

Produto: Liponutrientes

Descrição

Liponutrientes da EcogeneticsN é uma fórmula que apresenta moduladores selectivos de resposta quinase (SKRMs) que melhoram a tolerância à insulina e os parâmetros lipídicos. Os SKRMs derivados de compostos à base de plantas, têm a capacidade de modular as vias de sinalização celular específicas, que podem desempenhar um papel na doença crónica.



Função

Sabe qual é o seu nível de colesterol no sangue? Se não sabe devia saber! No mundo inteiro, o colesterol elevado contribui para mais de metade das mortes por doença coronária. Então, tornando-se consciente de seu próprio nível de colesterol e dos riscos para a sua saúde poderá salvar a sua vida.

Produto: Liponutrientes

Modo de utilização/Cuidados

Adultos devem tomar 3 cápsulas ao dia ou segundo prescrição profissional. Não deve ser excedida a dose diária recomendada. Se tiver algum problema de saúde, consulte o seu médico primeiro. Os suplementos não devem substituir uma alimentação variada e equilibrada e um estilo de vida saudável. Não recomendado a menores de 18 anos, grávidas e lactantes, salvo quando prescrito/recomendado por médico/farmacêutico.

Guardar em local fresco e seco. Manter fora do alcance das crianças.



Embalagem

- Tamanho embalagem: 200cc
- Peso Neto: 60g
- Peso Total:
- Tipo: cápsulas
- Quantidade: 90
- N.º embalagens p/caixa:
- IVA 23%
- Referência: ECO LIPONUTRIENTES
- Código barras: 5600283759166

Indicações

O Liponutrientes da EcogeneticsN é o suplemento alimentar ideal para quem pretende atingir níveis de colesterol saudáveis, os suplementos alimentares não devem substituir uma dieta equilibrada.

Alergénicos

Não contém qualquer tipo de alergénicos.



Produto: Liponutrientes

Embalagem

ecogenetics[®]

Ingredientes e Informação Nutricional
Ingredients and Nutritional Value
por cada 3 cápsulas / for each 3 capsules: *%VRN/NRV

Extracto de Levadura de Arroz vermelho/ Red Rice Yeast extract (5% Monacolin A)	300MG
Betaglucanos/Betaglucanos/Betaglucans (1,3-1,6 75% Saccharomyces cerevisia)	201MG
Extrato seco de bulbo de Alho/Extrato seco de Bulbo de Ajo/Garlic Bulb dry extract (50:1 - 1% Alicina/Alicina)	180MG
Plantago ovata Forsk (pó seminal/pó seminal/seeminal powder)	150MG
Ómega 3 dos quais/Omega 3 of which	150MG
DHA (Ácido Docosahexanoico/ Docosahexanoic Acid) (24%)	36MG
Mistura de Fitoesteróis/Mezcla de Fitoesteróis/Mixture of Phytosterols (95% β-sitosterol, Campesterol e/y Estigmasterol)	94,74MG
Policosanol (10% extrato seco de Cera do talo de Cana de Açúcar/10% extrato seco de Cera del tallo de Cana de Azúcar/10% dry wax extract from Sugar Cane stalk, 98% octacosanol - Saccharum Officinarum)	30,61MG
Niacina/Niacina/Niacin (de Nicotinamida/ de Nicotinamida/ from Nicotinamide- Vitamina/ Vitamina/ Vitamin B3)	30MG 188%
Mistura de tocoferóis dos quais/Mezcla de Tocopherols de los cuales/Mixture of Tocopherols of which	14,78MG
D-Alpha tocoferol (D-Alpha tocoferol/ D-Alpha tocopherol (Vitamina/ Vitamina/ Vitamin E)	12MG 100%

ecogenetics[®]

Outros ingredientes/Otros ingredientes/ Other ingredients:
Celulose Microcristalina/Celulosa microcristalina/ Microcrystalline Cellulose (agente de carga/bulking agent), Hidroxipropilmetil Celulosa/ Hydroxypropylmethyl Cellulose (cápsula/capsule), Estearato de Magnésio vegetal/Vegetable Magnesium Stearate (agente antiaglomerante/anti-caking agent), Dióxido de Silício/ Dióxido de Silício/Silicon Dioxide (agente antiaglomerante/anti-caking agent).

