

OMEGA 3 NUTRIENTI ESSENZIALI

Nella cultura scientifica moderna cibo e medicina si integrano a vicenda. Mentre scompaiono malattie millenarie grazie alla scoperta di nuovi farmaci, si innalzano notevolmente episodi patologici legati a scorrette abitudini alimentari. Mai come oggi il detto "siamo ciò che mangiamo" è attuale. Negli ultimi decenni il comportamento alimentare è entrato di diritto nell'ambito delle metodiche mediche del mondo occidentale, riprendendo spesso indicazioni e suggestioni, scientificamente suffragate, che vengono da culture secolari.

Scelte alimentari corrette non solo aiutano a prevenire, ma anche a curare condizioni patologiche. Ad esempio è ormai consueto nelle *malattie cardiovascolari* indicare diete capaci di ridurre la quantità di colesterolo e di grassi saturi, a favore di un maggior apporto di grassi mono e poliinsaturi (più pesce e meno carne, olio d'oliva invece del burro, frutta, verdura, pane e pasta invece che dolci).

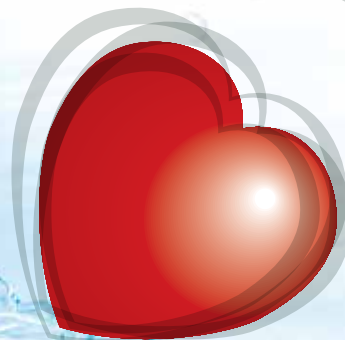
La base scientifica di questa strategia alimentare si fonda sulla capacità degli *acidi grassi poliinsaturi* di mantenere integre le membrane biologiche, sede di molecole (enzimi, prostaglandine) che attivano molti processi vitali fondamentali.

>> **Gli Acidi Grassi**

All'inizio degli anni '70 diversi studi avevano messo in evidenza una bassissima incidenza di patologie coronariche e cardiovascolari nella popolazione giapponese e ancor più in

quella eschimese. A confronto dei valori riscontrati nelle popolazioni occidentali, i tassi di colesterolo, trigliceridi, LDL e VLDL erano estremamente bassi; la ragione fu individuata nell'alto consumo di prodotti ittici ed in particolare, per le popolazioni eschimesi, nell'abitudine a nutrirsi di carni di mammifero marino.

Nella carne di mammifero marino sono presenti in alta concentrazione gli acidi grassi poliinsaturi, detti anche "*Acidi Grassi essenziali*", così definiti perché l'organismo umano non li sintetizza. Comunemente indicati con le sigle **Omega-3** e **Omega-6**, vanno quindi assunti con la dieta. Mentre gli Omega-6 sono maggiormente diffusi e presenti in molti alimenti, gli Omega-3 sono decisamente più rari. Nel comportamento alimentare medio quotidiano si ha un'assunzione di Omega-3 pari a meno di un quinto della razione necessaria. È questo il motivo per il quale la SINU (Società Italiana Nutrizione Umana) nel 1996 ha inserito nella tabella dei livelli di assunzione giornalieri raccomandati di nutrienti i valori degli acidi grassi essenziali.





GLI OMEGA 3 NELLA CURA DELLA PELLE



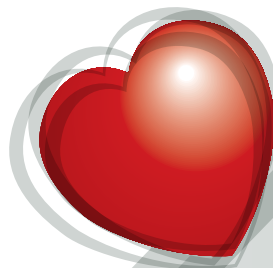
Alterazioni nella composizione del film idrolipidico cutaneo possono dar luogo a varie patologie dermatologiche. È importante quindi che venga mantenuto uno stato fisiologico equilibrato di tale comparto.

Risulta efficace a tale proposito l'apporto di acidi grassi $\omega 3$ per via topica.

Dermo-Q•ore è una formulazione in crema pensata per questo scopo specifico. La presenza di acido alfa-linolenico (precursore degli acidi grassi $\omega 3$, componenti fondamentali delle membrane cellulari e della barriera cutanea), grazie alle sue proprietà idrofobiche, riduce la perdita di acqua dello strato corneo ripristinando il giusto equilibrio fisiologico della barriera cutanea.

Favorisce inoltre la ripitelizzazione cutanea grazie al mantenimento di un microambiente ideale per la rigenerazione tissutale.

Dermo Q•ore Crema è indicata in tutte le affezioni dermatologiche in cui si riscontra una alterazione della barriera cutanea con conseguente disidratazione, desquamazione e arrossamento. È utile quindi nei casi di Dermatite atopica, Dermatite seborroica, Psoriasi, Eczematosi, Xerosi e arrossamento cutaneo. Grazie alle sue proprietà ripitelizzanti è indicata inoltre dopo trattamenti di Peeling chimici superficiali.



REGENYAL
LABORATORIES

Prodotto da
REGENYAL LABORATORIES SRL
MADE IN ITALY

Via Valtellina, 21
Tel. 0735 762020
Fax 0735 758350