

coralclub

# Premium Plankton Oil

Un concentrato esclusivo di grassi benefici

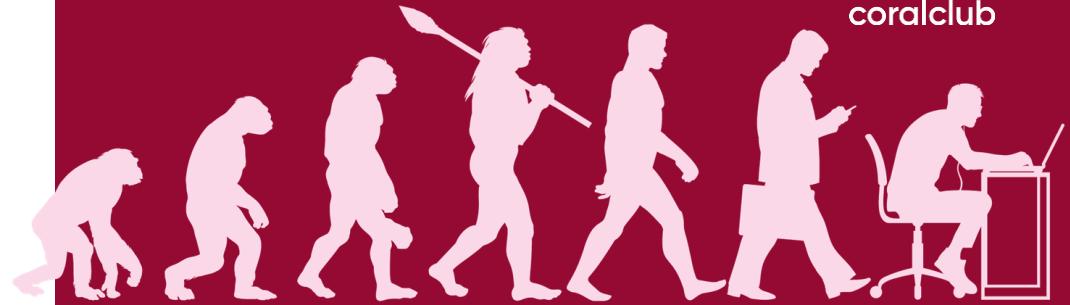


# Le condizioni di vita, i modelli alimentari e il fabbisogno energetico dell'uomo sono cambiati in modo significativo

Centinaia e migliaia di anni fa

- Nutrizione stagionale da fonti disponibili
- Carne non accessibile per molti segmenti della popolazione
- Lavoro fisico pesante
- Condizioni di vita difficili
- Mancanza di tecnologia

Le dure condizioni di vita e l'imprevedibilità degli eventi hanno insegnato al corpo umano ad accumulare, conservare e utilizzare razionalmente le energie



Oggi

- Alimentazione variata disponibile tutto l'anno
- La carne è disponibile per tutti i segmenti della popolazione
- I lavori fisici pesanti sono sempre più rari
- Condizioni di vita confortevoli
- Diverse tecnologie al servizio dell'uomo

L'uomo moderno ha a disposizione un'ampia gamma di scelte a fronte di un dispendio energetico minimo

## Il risultato è prevedibile:

L'organismo, in base all'abitudine consolidata nei secoli, continua ad accumulare e risparmiare, ma non ha la possibilità di spendere. Si verifica quindi una disfunzione e avvengono dei cambiamenti: l'"accumulatore" si trasforma in un "magazzino di stoccaggio a lungo termine".

La conseguenza diretta del rapido sviluppo dei comfort nella vita moderna è lo sviluppo della sindrome metabolica.



# La sindrome metabolica

Si tratta di un insieme di anomalie (deposito di grasso sul girovita, livelli elevati di glucosio nel sangue, pressione alta e profilo lipidico anomalo) che tutte insieme aumentano il rischio di insorgenza di malattie cardiache e diabete.

