Gnann.

Ausschlagend für die natürliche Anreicherung des Melatonins in der Milch ist das außergewöhnliche Produktionsverfahren, das von der Milchkrystallo GmbH in München entwickelt wurde. Bei dieser speziellen Methode kommen die Milchkuhe tagsüber in den Genuss von viel Biolicht, erhalten besonders tryptophanreiches Futter und werden zudem in der Nacht, kurz vor Sonnenaufgang, gemolken. Zu diesem Zeitpunkt ist nämlich die Melatoninkonzentration im Blut der Tiere, ähnlich wie auch beim Menschen, am höchsten. Durch Osmoseeffekte wandert das Hormon dann in die Milch. Die so gewonnene Milch wird über ein schonendes Kaltverfahren zu Pulver verarbeitet, das zum Verzehr einfach in ein beliebiges Getränk eingerührt wird. Und: Da es sich auf Grund dieser Herstellung um ein natürliches Lebensmittel handelt, dass aus reiner und fettfreier Milch gewonnen wird, ist es ohne Rezept in den Apotheken frei erhältlich. www.milchkrystallo.de

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/jwmylz>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/vermischtes/happy-aging-dank-melatonin-97437>

=== Nacht-Milchkrystallo (Bild) ===

Eine Packung nacht-milchkrystallo enthält 16 Tagesrationen, die vor dem Zubettgehen einfach in Milch eingerührt werden.

Shortlink:

<http://shortpr.com/e29zph>

Permanentlink:

<http://www.themenportal.de/bilder/nacht-milchkrystallo-80663>

Pressekontakt

scrivo PublicRelations

Herr Kai Oppel
Gräfstraße 66
81241 München

kai.oppel@scrivo-pr.de

Firmenkontakt

scrivo PublicRelations

Herr Kai Oppel
Gräfstraße 66
81241 München

scrivo-pr.de

kai.oppel@scrivo-pr.de

-

Anlage: Bild

