

# Fagron omega 3

**ELEVATA CONCENTRAZIONE OMEGA 3**

**RAPPORTO IDEALE 2:1 EPA/DHA**

**ORIGINE DA MARI INCONTAMINATI**

**DISTILLAZIONE MOLECOLARE**

**BASSO TENORE CONTAMINANTI**

**GOED** (Global organization for EPA and DHA omega-3)



## Importanza degli omega 3

Gli acidi grassi omega-3 sono noti per possedere numerose proprietà benefiche per la salute umana ma sono difficilmente reperibili nella nostra dieta a differenza degli omega-6 che sono contenuti negli oli vegetali di cui la popolazione mediterranea assume quantità abbondanti tramite la normale alimentazione quotidiana.

A livello endogeno gli acidi grassi omega-3 EPA e DHA (rispettivamente acido eicosapentaenoico e docosaesaenoico) vengono sintetizzati nei tessuti umani tramite un processo enzimatico multi-step a partire dall'acido alfa linolenico (ALA) introdotto con la dieta. **Tale biosintesi risulta tuttavia inefficiente<sup>1</sup>** dato che EPA e DHA sono a loro

volta degli inibitori di due enzimi chiave di tale processo (rispettivamente della delta 5-desaturasi e della delta 6-desaturasi). Risulta pertanto estremamente importante introdurre questi **acidi grassi** mediante una corretta integrazione di olio di pesce ricco di omega 3.

1. Plourde M, Cunnane SC.; *Extremely limited synthesis of long chain polyunsaturates in adults: implications for their dietary essentiality and use as supplements. Appl Physiol Nutr Metab.* 2007 Aug; 32(4): 619-34.

Bézar J, Blond JP, Bernard A, Clouet P.; *The metabolism and availability of essential fatty acids in animal and human tissues; Reprod Nutr Dev.* 1994; 34(6): 539-68.

Brenna JT, Salem N Jr, Sinclair AJ, Cunnane SC; *International Society for the Study of Fatty Acids and Lipids, ISSFAL; alpha-Linolenic acid supplementation and conversion to n-3 long-chain polyunsaturated fatty acids in humans.; Prostaglandins Leukot Essent Fatty Acids.* 2009 Feb-Mar; 80(2-3): 85-91.

## Caratteristiche di eccellenza di Fagron omega 3

• **Rapporto EPA/DHA 2:1:** in una dieta carente di omega 3 è molto difficile avere livelli sufficienti di EPA sia per il lavoro metabolico richiesto per la sua sintesi e sia perché l'acido eicosapentaenoico è impiegato per sintetizzare il DHA mediante un processo enzimatico che sfrutta desaturasi, elongasi ed un'ossidazione perossisomiale. Per questa ragione l'assunzione di EPA e DHA in rapporto 2:1 garantisce quindi **un'introduzione di questi acidi grassi omega 3 nella corretta proporzione**, inoltre sulla base delle evidenze scientifiche tale **rapporto è**

**indicato come il più efficace<sup>2,3</sup>.**

• **Origine:** l'olio di pesce contenuto nelle capsule della gamma Fagron omega 3 è ottenuto dalla **pesca nei mari più incontaminati** e mediante un **processo di distillazione molecolare** che protegge l'olio da fenomeni di ossidazione e trans-isomerizzazione.

Il processo di produzione prevede inoltre un preliminare step di purificazione per la rimozione di impurezze dall'olio crudo.

• **Elevata qualità:** bassissimi tenori di

contaminanti e standard di purezza (perossidi, TOTOX, piombo, mercurio<sup>3</sup>, diossine e furani, PCBs) conformi alla **GOED** (Global Organization for EPA and DHA omega 3) garantiscono elevata sicurezza al consumatore. La GOED è un'organizzazione composta dai principali e accreditati produttori di omega-3 che collabora con le più importanti autorità europee tra cui EFSA (European Food Safety Authority, Autorità europea per la sicurezza alimentare) in materia di qualità, sicurezza e indicazioni d'uso dei prodotti nutrizionali a base di EPA e DHA.

2. Gebauer SK, Psota TL, Harris WS, Kris-Etherton PM.; *n-3 fatty acid dietary recommendations and food sources: advice for essential fatty acid*

*cardiovascular benefits.; Am J Clin Nutr.* 2006 Jun;83(6 Suppl):1526S-1535S.

K, Rebeniak M, Postupolski J.; *[Fish and seafood as a source of human exposure to methylmercury];*