Livelli elevati di glucosio



**Rischio di sviluppare il diabete**

Pressione sanguigna elevata



**Rischio di ipertensione**

Accumulo di grasso viscerale



**Rischio di obesità**

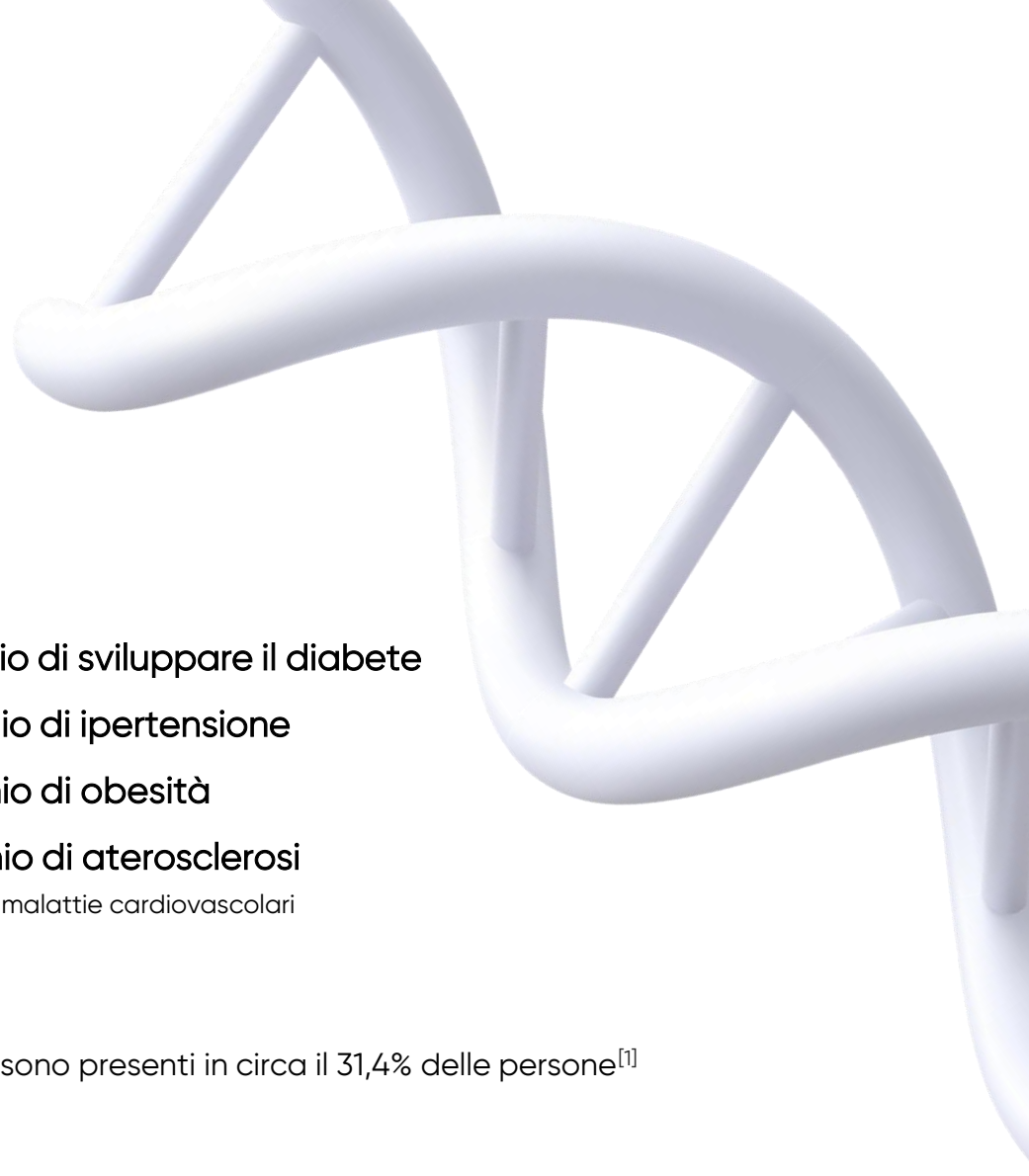
Livelli anomali di colesterolo



**Rischio di aterosclerosi**

e altre malattie cardiovascolari

Secondo i dati del 2022 evidenti segnali di sindrome metabolica sono presenti in circa il 31,4% delle persone<sup>[1]</sup>



## Fattori di rischio<sup>[2]</sup>



Stile di vita  
sedentario



Dieta squilibrata



Sonno insufficiente



Ereditarietà



Consumo eccessivo  
di alcol, fumo



Aumento dei livelli di  
stress



È in nostro potere prevenire la sindrome metabolica applicando i seguenti accorgimenti:

Seguire una dieta equilibrata limitando l'assunzione di zuccheri e carboidrati semplici

Praticare un'attività fisica regolare

Evitare lo stress

Rispettare un ciclo di sonno-veglia regolare

Abbandonare le cattive abitudini


Ed inoltre, seguire la scienza, perché è proprio la scienza ad aprirci nuove strade e offrire risorse per mantenerci in salute e longevi con una buona qualità di vita!