*%VRN/NRV
Valor de Referência de Nutrientes
Nutrient Reference Values

NUTRIGENOMIC

Liponutrientes

LIPONUTRIENTES
LIPONUTRIENTES

Nº de Lote e Data de consumo preferente:
Nº Lote y Fecha de consumo preferente:
Lot No. and Best before:

5 600283 759166

100% NATURAL
RAW & PURE
INGREDIENTS

PT Suporte ao Colesterol.
ES Soporte para el colesterol.
EN Cholesterol Support.

Produção/Producción/Manufacturing
Produzido na EU para distribuição por:
Producido en la EU para distribución por:
Manufactured in the EU for distribution by:

ECOGENETICS
KonceptEvidencia, Lda.
Prct. Cristóvão Falcão, 93-R/C Dto
4465-114 S. Mamede de Infesta - Portugal
Apoio ao consumidor +351 915 265 969
www.ecogenetics.eu

SUPLEMENTO ALIMENTAR 90 g
COMPLEMENTO ALIMENTICIO 68G PESO NETO
FOOD SUPPLEMENTS 68G NET WEIGHT

Informação Nutricional por 2 cápsulas

*%VRN

Extrato de levadura de arroz vermelho (5% monacolin A)	300MG	
Betaglucanos (1,3-1,6 75% Saccharomyces cerevisia)	201MG	
Extrato seco de bulbo de Alho (50:1 - 1% Alicina)	180MG	
Plantago ovata Forsk (pó seminal)	150MG	
Ómega 3 dos quais:	150MG	
DHA (Ácido docosahexanoico) (24%)	36MG	
Mistura de Fitoesteróis (95% β-sitosterol, campesterol e estigmasterol)	94,74MG	
Policosanol (10% extrato seco de cera do talo de cana de açúcar, 98% octacosanol - Saccharum Officinarum)	30,61MG	
Niacina (de Nicotinamida - Vitamina B3)	30MG	188%
Mistura de tocoferóis dos quais:	14,78MG	
D-Alpha tocoferol (Vitamina E)	12MG	100%

*%VRN: Valor de Referência de Nutrientes

Produto: Liponutrientes

Informação sobre constituintes

Alho: Favorece o funcionamento cardíaco e o normal funcionamento celular. Ajuda a controlar os níveis de colesterol e facilita a função do sistema imunitário.

Beta-glucanos: Os Beta-Glucanos são muito importantes no combate do cancro e do crescimento de tumores. Quando utilizados correctamente com a quimioterapia poderão reduzir a expansão do cancro no corpo humano. Em doentes com cancros gástricos ou colórectais. Os Beta-Glucanos fazem com que o sistema imunitário trabalhe melhor. Os Beta-Glucanos melhoram o sistema imunitário do corpo aumentando a sua eficácia para responder e lutar contra uma gama extensa de substâncias tóxicas como bactérias, vírus, fungos e parasitas.

Combinado de tocoferóis: Forma de vitamina E que protege o bom funcionamento das células, coração, visão, pele e sistema imunológico.

Esteróis vegetais: Os esteróis vegetais, ou fitoesteróis, são substâncias estruturalmente semelhantes ao colesterol, mas que ao contrário deste, apenas se encontram naturalmente presentes em produtos de origem vegetal, como frutas, vegetais, leguminosas, frutos oleaginosos, sementes. O impacto dos esteróis vegetais na redução dos níveis de LDL e de colesterol total está relacionado com a diminuição da absorção de colesterol a nível intestinal. Uma vez que são estruturalmente semelhantes ao colesterol, os esteróis vegetais ligam-se aos transportadores de colesterol, sendo absorvidos no lugar deste. O colesterol que não é absorvido é eliminado via intestinal.

Extrato de levedura de arroz vermelho: A Levedura de Arroz Vermelho (*Monascus purpureus*), é um produto fermentado de arroz usado desde há séculos na cozinha chinesa bem como alimento medicinal para promover "a circulação do sangue". Nos países asiáticos, a Levedura de Arroz Vermelho é um alimento básico, usado para fazer vinho de arroz, como agente aromatizante, e como conservante da cor e sabor do peixe e da carne. Dependendo das estirpes de *Monascus* utilizados e das condições de fermentação, os produtos podem conter policetidos chamados monacolínicos, que são metabolitos secundários produzidos durante a fermentação. As propriedades medicinais da Levedura de Arroz Vermelho tem tido um impacto favorável nos perfis lipídicos de doentes hipercolesterolémicos.

