

Ulje Makadamija 100ml



Pomaže opštem zdravlju kostiju, tkiva i ?elija, a stabilizuje i centralni nervni sistem i sr?ani ritam.

Ocjena: Neocjenjeno

Cijena
7,89 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvo?a?: [Eterra](#)

Opis

Neobi?ni orašasti plod mnogi smatraju nezamjenjivim za dobro zdravlje, a njegovo ulje je na cijeni zbog visokih prehrambenih i ljekovitih vrednosti. Ulje je bogato oleinskom kiselinom za koju je dokazano da smanjuje upalne procese u organizmu, poboljšava memoriju, pove?ava nivo testosterona, umanjuje simptome astme i loš holesterol. Ve?ina ljudi zna koje su sve blagodeti zdravih masti u koje spada ulje makadamije, a to su, prije svih, snižavanje holesterola, smanjenje upala i rizika od sr?anih oboljenja.

Zato posebno treba obratiti pažnju na podatke da ovo ulje sadrži najve?i nivo nezasi?enih masti u pore?enju sa drugim uljima. Jedna njegova kašika u sebi ima 11 grama nezasi?enih masti, dok kašika maslinovog ulja sadrži 9,8 grama. Bogato je oleinskom kiselinom za koju je dokazano da smanjuje upalne procese u organizmu, poboljšava memoriju, pove?ava nivo testosterona i umanjuje simptome astme. Oleinska kiselina je tako?e jedan od izvora „dobrog“ HDL holesterola i ima sposobnost da smanji nivo „lošeg“ LDL holesterola. Mononezasi?ene kiseline poznate su i po tome što štite od nekoliko vrsta raka i sr?anih bolesti i smanjuju rizik od metaboli?kih poreme?aja, kao što su rezistencija na insulin i dijabetes.

Istraživanja na dijabeti?arima pokazalo je da pacijenti imaju manje oscilacija u vrijednostima še?era u krvi ako njihova ishrana sadrži dovoljno mononezasi?enih kiselina. Ulje makadamije sadrži i vitamine E i A i skvalen, koji služi za sintezu vitamina D i štiti od UV zraka.

Zbog visokog nivoa magnezijuma pomaže opštem zdravlju kostiju, šikva i ?elija, a stabilizuje i centralni nervni sistem i sr?ani ritam. Ovo ulje uopšte ne sadrži zloglasne transmast. Sadrži isti broj kalorija kao i maslinovo ulje, i to 120 po supenoj kašiki ulja. Ono u ?emu ulje makadamije uveliko prednjači ispred maslinovog, jeste viša ta?ka zagrevanja, i to za 6,6?C. To znači da ovo ulje možete koristiti na visokim temperaturama bez bojazni da ?e „dubro“ masti i ljekovitih svojstva sagorjeti. Slobodno ga možete koristiti kako za dinstanje, tako i za prženje. I na kraju, jedan od razloga zbog kog bi trebalo da koristite ovo ulje jeste ukus koji nedoljivo podiše?a na makadamija orahe od kojih se pravi.

Prednosti: pomaže kod mršavljenja, smanjuje rizik od sr?anih bolesti, njeguje kožu i kosu, uvrš?uje kosti, smanjuje simptome alergije i astme, pomaže kod dijabetesa, štiti od nekoliko vrsta raka.

Blago za kosu – Kosa žudi za nutrijentima iz ulja makadamije. Mononezasi?ene kiseline iz ovog ulja štite tjele i kosu od ošte?enja, a brzo upijanje i duboko penetriranje pružaju kosi potrebnu vlagu. Vitamin E poma?uje i mekša?a ?ak i onu najoštriju kosu, dok je palmitoleinska kiselina sli?na ljudskom sebumu.

Svi proizvodi: Ulje Makadamija 100ml

Melem za kožu – Ovo ulje specifično je po neobičajeno visokom sadržaju palmitoleinske kiseline koja se nalazi u sastavu lipida mlade kože. Starenjem kože udio ove kiseline opada, zbog čega je ulje makadamije izrazito pogodno za njegu zrele kože.

Posebno brijemo o tačnosti informacija o proizvodima na našoj web stranici. Međutim, kako se propisi o proizvodnji hrane često mijenjaju može doći do promjena u sastavu hrane, hranjivih materija ili alergena, prehrambenih informacija itd. Uvijek trebale pročitati etiketu na proizvodu, a ne da se oslanjate samo na informacije navedene na web stranici.

Informacije o proizvodima nisu namijenjene dijagnozi i liječenju. Za ozbiljnija zdravstvena stanja i nelagodje obratite se svom ljekaru, terapeutu, homeopatu.

*Slika proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.