Recentemente la  
scienza ha scoperto  
le proprietà dell'**olio  
di calanus,**

capace di proteggerci dal rischio di  
sindrome metabolica



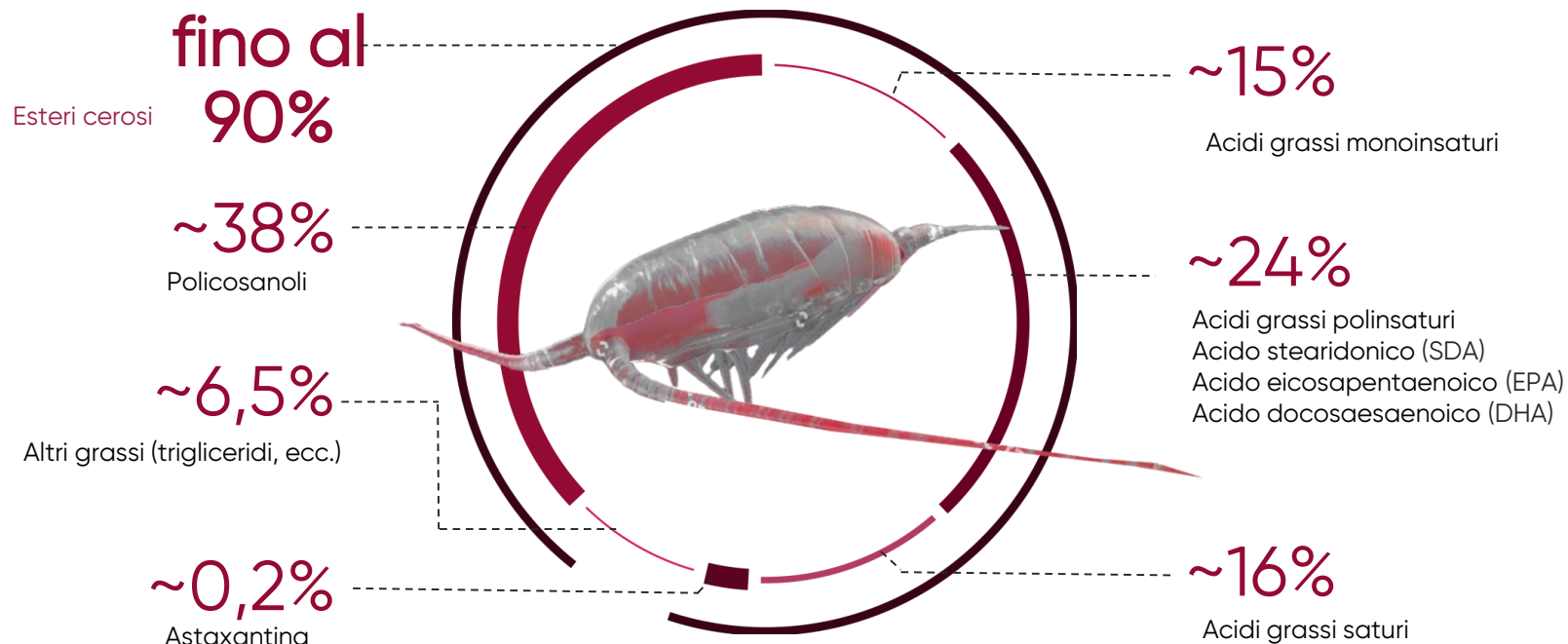


Il calanus (*Calanus finmarchicus*) è un rappresentante dello zooplancton che vive nelle acque settentrionali dell'Oceano Atlantico; costituisce un importante anello delle catene alimentari degli ecosistemi marini. Sebbene la sua vita sia breve, riesce a immagazzinare l'energia ricavata da ciò di cui si nutre in una speciale forma, gli esteri cerosi, che lo rendono una fonte unica di preziose materie prime da fonte alternativa<sup>[3]</sup>.



# Formula esclusiva<sup>[3]</sup>

Il contenuto di lipidi raggiunge il **60%** del peso secco totale del calanus, di cui l'**80-90%** è costituito da lipidi sotto forma di **esteri cerosi**! La maggior quantità di lipidi si trova nelle specie artiche di calanus, tra cui il *Calanus finmarchicus*.



## Unicità della formula: aiuta a ridurre il rischio di sindrome metabolica

I lipidi possono esistere in varie forme: fosfolipidi, trigliceridi, esteri etilici, ma solo gli **esteri cerosi**, a causa della loro lenta digestione, sono in grado di raggiungere i tratti più bassi dell'intestino<sup>[8]</sup>.

Ed è proprio là che si trovano degli specifici recettori, denominati GPR120 (FFAR4), la cui attivazione può ridurre i rischi di insorgenza della sindrome metabolica<sup>[9]</sup>.

## Unicità della formula: azione antiossidante



Il carotenoide astaxantina è una sostanza caratterizzata da un forte effetto antiossidante<sup>[10]</sup>. Tra l'altro è grazie all'astaxantina che l'olio presenta il suo particolare colore rosso intenso.

Tenendo conto della predisposizione dell'uomo moderno allo sviluppo della sindrome metabolica e dell'importanza di proteggersi contro il rischio del suo sviluppo, abbiamo creato un nuovo prodotto.



Premium Plankton Oil

# Premium Plankton Oil

Un concentrato esclusivo di grassi  
benefici



# Tecnologie <sup>[11]</sup>

L'olio di calanus è prodotto **senza l'uso di solventi chimici e processi intermedi**. Il risultato finale è un prodotto naturale, che conserva tutto il suo valore benefico e a cui non è stato aggiunto nulla di nocivo.

Inoltre, il *Calanus finmarchicus* è una **risorsa naturale rinnovabile**. È una specie abbondante, con una riproduzione annuale della biomassa nel Mare di Norvegia di circa 290 milioni di tonnellate. Si tratta di una quantità di molte volte superiore alla biomassa totale di tutte le specie ittiche nella stessa area.



