

ÔMEGA 3 PÓ

Nome científico: Ácido Alfa linolênico.

Sinonímia científica: N/A

Nome popular: Ômega 3.

Família: N/A

Parte Utilizada: N/A

Composição Química: Ômega 3.

Formula molecular: N/A **Peso molecular:** N/A

CAS: N/A

DCB: N/A

DCI: N/A

Ômega 3 pó é produzido de forma 100% natural através de técnicas especiais de processos que promovem a preservação máxima dos componentes bioativos. Tais processos permitem elevada estabilidade aos produtos e por estarem na forma sólida permitem excelente manipulação/adição em produtos sólidos.

O ômega 3 pó é obtido de fontes vegetais, a partir do óleo das sementes da linhaça, através de técnicas e métodos isentos de compostos químicos que contemplam técnicas avançadas de purificação e de alta performance que resulta na preservação de todos os componentes bioativos do produto final. Assim, o ômega 3 pó adquire, desta forma, elevada estabilidade química, com coloração clara e odor suave, além de estar praticamente isento de impurezas, como agentes oxidantes, peróxidos e ácidos graxos livres, que possam induzir a decomposição dos produtos bioativos presentes neste produto.

Vendas

(19) 3429 1199
Estrada Vicente Bellini, 175

vendas@florien.com.br
www.florien.com.br

Por se tratar de um composto natural vegetal (extraído de plantas), o Ômega 3 tem como seu principal constituinte o ALA (ácido alfa linolênico) que se converte no organismo em dois importantes ácidos graxos de cadeia longa: o ácido eicosapentaenóico (EPA) e o ácido docosahexaenóico (DHA). O EPA relaciona-se principalmente com a proteção da saúde cardiovascular, e o DHA é considerado fundamental para o desenvolvimento do cérebro e sistema visual, associado à saúde materno infantil.

O óleo de linhaça, derivado da semente de linho (*Linum usitatissimum*), é a fonte mais rica de ALA. Outras fontes incluem óleo de canola, soja, noz e plantas com folhas verdes escuras.

Indicações e Ação Farmacológica

Ômega 3 pó pode ser utilizado para diversas aplicações na indústria de alimentos e para fins nutracêuticos, agregando características funcionais aos mais diversos produtos, tais como massas, biscoitos e bebidas lácteas sem alterar suas propriedades funcionais durante o processo. A incorporação deste ingrediente funcional é realizada por mistura simples. Além disso, pode ser aplicado em cápsulas gelatinosas a fim de facilitar o manuseio quando comparado à fabricação de cápsulas com óleo de peixe.

Pelo fato do Ômega 3 Florien ser totalmente de origem vegetal, indica-se principalmente à pacientes vegetarianos, veganos ou aqueles que são sensíveis ao de origem animal.

Ácidos graxos Ômega 3 são considerados essenciais porque não podem ser sintetizadas no organismo, apesar de serem essenciais para o ciclo de metabolismo humano. Desta forma, ele deve ser suprido através da alimentação.

Estudos recentes no (Instituto Linus Pauling- Oregon University) tem mostrado que a ingestão de ômega 3 diminui a concentração da proteína C-reativa (PCR) do sangue,

Vendas

(19) 3429 1199

Estrada Vicente Bellini, 175

vendas@florien.com.br

www.florien.com.br

um marcador da inflamação que é fortemente associado a riscos de eventos cardiovasculares, tais como derrames e ataques cardíaco. Assim, alimentação destes ácidos graxos tem mostrado que pode diminuir riscos cardiovasculares, prevenir arritmias, riscos de trombozes, além de diminuir taxas de triglicerídeos, evitando problemas correlatos, ou seja, promovendo saúde e bem estar ao homem.

Toxicidade/Contraindicações

Não existe qualquer evidência de contra-indicação, uma vez que esta substância é considerada essencial à boa saúde.

Dosagem e Modo de Usar

- **Pó:** 1,0 a 3,0 g ao dia, após as primeiras refeições.

Ingestão diária recomendada pela “Food and Nutrition Board of the US Institute of Medicine” quanto a ingestão de ômega 3:

Alimentação Adequada para Ômega 3			
Estágio da vida	Idade	Homens (g/dia)	Mulheres (g/dia)
Infantil	0-6 meses	0.5	0.5
Infantil	7-12 meses	0.5	0.5
Criança	1-3 anos	0.7	0.7
Criança	4-8 anos	0.9	0.9
Criança	9-13 anos	1.2	1.0
Adolescentes	14-18 anos	1.6	1.1
Adultos	19-50 anos	1.6	1.1
Gestante	Todas	-	1.4
Lactante	Todas	-	1.3

Vendas

(19) 3429 1199
Estrada Vicente Bellini, 175

vendas@florien.com.br
www.florien.com.br

Referências Bibliográficas

KRIS-ETHERTON, P.M. Fish Consumption, Fish Oil, Omega-3 Fatty Acids, and Cardiovascular Disease. **Circulation**, vol. 106, p.2747-2757, 2002.

MARTINS, M.B.; et al. Propriedades dos ácidos graxos poliinsaturados – Omega 3 obtidos de óleo de peixe e óleo de linhaça. **Rev Inst Ciênc Saúde**; vol. 26, n.2, p.153-156, 2008.

National Institutes of health. Office of dietary supplements. Omega 3 Fatty acids. Disponível em <https://ods.od.nih.gov/factsheets/Omega3FattyAcids-HealthProfessional/> .