

Omega-3-Fettsäuren aus Mikroalgen



Biotechnologisch produziert.

Eicosapentaensäure EPA (C20:5) und Docosahexaensäure DHA (C22:6) sind ernährungsphysiologisch besonders wertvoll.

Essentielle Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren, wie die langkettigen Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA, sind für den Menschen essenziell und müssen mit der Nahrung aufgenommen werden. Sie sorgen für die Fluidität von Zellmembranen, regulieren aber auch Entzündungs- und immunologische Prozesse. Sie fördern die Entwicklung des Gehirns und des Sehvermögens, sorgen für eine verbesserte Durchblutung, stabilisieren

Herzmuskelzellen und verringern damit die Gefahr von Atherosklerose, Rhythmusstörungen und Herzinfarkten.

Algenöl statt Fischöl

Gegenwärtig stellen Fische, die EPA und DHA aus Mikroalgen über die Nahrungskette aufnehmen und anreichern, die wichtigste Quelle für Omega-3-Fettsäuren dar. Da die Ressource Fisch begrenzt ist und die Nachfrage steigt, gewinnen biotechnologisch produzierte Algenöle an Bedeutung.

Fazit:

Omega-3-Fettsäuren aus phototroph produzierten Diatomeen und Eustigmatophyceae finden Anwendung in Nahrungsergänzungsmitteln, Functional Food, Pharmazeutika und Futtermitteln.

Kontakt

Hochschule Anhalt
Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und
Prozesstechnik
Prof. Dr. Carola Griehl
Tel.: +49 3496 67 2526
✉ carola.griehl@hs-anhalt.de
> <https://www.hs-anhalt.de>

Gesunde Lipide | Novel Food



Omega-3-Polysäuren aus Mikroalgen

Wiederherstellung der Gesundheit
Ernährungswissenschaftler sind mit besonderem Interesse an Algen als Quelle für Ernährungsergänzungen besondere interessiert.

Essenzielle Fettsäuren

Wiederherstellung der Gesundheit, als die wichtigsten Omega-3-Polysäuren (EPA und DHA), sind von Bedeutung, weil sie nicht nur die Gesundheit verbessern, sondern auch die Wirkung von Antikörpern verbessern. Ein Mangel an diesen Säuren kann zu einer Reihe von Gesundheitsproblemen führen, wie z. B. Bluthochdruck, Diabetes, Herz-Kreislauferkrankungen, Depressionen, Schizophrenie, Alzheimer, Parkinson, Multiple Sklerose und Krebs.

Allergien und Frucht-Öl

Ernährungswissenschaftler sind mit besonderem Interesse an Algen als Quelle für Ernährungsergänzungen besondere interessiert, weil sie eine Reihe von Allergenen enthalten, die zu einer Reihe von Allergien führen können, wie z. B. Nahrungsmittelallergien, Asthma, Neurodermitis und Allergien gegen Insektenstiche.

Wiederherstellung der Gesundheit
Ernährungswissenschaftler sind mit besonderem Interesse an Algen als Quelle für Ernährungsergänzungen besondere interessiert.



Wiederherstellung

Wiederherstellung der Gesundheit
Ernährungswissenschaftler sind mit besonderem Interesse an Algen als Quelle für Ernährungsergänzungen besondere interessiert.

Wiederherstellung

Wiederherstellung der Gesundheit
Ernährungswissenschaftler sind mit besonderem Interesse an Algen als Quelle für Ernährungsergänzungen besondere interessiert.

© 2023 DGE

