

Presseinformation

Mct-Fette in der Ernährung ***mct-basis-plus*** – die Mischung macht´s!

Wörthsee, 12. Oktober 2009. Wertvolle Öle und Fette sind für unsere gesunde Ernährung unverzichtbar. Sie liefern Energie, versorgen den Organismus mit essentiellen Fettsäuren, Vitaminen und unterstützen die Aufnahme von Mineralstoffen und Spurenelementen.

Wie wichtig sie sind, erfährt man oft erst dann, wenn man Fette und Öle nicht mehr verträgt. Ist die Aufnahme von Fetten gestört, fehlt dem Körper wichtige Energie und es kommt oft zu einer Unterversorgung an fettlöslichen Vitaminen (A, D, E, K, B12 und Folsäure), sowie von Mineralstoffen (Kalzium und Eisen).

Diese Fettunverträglichkeit kann vielfältige Gründe haben, z.B. eine altersbedingte Minderproduktion an Verdauungsenzymen und -säften, entzündliche Erkrankungen der Verdauungsorgane, Gallensteine, Krebs und Lebensmittelallergien.

Hier ist es besonders wichtig, nur die richtigen Fette und Öle zu verwenden, die vom Organismus sofort und sehr einfach verdaut werden können. Dazu gehören vor allem mittelkettige Fette (mct).

Auf dem klinischen Sektor und innerhalb der ernährungsmedizinischen Fachwelt ist mct als Abkürzung für „mittelkettige Fettsäuren“ schon lange ein Begriff.

Mct-Fette werden in einem aufwendigen Prozess aus Kokos- und Palmkernfett gewonnen. Diese mct´s benötigen wesentlich weniger Verdauungsaufwand als übliche, langkettige Nahrungsfette und Öle (lct). Sie werden vom Körper innerhalb weniger Minuten aufgenommen, ohne vorherige Spaltung oder Emulgierung und ohne Umweg über die Lymphe. Damit besitzen sie deutliche Vorteile in der Verdauung und Aufnahme gegenüber langkettigen Fettsäuren (lct). Sie werden zudem nicht im Fettgewebe gespeichert, was besonders für Sportler und Übergewichtige wichtig ist.

Im Wesentlichen bieten mct-Fette innerhalb der Ernährung für bestimmte Zielgruppen bzw. bei medizinischen Indikationen deutliche Vorteile. An oberster Stelle stehen Erkrankungen des Magen-Darmtraktes, z.B. Gallensteine, Bauchspeicheldrüsenkrebs, Magenentfernung, Dünndarmentzündungen, Zöliakie (Glutenunverträglichkeit), Morbus Crohn,

Presseinformation

Multiple Sklerose, Mukoviszidose, Fettstoffwechselstörungen, aber auch Lymph- und viele Krebserkrankungen.

Wenn langkettige Fette nicht vertragen werden, kommt es in der Regel zu Bauchschmerzen, Durchfällen und Blähungen, sowie zu einer Unterversorgung mit fettlöslichen Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Ernährungswissenschaftler haben jedoch erkannt, dass die Kombination aus mittelkettigen Fetten und einem kleinen Anteil essentieller, langkettiger Fettsäuren auch für Menschen, die normale langkettige Speisefette nicht vertragen, sehr gut verträglich ist. Die mct-Fette schleusen sozusagen die langkettigen mit in den Organismus ein. Deshalb bestehen die mct-basis-plus Produkte auch aus einem kleinen Anteil (15 Prozent) langkettiger, essentieller Omega 3 und 6 Fettsäuren. Dies ist das **Plus** bei mct-basis-plus.

mct-basis-plus-Margarine und Speiseöl bestehen zu 85 Prozent aus mct-Fetten. Sie sind für den Organismus somit besonders leicht verdaulich und können ohne Lipase der Bauchspeicheldrüse sowie ohne Gallensäure innerhalb kürzester Zeit vom Darm aufgenommen werden. Zudem wirken sie aufgrund der Omega-Fettsäuren auch entzündungshemmend.

Die Produktlinie besteht aus einer Diätmargarine, einem Diätspeiseöl, einer Diät-Schoko-Streichcreme sowie einem Puten-Delikatess-Brottaufstrich. Weitere Produkte sind in Planung. Sie 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