

## Gesunde Lipide | Novel Food



### Omega-3-Fettsäuren aus Mikroalgen

#### Biotechnologisch produziert.

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

#### Essentielle Fettsäuren

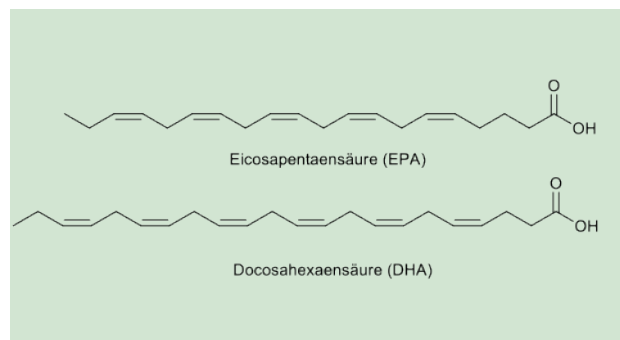
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren, wie die langkettigen Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA, sind für den Menschen essentiell und müssen mit der Nahrung aufgenommen werden. Sie sorgen für die Fluidität von Zellmembranen, regulieren aber auch Entzündungs- und immunologische Prozesse. Sie fördern die Entwicklung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

✉ carola.griehl@hs-anhalt.de  
 ☎ +49 (0) 3496 67 2526  
 🌐 www.hs-anhalt.de

In Kooperation mit

