

Fermentura® OmegaPur



Nahrungsergänzungsmittel – Verbraucherinformation

Was ist Fermentura® OmegaPur?

Fermentura® OmegaPur ist ein Produkt der Marke Aura-Natura®. Es beinhaltet aus Fermentation gewonnenes Algenöl, welches reich an Omega-3-Fettsäuren ist und auf DHA und EPA standardisiert ist. DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Gehirnfunktion und einer normalen Sehkraft bei. EPA und DHA tragen zu einer normalen Herzfunktion bei. Fermentura® OmegaPur liefert ein für Menschen gut verträgliches Präparat.

Fermentura® OmegaPur wurde in der Schweiz entwickelt und in Deutschland produziert.

Verzehempfehlung:

Täglich eine Kapsel mit etwas Flüssigkeit verzehren.

Lagerung:

Bitte bewahren Sie Fermentura® OmegaPur an einem trockenen Ort und nicht über 25 °C auf. Die angegebene empfohlene tägliche Verzehrmenge darf nicht überschritten werden. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahren.

Inhaltsstoffe	pro Kapsel
Algenöl	834 mg
davon DHA	250 mg
davon EPA	125 mg

Zutatenverzeichnis:

Algenöl [Öl aus der Mikroalge Schizochytrium sp. (67,9 %), Sonnenblumenöl, Aroma Rosmarin-Extrakt, Antioxidationsmittel (stark tocopherolhaltige Extrakte, Fettsäureester der Ascorbinsäure)], Kapselhülle (Feuchthaltemittel Glycerin, Maisstärke, Verdickungsmittel Carrageen, Wasser, Säurereregulator Natriumcarbonat).

Fermentura® OmegaPur ist vegan, lactose-, gluten- und sojafrei.

Warum Fermentation?

Die Fermentation ist ein biotechnologisches Verfahren, bei

dem organische Stoffe für den menschlichen Konsum unter Luftausschluss durch die Stoffwechselaktivität von Mikroorganismen behandelt werden. Der französische Biochemiker Louis Pasteur war einer der Mitentdecker der Fermentation und prägte hierfür den Ausdruck „Fermentation, c'est la vie sans l'air“ (Fermentation ist das Leben ohne Luft). Unter anderem ist das Verfahren bei der Prozessierung von Lebensmitteln bewährt, um die Haltbarkeit zu verlängern.

Auch in der modernen Biotechnologie spielt Fermentation eine zentrale Rolle – nicht nur bei der Veredelung pflanzlicher Rohstoffe, sondern auch bei der kontrollierten Kultivierung von Mikroorganismen zur Gewinnung hochwertiger Inhaltsstoffe.

Ein herausragendes Beispiel ist die heterotrophe Fermentation von Mikroalgen wie Schizochytrium sp., bei der die Algen unter Ausschluss von Licht gezielt mit Zucker „gefüttert“ werden. In diesem Prozess produzieren sie auf natürliche Weise die wertvollen Omega-3-Fettsäuren DHA (Docosahexaensäure) und EPA (Eicosapentaensäure), die anschließend aus den Algenzellen isoliert und zu hochwertigem Algenöl verarbeitet werden.

Fermentation der Mikroalge

Für die Produktion von Algenöl wird die Mikroalge Schizochytrium sp. in einem umweltfreundlichen Verfahren gezüchtet. Dabei wird die Alge nicht direkt aus dem Meer genommen, sondern in speziellen Behältern mit sauberem Tiefbrunnenwasser kultiviert. Die Algen wachsen in geschlossenen Edelstahl-Fermentern ohne Licht (heterotrophe Kultivierung), weil sie kein Sonnenlicht benötigen, sondern Zucker als Energiequelle nutzen.

Während der Fermentation wird meist Glukose (z. B. aus Mais) als Nährstoff zugegeben. Die Algenzellen verwandeln diesen Zucker in Omega-3-Fettsäuren, die sich in Form von Lipiddropfchen in den Zellen speichern. Nach ausreichendem Zellwachstum werden die Zellwände aufgebrochen, und das Öl wird durch Zentrifugation von der wässrigen Phase getrennt.

So entstehen zwei Produkte: zum einen das hochkonzentrierte Algenöl mit Omega-3-Fettsäuren und zum anderen ein proteinreiches Nebenprodukt, das beispielsweise als nachhaltige Proteinquelle in der Tierfütterung verwendet wird.

Fermentura® OmegaPur



Nahrungsergänzungsmittel – Verbraucherinformation

Was sind Omega-3-Fettsäuren?

Omega-3-Fettsäuren sind mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die für den menschlichen Körper essentiell sind. Essenziell bedeutet, dass der Körper diese Nährstoffe nicht selbst herstellen kann, weshalb er darauf angewiesen ist diese über die Nahrung aufzunehmen. Omega-3-Fettsäuren kommen natürlicherweise in bestimmten Mikroalgen (z. B. Schizochytrium sp.) vor. Auch fetter Seefisch wie Lachs oder Makrele sind reich an Omega-3, da diese Tiere Mikroalgen über die Nahrungskette aufnehmen. Zu den für den Körper wichtigsten Omega-3-Fettsäuren gehören EPA und DHA.

Was ist EPA?

EPA (Eicosapentaensäure) ist eine langkettige, mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäure. EPA ist ein wichtiger Baustein für körpereigene Stoffwechselprodukte, die sogenannten Eicosanoide, die eine Rolle bei Entzündungsreaktionen und anderen Stoffwechselprozessen spielen. Zudem unterstützt EPA die Herzfunktion.

Was ist DHA?

DHA (Docosahexaensäure) ist eine Omega-3-Fettsäure, die hauptsächlich in Algenöl vorkommt und eine essentielle Rolle für die Gesundheit von Gehirn und Herz spielt. Algen synthetisieren direkt Omega-3-Fettsäuren, insbesondere DHA, was Algenöl zu einer wertvollen, pflanzlichen und nachhaltigen Quelle dieser Nährstoffe macht. DHA unterstützt die normale Entwicklung und Funktion der Augen sowie die neuronale Gesundheit.

Was soll bei der Einnahme berücksichtigen werden?

Nahrungsergänzungsmittel sind kein Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung sowie eine gesunde Lebensweise.

Infolge natürlicher Produktschwankungen kann die Farbin-tensität der Kapsel leichte Variationen aufweisen.

Fermentura® OmegaPur kann durchblutungsfördernd sein. Bei der Einnahme von blutverdünnenden Medikamenten sollte die gleichzeitige Einnahme von Omega-3-Präparaten in Absprache mit dem Arzt erfolgen.

Wo erhalte ich weitere Informationen?

Wenn Sie mehr über unsere Produkte erfahren möchten, hilft Ihnen unser Service-Center unter der Telefonnummer 06095 5329010 gerne weiter.

Geprüfte gesundheitsbezogene Angaben

- DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Gehirnfunktion bei
- DHA trägt zur Erhaltung normaler Sehkraft bei
- EPA und DHA tragen zu einer normalen Herzfunktion bei

Lernen Sie unsere weiteren Gesundheitsmittel kennen:

