



**OM3**  
Simply Essential

## Ehdottoman välttämätön!

*”Ennen taudit olivat yksinkertaisia. Ne olivat lähinnä tulehdussairauksia kuten tuberkuloosi, kuppa, lavantauti tai aivokalvontulehdus. Kun tauti oli tunnistettu, se oli helposti parannettavissa, mikäli sopiva antibiootti oli saatavilla.*

*Nykyään taudit voivat olla kroonisia ja monimutkaisia. Yleensä taudinaiheuttajia on enemmän kuin yksi. Enää ei myöskään ole vain yhtä yksittäistä hoitoa, vaan oireiden lieventämiseen pyritään eri menetelmin. Krooniset sairaudet ovat kiputilojen pääasiallinen aiheuttaja ja joskus ne johtavat kuolemaan.*

*Antibiootit keksittiin 70 vuotta sitten ja ne olivat lääketieteen historian suurin edistysaskel. Parhaillaan todistamme samanlaista vallankumousta. Ymmärrämme nyt miten tärkeä tekijä ravinto on ihmiskeholle ja miten vahvasti se vaikuttaa terveyteemme. Eräs vakavimmista haittatekijöistä läntisessä ruokavaliossa on Omega 6:n osuuden huomattava kasvu Omega 3:n osuuden samanaikaisesti laskiessa.*

*”Tiedemiehet ovat laajalti yhtä mieltä siitä, että tämä epätasapaino selittää monia tämän päivän kroonisista sairauksista. Biologia, biokemia, fysiologia ja myös kliiniset kokeet ovat osoittaneet saman seikan: Omega 3:n epätasapaino suhteessa Omega 6:een voi aiheuttaa vaivoja, mutta niiden suhteen tasapainottaminen pystyy palauttamaan kehon taas normaalitilaansa.”*

**Dr David Servan-Schreiber**

*Pittsburg University (USA), University of Lyon (Ranska).*



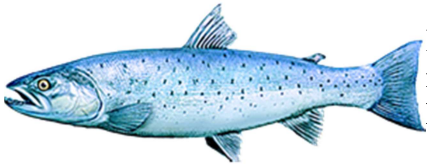
Noin vuoteen 1920 ravintoöljyjen tuotanto oli vähäistä. Öljyt olivat kylmäpuristettuja ja niitä ostettiin pieniä määriä, koska ne säilyttivät tehonsa vain lyhyen ajan. Itse asiassa Omega 3 pilaantuu nopeasti altistuessaan hapen ja valon vaikutukselle. Kysynnän kasvaessa elintarviketeollisuus siirtyi massatuotantoon. Öljyjen säilyvyyttä pidennettiin Omega 3 –pitoisuuden kustannuksella.

Jalostuksessa öljyjen Omega 3 –sisältö väheni entisestään. Myös kalan syönti on vähentynyt. Ruuan teollisen tuotannon, ruokailutapojen muuttumisen sekä auringonkukka-, saflori- ja maissiöljyn (joiden väitetään olevan terveellisiä)

lisääntyneen käytön vuoksi Omega 6:n osuus nykyisessä ruokavaliossamme on kasvanut 60-luvun tasosta.

On arvioitu, että joissakin maissa Omega 6:Omega 3 –suhde on 10-30 Omega 6 : 1 Omega 3 - tai peräti 100 Omega 6 : 1 Omega 3 - kun ihanne olisi 1:1 tai korkeintaan 5:1.

Tilannetta pahentaa se että Omega 6 ja Omega 3 kilpailevat keskenään, Omega 6:n estäessä Omega 3:n vaikutuksia kehossa. Lisäksi Omega 3 ja 6 käyttävät aineenvaihdunnassa samoja entsyymejä, vitamiineja ja mineraaleja. Liika Omega 6:n saanti tekee edellä mainitut arvokkaat aineet toimintakyvyttömiksi ja estää Omega 3:n aineenvaihduntaa elimistössä. Omega 3:n lisäämistä tärkeämpää on vähentää Omega 6:n saantia. Omega 3:n lisääminen voi puolestaan auttaa vähentämään kroonisia sairauksia kuten reumaa, allergioita, autoimmuunisairauksia, sydän- ja verisuonitauteja, joitakin syöpiä, masennusta ja monia muita.



Kalaöljy on ehdottomasti paras Omega 3:n lähde verrattuna muihin merenelävistä saataviin öljyihin (krilli-, simpukka-, ja merileväöljyt), tai kasviöljyihin (pellavansiemen- tai portulakkaöljy).

Kaloista lohi on paras Omega 3:n lähde. Tästä syystä Agel on aloittanut yhteistyön Norjan luoteisrannikolla sijaitsevan kalankasvattamon kanssa. Se sijaitsee kauniin vuonon rannalla, kylmien vesien äärellä kaukana ilmansaasteista ja kemiallisista myrkyistä. Norjalaiset tunnetusti hallitsevat öljyn uuttamisen lohesta ja suojaamisen hapettumiselta määränpäähän eli vatsaamme asti. Heti puristamisen jälkeen öljy puhdistetaan hellävaraisesti tislaamalla, jolloin siitä poistuvat mahdolliset raskasmetallit. Jäljelle jäävä öljy suojataan hapettumiselta patentoidulla prosessilla. Valmis tuote on kermamainen, kirpeähkön appelsiinin makuinen emulsiogeeli.

Jotkut valmistajat lisäävät kalaöljykapseleihinsa makuainetta hapettumisen hajun ja maun peittämiseksi. Joidenkin kapselit taas on päällystetty aineella, joka sulaa vasta suolistossa estäen mahdollisen härskiintymisen aiheuttamat röyhtäytykset. Me keskitymme valmistusprosessissa hapettumisen estoon joten meidän ei tarvitse yrittää peitellä epämiellyttäviä vaikutuksia.



Kalaöljylisän käyttäjän kannattaa kiinnittää enemmän huomiota kalaöljyn laatuun kuin sen määrään. Huippulaatuinen, kallis öljy sisältää enemmän EPA:a ja DHA:ta jotka molemmat ovat olennaisen tärkeitä, loppu on yksinkertaisesti ”merellistä tuotetta”. Agelin OM3 sisältää maksimaaliset määrät DHA:ta ja EPA:a ja sen valmistanut tuotantolaitos edustaa kalaöljyvalmistajien ehdotonta kärkeä.

*“Hyvät rasvat” vaikuttavat kaikkiin elintoimintoihin sydämen löynnistä oppimiskykyyn ja muistiin. Välttämättömien rasvahappojen terve tasapaino elimistössä auttaa vähentämään monia sairausriskejä ja voi jopa pelastaa henkemme. OM3 on välttämätön rasvahappo – se on yksinkertaisesti elintärkeä ja välttämätön terveydellemme ja hyvinvoinnillemme. OM3:a tarvitsevat kaikki, sikiöistä vanhuksiin. Meidän on saatava OM3:a päivittäin koko elämämme ajan.*

*Edellä olevat tiedot perustuvat tutkimustuloksiin. Niitä ei ole tarkoitettu korvaamaan lääkärin tai terveydenhoitajan ohjeita. Sairauden diagnosointi ja hoito tulee tehdä terveydenhoidon ammattilaisen ohjauksessa*