# zooca<sup>®</sup>

The Calanus<sup>®</sup> Company 

L'olio di Calanus finmarchicus è prodotto dall'azienda norvegese ZOOCA<sup>®</sup>. L'azienda dispone di certificati internazionali che garantiscono la sicurezza della produzione e la qualità del prodotto finale.



*marin*  
**Trust** 

## Prodotto naturale al 100% da fonte rinnovabile

La biomassa raccolta viene immediatamente congelata direttamente sul peschereccio, garantendo così la freschezza del prodotto.

Il prodotto non viene sottoposto a ulteriori trattamenti chimici o concentrazioni e non contiene quindi né solventi né impurità.





# Composizione

	1 capsula	dose giornaliera
Olio di calanus ( <i>Calanus finmarchicus</i> )	500 mg	1 000 mg
di cui omega-3	92,5 mg	185 mg
astaxantina	0,3 mg	0,6 mg
vitamina E	3,4 mg	6,8 mg

No OGM. Non contiene glutine.  
Adatto ai pescetariani.



# Premium Plankton Oil

articolo 2192

PUNTI BONUS 23

PREZZO CLUB 38 u.c.

PREZZO AL DETTAGLIO 47,50 u.c.



## Premium Plankton Oil

- ✓ Olio di zooplancton dalle acque incontaminate dell'Atlantico per regolare il metabolismo
- ✓ Complesso di Omega-3 e lipidi nella rara forma di esteri cerosi
- ✓ Prodotto di origine naturale rispettoso dell'ambiente

# Premium Plankton Oil: un sostituto dei tradizionali integratori di Omega-3 provenienti dal pesce? Sì o no?



Gli Omega-3 provenienti dal pesce e dal krill in forma naturale, che siano in forma di esteri etilici o di trigliceridi, vengono facilmente assorbiti e quindi entrano rapidamente nel flusso sanguigno, contribuendo alla salute cardiovascolare, cerebrale e della vista.

Gli Omega-3 sotto forma di esteri cerosi complessi caratteristici dell'olio di calanus vengono invece assorbiti molto lentamente, cioè entrano nel flusso sanguigno gradualmente, quindi impiegano molto tempo per attraversare il tratto digestivo e raggiungere la parte più bassa dell'intestino, il che influisce sulla possibilità di manifestare la sindrome metabolica.

## La risposta è no.

Perché la differenza di velocità di assorbimento determina diversi "punti di applicazione".

# Olio *Calanus finmarchicus*: prove di efficacia

L'olio di *Calanus finmarchicus* ha avuto un effetto favorevole sul metabolismo del glucosio e sulla resistenza all'insulina in pazienti obesi dopo 12 settimane di integrazione ([Institute of Food Science and Human Nutrition in Hannover, Germany](#)).

La combinazione di un moderato esercizio fisico con l'assunzione di olio di *Calanus finmarchicus* o con una dieta sana per 12 settimane può contribuire a ridurre la massa grassa in persone anziane in sovrappeso non conducenti esercizio fisico ([Institute of Food Science and Human Nutrition, Leibniz University Hannover, Germany](#)).

I vari componenti lipidici dell'olio di *Calanus finmarchicus* possono essere utilizzati insieme come nutraceutici per ridurre l'obesità e i disturbi metabolici correlati all'obesità ([Institute of Food Science and Human Nutrition, Leibniz University Hannover, Germany](#), [Institute of Sports Science, Justus-Liebig-University Giessen, Germany](#)).

L'integrazione di olio di *Calanus finmarchicus* con l'esercizio fisico per 4 mesi ha migliorato la funzione cardiorespiratoria in donne anziane, associata a meccanismi cardiodinamici centrali e periferici combinati

([Charles University, 10000 Prague, Czech Republic](#)).

L'aggiunta di olio di *Calanus finmarchicus* alla dieta di topi che seguivano un'alimentazione ad alto contenuto di grassi ha favorito una riduzione significativa del grasso addominale e del grasso ectopico (si tratta di grasso localizzato in luoghi che non corrispondono alla sua distribuzione naturale: nel fegato, nei muscoli scheletrici, nel cuore e nel pancreas). È stata riscontrata una riduzione significativa dell'infiammazione di bassa intensità legata all'obesità nel tessuto adiposo e un concomitante aumento della sensibilità al glucosio ([UiT The Arctic University of Norway, Tromsø, Norway](#)).