Omega 3: Intervém nas funções cardíacas, cerebral e de memória.

Niacina: Intervém na obtenção de energia das gorduras, hidratos de carbono e proteínas. Participa na função nervosa e na manutenção de uma pele sã.

Policosanol: O policosanol, extraído da cana-de-açúcar, foi - desde há muitos anos em Cuba - objecto de vários estudos em virtude da sua capacidade de baixar os níveis de colesterol. Além de melhorar os lípidos séricos, o policosanol reduz a oxidação dos LDL, reduz a aglutinação das plaquetas bem como a proliferação dos músculos involuntários. Exerce igualmente uma acção benéfica nos pacientes com claudicação intermitente ou diabetes não insulínica.

Casca de Psyllium: A casca de psyllium é uma fonte de fibra solúvel que pode ajudar a tratar problemas digestivos comuns, como constipação, diarreia, hemorróidas e síndrome do intestino irritável. A casca de psyllium absorve a água que passa através do trato digestivo, acrescentando massa. Alguns estudos sugerem que ela também pode reduzir o risco de doença cardíaca, diabetes e colesterol elevado pela adição de mais fibras à dieta.

Produto: Enzimas Digestivas

FAQs

O que é o colesterol ?

O colesterol é uma substância cerosa, semelhante à gordura que ocorre naturalmente em todas as partes do seu corpo. O seu corpo necessita de uma certa quantidade de colesterol para produzir hormonas e células de tecidos, e proteger os seus nervos. A maior parte do colesterol que precisa é fabricado pelo fígado, mas também vem dos alimentos que você come. O colesterol alto pode ser já uma constante na sua família, sendo certo que os níveis tendem a aumentar à medida que envelhecemos.

Na verdade, existem dois tipos de colesterol, definidos de acordo com a forma como eles são transportados através da corrente sanguínea: a lipoproteína de baixa densidade (LDL), distribui colesterol pelo seu corpo e é também chamado de "mau colesterol" . Lipoproteína de alta densidade (HDL), remove o colesterol da corrente sanguínea e é também chamado de "colesterol bom" . Um simples exame de sangue irá dizer-lhe se o seu nível de colesterol é normal ou muito alto.

Porque é que o colesterol elevado não é saudável?

Embora o colesterol cumpra uma função importante, muito colesterol no sangue pode aumentar o risco de ataque cardíaco ou acidente vascular cerebral.

Colesterol não usado e outro material, conhecido como placa bacteriana, podem-se acumular nas artérias (vasos sanguíneos que fornecem sangue para o coração) e eventualmente, as artérias podem ir endurecendo ou estreitando, tornando-se menos capazes de entregar o que o seu coração precisa para ficar forte. Esta condição, conhecida como aterosclerose, pode levar à angina (dor no peito), insuficiência cardíaca (o coração é muito fraco para bombear o sangue adequadamente), ou arritmia (batimentos cardíacos ou ritmo irregulares). Às vezes, uma artéria endurecida pode rasgar resultando um coágulo de sangue. A maioria dos ataques cardíacos ocorre quando um coágulo de sangue deste tipo bloqueia o fornecimento de sangue e oxigénio ao coração.

Esta fórmula apresenta moduladores selectivos de resposta quinase (SKRMs) que melhoram a tolerância à insulina e os parâmetros lipídicos. Os SKRMs derivados de compostos à base de plantas, têm a capacidade de modular as vias de sinalização celular específicas, que podem desempenhar um papel na doença crónica. Este mecanismo de acção é diferente de qualquer outra classe terapêutica. Disponibiliza 90 mg de esteróis vegetais por dose, de acordo com as recomendações internacionais e nutrição de alta qualidade para pacientes com hipercolesterolemia.

Se estiver preocupado com os seus níveis de colesterol e quiser aprender mais sobre como gerir os seus níveis de colesterol naturalmente, consulte ao seu médico. Juntos, você pode vir até com um programa de mudança de estilo de vida para o ajudar a alcançar uma boa saúde por toda a vida.

