

PRÉMIUM sertéshús

omega-3 és konjugált linolsav (CLA) zsírsavakban gazdag sertéshús

Az **ADEXGO Kft.** alapelve, hogy olyan egészségvédő hatású élelmiszereket (pl. tej, tojás, hús) fejlesszen, amelyek a lehető legszélesebb fogyasztói körhöz eljuthatnak, hozzájárulva ezzel a helytelen táplálkozásból eredő betegségek csökkentéséhez.

Funkcionális élelmiszer fejlesztéseink fontos célja az is, hogy a magas biológiai értékkel rendelkező komponenseket (pl. omega-3 zsírsavak, konjugált linolsav, stb.) a lehető legtermészetesebb úton juttassuk az élelmiszerekbe. Az állati eredetű termékek (pl. sertéshús) esetében ez az út kizárólag **az állatok speciális táplálása révén** járható.

Legújabb élelmiszerfejlesztésünk eredménye az omega-3 zsírsavakban (alfa-linolénsav, EPA, DHA) és konjugált linolsavakban (CLA) gazdag, sovány sertéshús előállítás

A **PRÉMIUM sertéshús** előállítása az **ADEXGO Kft.** által kifejlesztett speciális zsírsavösszetételű és természetes antioxidánsokat tartalmazó takarmánykiegészítő etetésével valósul meg.

Miért fontosak az omega-3 zsírsavak és a CLA?

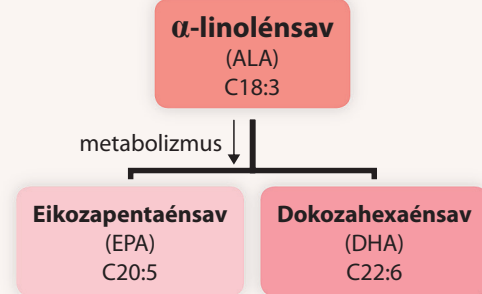
Az **omega-3 zsírsavak** a kismamákban segítik a *magzat fejlődését*, csökkentik a *koraszülés előfordulását*, szerepük van a megfelelő *látásélesség* és *szellemi fejlődés* kialakításában. Mérséklék a vér *koleszterinszintjét*, így ezzel együtt csökken az *érelmeszesedés* és *szívinfarktus* kialakulásának kockázata is. Segítik az *idegrendszer működését*, *hangulatjavító hatásuk* van, csökkenésük *depresszióhoz* és *agresszív viselkedéshez* vezet. Az omega-3 zsírsavakkal kiegészített étrendet fogyasztó gyerekek sokkal jobban teljesítenek az iskolában, javul a koncentrációképességük és csökken a viselkedési problémák száma.

A **konjugált linolsav (CLA)** akkor került az érdeklődés középpontjába, amikor bebizonyosodott róla, hogy *antikarcinogén* hatású. A további vizsgálatok során kiderült, hogy az élettanilag legaktívabb izomerek (c9,t11-C18:2; t10,c12-C18:2) ezen túlmenően több, humán-egészségügyi szempontból ugyancsak jelentős tulajdonsággal bírnak. Ilyen például a CLA *antioxidáns* hatása, de kedvezően hat a *testösszetételre* (csökkenti a zsírszintézist), csökkenti a *koleszterinszintet* és több irodalmi adat bizonyítja az *immunrendszerre* gyakorolt kedvező hatását is.



Miért fontos a sertéshús omega-3 és CLA-tartalmának növelése?

Omega-3 zsírsavak metabolizmusa



Fontos a megfelelő **omega-6/omega-3 arány**

Optimális: **3-5:1**
Ez az arány
Magyarországon: **28-30:1**

Nagyobb mennyiségben csak egyes növényi olajok (pl.: lenolaj, repceolaj) és a tengeri halak zsírsója tartalmaz omega-3 zsírsavakat (és sajnos ezek kevésbé elterjedtek a magyarországi táplálkozásban). A kedvezőtlen omega-6/omega-3 arány további oka a magyar konyha sajátosságaira vezethető vissza (pl. napraforgóolajra és sertészsírra alapozott sütés, ami ugyancsak rontja az omega-6/omega-3 arányt).

Az emberi szervezet nagyobb mennyiségben csak a kérődző állatok termékeivel (pl. tej, marhahús, bárányhús), illetve különböző étrend-kiegészítők (pl. CLA-kapszulák) fogyasztásával juthat CLA-hoz, míg a sertés- és a baromfi-hús egyáltalán nem, vagy csak nyomokban tartalmazza ezeket a zsírsavakat.

Mivel hazánkban az egy főre jutó marha- és juhhús fogyasztás nem számottevő, ezért célszerű olyan – alacsony CLA-tartalmú – élelmiszer nyersanyagok CLA-tartalmát megnövelni, amelyeket széles körben és nagyobb mennyiségben fogyaszt a hazai lakosság: **Ilyen például a sertéshús.**

Előzetes eredményeink

Zsírsavnövekedés a kontroll sertéshúshoz viszonyítva (=100 %)

Zsírsav	Kísérleti sertéshús
ALA (C18:3)	+300 %
EPA (C20:5)	+2000 %
DHA (C22:6)	+1000 %
CLA (c9,t11)	+400 %

(3-20-szoros növekedés az egyes zsírsavak vonatkozásában)

ADEXGO Kft.

H-8230 Balatonfüred, Lapostelki utca 13. • E-mail: info@adexgo.hu • www.adexgo.hu