

Presseinformation

Menschen mit Gallensteinen benötigen spezielle Fette und Öle ***mct-basis-plus*** - die Alternative bei Gallensteinen

Wörthsee, 29. September 2009. „Das vertrage ich alles nicht!“ Ein Ausspruch, der die Tragweite der Ernährungsprobleme bei Gallensteinen bestens wieder spiegelt und somit häufig von Betroffenen zu hören ist. Gemeint ist damit das Unwohlsein und die Beschwerden nach dem Verzehr von Lebensmitteln, die langkettige Fettsäuren aufweisen – also Lebensmittel des täglichen Bedarfs.

Die für die Verdauung von langkettigen Fetten benötigte Gallensäure aus der Gallenblase kann aufgrund der Gallensteine nicht mehr in den Dünndarm einfließen. Dadurch können langkettige Fettsäuren nicht emulgiert und somit nicht verdaut werden. Die Folgen sind Bauchschmerzen, Durchfälle, Unterversorgung mit Vitaminen, Gewichtsverlust, Kopfschmerzen sowie Übelkeit.

Unter der Marke *mct-basis-plus* hat die basis GmbH, Spezialist für diätetische Fette, bereits 1996 Produkte auf den Markt gebracht, die keine Gallensäure zur Verdauung benötigen.

mct-basis-plus-Margarine und Speiseöl bestehen zu 85 Prozent aus mct-Fetten. Das sind spezielle mittelkettige Fettsäuren, die sehr aufwendig aus Kokosfett gewonnen werden. Sie sind für den Organismus leicht verdaulich und können ohne Lipase der Bauchspeicheldrüse sowie ohne Gallensäure innerhalb kürzester Zeit vom Darm aufgenommen werden. Gleichzeitig enthalten die Produkte 15 Prozent essentielle Fettsäuren (Omega 3 + 6), die in der Kombination mit mct-Fetten gut vertragen werden. Zudem wirken sie entzündungshemmend und stellen die Versorgung mit fettlöslichen Vitaminen sicher.

„Die Ernährung mit mct-Fetten ist für Menschen mit Gallensteinen ein sehr vorteilhafter Baustein innerhalb ihrer Ernährung.“, so Dipl. oec. troph. Susanne Wendel, aus München.

„Der Verzehr von *mct-basis-plus*-Produkten führt meist innerhalb von wenigen Tagen zum Abklingen der Symptome wie Blähungen, Durchfälle oder Bauchschmerzen und stellt den Genuss beim Essen wieder in den Vordergrund“ so Wendel.



Presseinformation

Die Produkte sind natürlich glutenfrei und zudem lactose- und milcheiweißfrei. Auch enthalten die *mct-basis-plus*-Produkte die wichtigsten fettlöslichen Vitamine.

Die Produktlinie besteht aus einer Diätmargarine, einem Diätspeiseöl, einer Diät-Schoko-Streichcreme sowie einem Puten-Delikatess-Brottaufstrich. Weitere Produkte sind in Planung. Sie alle können im Reformhaus und im Direktversand bestellt und bezogen werden.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.basisgmbh.com.

Pressekontakt:

Kafka Kommunikation GmbH und Co.KG
Kristina Habermann
Plinganser Str. 8
81369 München
Tel. 0049-89-7675 9434
Fax 0049-89-7675 9435
E-Mail: khabermann@kafka-kommunikation.de