L'aggiunta di olio di *Calanus finmarchicus* alla dieta di topi femmine con alterato metabolismo lipidico ha attenuato la formazione di lesioni aterosclerotiche e può fungere da regolatore alimentare efficace e sicuro per ridurre lo sviluppo di aterosclerosi ([University of Troms, Troms, Norway](#), [University Hospital of North Norway, Troms, Norway](#), [Centre for Research-Based Innovation on Marine Bioactives and Drug Discovery, Troms, Norway](#)).

# Bibliografia:

- [1] Noubiap JJ, Nansseu JR, Lontchi-Yimagou E, Nkeck JR, Nyaga UF, Ngouo AT, Tounouga DN, Tianyi FL, Foka AJ, Ndoadoumgue AL, Bigna JJ. Geographic distribution of metabolic syndrome and its components in the general adult population: A meta-analysis of global data from 28 million individuals. *Diabetes Res Clin Pract.* 2022 Jun;188:109924. doi: 10.1016/j.diabres.2022.109924. Epub 2022 May 15. PMID: 35584716.
- [2] Salma Mostafa Mohamed, Mostafa Abbas Shalaby, Riham A. El-Shiekh, Hossni A. El-Banna, Shima Ramadan Emam, Alaa F. Bakr. Metabolic syndrome: risk factors, diagnosis, pathogenesis, and management with natural approaches. *Food Chemistry Advances*, Volume 3, 2023, 100335, ISSN 2772-753X, <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100335>.
- [3] Alice Marie Pedersen, Birthe Vang & Ragnar L. Olsen (2014) Oil from *Calanus finmarchicus*—Composition and Possible Use: A Review, *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 23:6, 633-646, DOI: 10.1080/10498850.2012.741662
- [4] Höper AC, Salma W, Khalid AM, Hafstad AD, Sollie SJ, Raa J, Larsen TS, Aasum E. Oil from the marine zooplankton *Calanus finmarchicus* improves the cardiometabolic phenotype of diet-induced obese mice. *Br J Nutr.* 2013 Dec;110(12):2186-93. doi: 10.1017/S0007114513001839. Epub 2013 Jun 17. PMID: 23768435.
- [5] Štěpán, M.; Daďová, K.; Matouš, M.; Krauzová, E.; Sontáková, L.; Koc, M.; Larsen, T.; Kuda, O.; Štich, V.; Rossmeslová, L.; et al. Exercise Training Combined with *Calanus* Oil Supplementation Improves the Central Cardiodynamic Function in Older Women. *Nutrients* 2022, 14, 149. <https://doi.org/10.3390/nu14010149>
- [6] Eilertsen KE, Mæhre HK, Jensen IJ, Devold H, Olsen JO, Lie RK, Brox J, Berg V, Elvevoll EO, Osterud B. A wax ester and astaxanthin-rich extract from the marine copepod *Calanus finmarchicus* attenuates atherogenesis in female apolipoprotein E-deficient mice. *J Nutr.* 2012 Mar;142(3):508-12. doi: 10.3945/jn.111.145698. Epub 2012 Feb 8. PMID: 22323762.
- [7] Anti-Obesity and Anti-Hypertensive Action of *Calanus* Oil. Faculty of Health Sciences, Institute of Medical Biology Cardiovascular Research Group. Wahida Salma <https://munin.uit.no/bitstream/handle/10037/7040/thesis.pdf?sequence=6>
- [8] Čížková T, Štěpán M, Daďová K, Ondrůjová B, Sontáková L, Krauzová E, Matouš M, Koc M, Gojda J, Kračmerová J, Štich V, Rossmeslová L, Šiklová M. Exercise Training Reduces Inflammation of Adipose Tissue in the Elderly: Cross-Sectional and Randomized Interventional Trial. *J Clin Endocrinol Metab.* 2020 Dec 1;105(12):dgaa630. doi: 10.1210/clinem/dgaa630. PMID: 32902644.
- [9] Ulven T, Christiansen E. Dietary Fatty Acids and Their Potential for Controlling Metabolic Diseases Through Activation of FFA4/GPR120. *Annu Rev Nutr.* 2015;35:239-63. doi: 10.1146/annurev-nutr-071714-034410. PMID: 26185978.
- [10] Kumar S, Kumar R; Diksha; Kumari A, Panwar A. Astaxanthin: A super antioxidant from microalgae and its therapeutic potential. *J Basic Microbiol.* 2022 Sep;62(9):1064-1082. doi: 10.1002/jobm.202100391. Epub 2021 Nov 24. PMID: 34817092.
- [11] Zooca® official website <https://zooca.eu/harvesting/> , <https://zooca.eu/production/>