

El Omega Rojo: ¿Porqué ha venido a revolucionar los omega-3?

La estrella en ascenso de los ácidos grasos omega-3 a nivel mundial, actualmente es el aceite de krill. Este cuenta con un complejo de fosfolípidos único para protegerlo de la oxidación y rancides que aqueja a todos los omega 3 de color amarillo que se venden en nuestro país. El omega rojo, uno de los antioxidantes más versátiles y efectivos de la naturaleza, ofrece una amplia gama de beneficios sobre la salud apoyando los beneficios hacia este ácido graso omega-3. La formulación de ácidos grasos omega 3, representan una liga propia, debido a la combinación de aceite de krill y de aceite de pescado, en este caso anchoa, entregando mayores concentraciones de EPA (ácido eicosapentaenoico) y DHA (ácido docosahexaenóico). La combinación de estos 2 ácidos grasos (krill y anchoa) potencializan los efectos del omega 3 aportando dosis mayores a todas las células, inclusive que los aceites de pescado en el mercado (Zona y Nordic Naturals) lo que quiere decir que con tan solo 2 cápsulas se logran efectos igual a 4 o 6 cápsulas de la competencia. Así también por sus efectos ningún otro suplemento de krill en el

mercado m

En los últimos años, los investigadores han demostrado que el aceite de krill que se encuentra exclusivamente en el océano, en forma de un crustáceo, no sólo contiene ácidos grasos omega-3, sino que tiene componentes adicionales muy ventajosos que no se encuentran en los pescados grasos de aguas frías. En el aceite de krill, DHA y EPA están ligados principalmente a las moléculas de fosfolípidos. La formulación del Omega Rojo, combina el aceite de krill con aceite de anchoa refinado, hecho en Noruega y traído directamente al mercado de suplementos en México, Canadá y Sudamérica. Tener tanto el krill y el aceite de pescado en la misma fórmula ofrece beneficios más allá de lo que cada ingrediente podría por si mismo.

Buenas noticias para sus articulaciones y flexibilidad

La combinación única de krill y aceite de pescado en nuestro omega rojo, contribuye no sólo a los beneficios del aceite de krill, sino también a los efectos sobre la salud conocidos y asociados con los ácidos grasos omega-3 que se encuentran en los ácidos grasos en el aceite de pescado. La investigación clínica sobre los suplementos de aceite de pescado, confirman que el DHA y EPA ayudan a mantener los niveles normales de lípidos en la sangre, promueve un ritmo cardíaco saludable y contribuyen a una circulación óptima. Además, como ocurre con el aceite de pescado, las investigaciones sugieren que el aceite de krill apoya en la flexibilidad de las articulaciones,

movilidad y comodidad. En general, es un suplemento valioso para disfrutar de un estilo de vida activo con más libertad física. La alta proporción natural de ácidos grasos omega-3 y omega-6 en el aceite de krill también promueve el equilibrio de la función inmune. Además, el DHA y EPA son reconocidos en su apoyo cognitivo y el bienestar emocional. Más recientemente, los estudios preclínicos sugieren que el krill puedan apoyar la estructura y la función del hígado, otro beneficio por su alto contenido de fosfolípidos en el aceite de krill.

Krill Bioquímica: La ventaja de fosfolípidos

El hecho de que el DHA y EPA en aceite de krill se enlazan con los fosfolípidos (el mismo componente molecular que construye membranas celulares humanas) crea una clara ventaja para la absorción y la biodisponibilidad de los ácidos grasos omega-3. Además de servir como vehículos eficaces de omega 3, los fosfolípidos cuentan con beneficios para la salud de todos los que lo toman. Los fosfolípidos ayudan a mantener la función de la membrana celular y el trabajo como antioxidante para proteger las células contra los radicales libres. **Esta “ventaja de los fosfolípidos” es la diferencia importante entre el krill y aceite de pescado.**

Un componente natural en el aceite de krill

El aceite de krill es rico un carotenoide primo del betacaroteno que ofrece una multitud de beneficios importantes para la salud tales como: la función cardiovascular, bienestar en la piel, ojos sanos, resistencia muscular y una función inmune normal. Como protector contra el estrés oxidativo, es un componente aparte y es muy superior a la vitamina E stand-out-las propiedades antioxidantes del aceite en krill superiores a las de la vitamina E, la coenzima Q10, beta carotenos y otros carotenoides. Los investigadores en Japón observaron que en condiciones de laboratorio, se exhibe esta actividad superior. **Con base en estos hallazgos, concluyeron que la astaxantina puede denominarse “Super Vitamina E.”** Otro estudio reciente reveló que los efectos antioxidantes de la astaxantina también promueven la función cognitiva favorable.

Lo mejor de ambos mundos, krill y aceite de pescado de Noruega

Aunque los aceites de pescado son una fuente mayor de DHA y EPA, no contienen naturalmente todos los compuestos valiosos que se encuentran en el aceite de krill. Pero con la formulación de nuestro omega rojo se obtiene lo mejor de ambos mundos en una sola fórmula. A diferencia de los productos de krill, el omega rojo está fuertemente fortificado con aceites de pescado concentrados, lo que garantiza una generosa dosis de DHA y EPA. Las pruebas independientes revelan el poder antioxidante de este aceite:

- Más de 300 veces mayor que la vitamina A & E
- Más de 48 veces mayor que el aceite de pescado Omega 3 solo
- Más de 34 veces mayor que la CoQ10

Además, varios ensayos clínicos en humanos indican que la suplementación de la dieta con aceite de krill pueden ayudar a:

- Apoyo la salud cardiovascular así como su función
- Promover la salud del cerebro y la función cognitiva
- Apoya la salud de las articulaciones y su función
- Mejorar el rendimiento físico durante el ejercicio
- Protección contra los rayos UV
- Evita la degeneración macular por la edad (visión) y el daño por la Diabetes

Relacionado



[Omega Rojo, el mejor de los suplementos](#)

En "Omega 3"



[Sobrepeso, obesidad y el Aceite de Krill](#)

En "Omega 3"



[Omega de Krill](#)