

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 essentiell 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 Ernährungsempfehlungen besondert interessiert.

Essentielle Fettsäuren

Wiederherstellung der Gesundheit, als die wichtigsten Omega-3-Polysäuren (EPA und DHA), sind von Natur aus schwerlich aus unserer Nahrung zu bekommen, was es für uns wichtig ist die Produktion von Algen zu verwenden, um diese zu erhalten und zu integrieren. Dies ist ein Schritt in die Entwicklung der Ernährung und die Algen sind eine wichtige Quelle für die essentiellen Fettsäuren, die wir in unserer Nahrung zu bekommen und zu integrieren.

Allergien gegen Fischöl

Ernährungswissenschaftler sind mit besonderem Interesse an Algen als Quelle für Ernährungsempfehlungen besondert interessiert. Dies ist ein Schritt in die Entwicklung der Ernährung und die Algen sind eine wichtige Quelle für die essentiellen Fettsäuren, die wir in unserer Nahrung zu bekommen und zu integrieren.

Wiederherstellung der Gesundheit
Ernährungswissenschaftler sind mit besonderem Interesse an Algen als Quelle für Ernährungsempfehlungen besondert interessiert.



Omega-3

Wiederherstellung der Gesundheit
Ernährungswissenschaftler sind mit besonderem Interesse an Algen als Quelle für Ernährungsempfehlungen besondert interessiert.

Omega-3

Wiederherstellung der Gesundheit
Ernährungswissenschaftler sind mit besonderem Interesse an Algen als Quelle für Ernährungsempfehlungen besondert interessiert.

© 2023 DGE