O arroz vermelho fermentado (*monascus purpureus*) é rico em Monacolina K, cuja estrutura química é idêntica à da Lovastatina e que, em doses de 10mg ao dia, ajuda a manter os níveis de colesterol nos seus patamares ideais. Os seus 14 tipos diferentes de monacolíinas, mais fibra, mais vitaminas do complexo, mais tocotrienóis, fazem do nosso arroz vermelho fermentado um fitocomplexo de excelência, em doses baixas, para regular o colesterol. A dose recomendada tem 10mg de monacolina K que é a dose diária considerada ideal para obter tais efeitos. O produto não contém citrinina, nem metais pesados ou quaisquer outros contaminantes, nem Organismos Geneticamente Modificados.

A niacinamida, o policosanol e os ómeegas 3 reforçam a sinergia de regulação lipídica.

Produto: Beauty**Bibliografias**

- VH Konjufca, GM Pesti, RI Bakalli; Modulation of cholesterol levels in broiler meat by dietary garlic and copper, Poultry Science, Volume 76, Issue 9, 1 September 1997, Pages 1264-1271, <https://doi.org/10.1093/ps/76.9.1264>
- Warshafsky S, Kamer RS, Sivak SL. Effect of Garlic on Total Serum Cholesterol: A Meta-Analysis. Ann Intern Med. 1993;119:599-605. doi: 10.7326/0003-4819-119-7_Part_1-199310010-00009
- The Journal of Nutrition, Volume 131, Issue 3, 1 April 2001, Pages 989S-993S, <https://doi.org/10.1093/jn/131.3.989S>
- Braaten JT, Wood PJ, Scott FW, Wolynetz MS, Lowe MK, Bradley-White P, Collins MW. Oat beta-glucan reduces blood cholesterol concentration in hypercholesterolemic subjects. Eur J Clin Nutr. 1994 Jul;48(7) 465-474. PMID: 7956987.
- Braaten JT, Wood PJ, Scott FW, Wolynetz MS, Lowe MK, Bradley-White P, Collins MW. Oat beta-glucan reduces blood cholesterol concentration in hypercholesterolemic subjects. Eur J Clin Nutr. 1994 Jul;48(7) 465-474. PMID: 7956987.
- Kamal-Eldin, A. and Appelqvist, L. (1996), The chemistry and antioxidant properties of tocopherols and tocotrienols. Lipids, 31: 671-701. doi:10.1007/BF02522884
- P Di Mascio, M E Murphy, H Sies; Antioxidant defense systems: the role of carotenoids, tocopherols, and thiols, The American Journal of Clinical Nutrition, Volume 53, Issue 1, 1 January 1991, Pages 194S-200S, <https://doi.org/10.1093/ajcn/53.1.194S>
- European Journal of Clinical Nutrition volume 53, pages 319-327 (1999) doi:10.1038/sj.ejcn.1600728
- Efficacy and Safety of Plant Stanols and Sterols in the Management of Blood Cholesterol Levels Katan, Martijn B. et al. Mayo Clinic Proceedings , Volume 78 , Issue 8 , 965 - 978
- The American Journal of Clinical Nutrition, Volume 69, Issue 2, 1 February 1999, Pages 231-236, <https://doi.org/10.1093/ajcn/69.2.231>
- Changling Li, Yan Zhu, YinYe Wang, Jia-Shi Zhu, Joseph Chang, David Kritchevsky, Monascus purpureus-fermented rice (red yeast rice): A natural food product that lowers blood cholesterol in animal models of hypercholesterolemia, Nutrition Research, Volume 18, Issue 1,1998, Pages 71-81, ISSN 0271-5317, [https://doi.org/10.1016/S0271-5317\(97\)00201-7](https://doi.org/10.1016/S0271-5317(97)00201-7).
- The American Journal of Clinical Nutrition, Volume 54, Issue 3, 1 September 1991, Pages 438-463, <https://doi.org/10.1093/ajcn/54.3.438>
- Poultry Science, Volume 81, Issue 6, 1 June 2002, Pages 826-837, <https://doi.org/10.1093/ps/81.6.826>