

coralclub

# Premium Plankton Oil

Пайдалуу майлардын  
уникалдуу концентраты



# Адамдын жашоо шарты, тамактануу тартиби жана энергия чыгымдары олуттуу өзгөрдү

Жүздөгөн жана миңдеген жылдар мурун

- Жеткиликтүү булактардан алынган
- сезондук тамактануу
- Эт калктын көп катмарына жеткиликтүү эмес
- Оор физикалык эмгек
- Жашоонун катаал шарттары
- Технологиялардын жоктугу

Катаал жана күтүүсүз шарттар адамдын организмдин алынган энергияны топтоого, сактоого жана рационалдуу түрдө сарптоого үйрөттү.



Бүгүн

- Тамак-аштын түрлөрү жыл бою жеткиликтүү
- Эт калктын бардык катмарлары үчүн
- жеткиликтүү
- Адамдар оор физикалык эмгек менен сейрек
- алектенишет
- Ыңгайлуу тиричилик шарттары
- Ар кандай технологиялар адамга кызмат кылат

Заманбап адамда тамак-аштын чоң тандоосу бар жана ал энергияны минималдуу сарптайт.

# Натыйжасы алдын ала белгилүү:

Организм кылымдар бою калыптанган адаты боюнча топтоону жана сактоону улантат, бирок сарптоого мүмкүнчүлүгү жок. Натыйжада бузулуу пайда болуп, өзгөрүүлөр башталат: «аккумулятор» «сактоочу кампага» айланат.

Заманбап жашоого комфорттун тез киришинин натыйжасы — метаболикалык синдромунун өнүгүшү.



# Метаболикалык синдром

Бул жүрөк-кан тамыр ооруларынын жана кант диабетинин **рискин чогуу жогорулаткан четтөөлөрдүн жыйындысы** (майдын белге топтолушу, кандагы глюкозанын жогорулашы, кан басымдын жогорулашы жана кандагы липиддик профилдин бузулушу).

|                                   |                                         |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| Глюкоза деңгээлинин жогорулашы    | → Кант диабетинин пайда болуу коркунучу |
| Кан басымдын жогорулашы           | → Гипертониянын пайда болуу коркунучу   |
| Висцералдык майдын топтолушу      | → Семирүүнүн пайда болуу коркунучу      |
| Холестерин деңгээлинин жогорулашы | → Атеросклероздун пайда болуу коркунучу |

ж. б. жүрөк-кан тамыр оорулары

2022-жылдын маалыматы боюнча, метаболикалык синдромдун **белгилери** адамдардын **31,4%** чейин кездешет<sup>[1]</sup>

# Тобокелдик факторлору<sup>[2]</sup>



Кыймылсыз жашоо  
образы



Уйкунун  
жетишсиздиги



Тамеки чегүү жана  
спирт ичимдиктерин  
ашыкча колдонуу



Тең салмаксыз  
тамактануу



Тукум куучулук



Стресстин жогорку  
деңгээли



Метаболикалык синдромдун алдын алуу биздин колубуздан келет

Тең салмактуу тамактануу, шекерди жана жөнөкөй углеводдорду чектөө

Үзгүлтүксүз түрдө физикалык активдүүлүк менен машыгуу

Стресстен оолак болуу

Уйку режимин сактоо

Зыяндуу адаттардан баш тартуу

Ошондой эле заманбап илимге көз салып туруу керек, анткени дал илим ден соолукту сактоонун жана активдүү узак жашоонун жаңы жолдорун жана ресурстарын ачат!





# Жакында эле окумуштуулар каланус майынын

метаболикалык синдромдун өнүгүү  
коркунучун азайтуучу касиеттерин  
тастыкташты [4],[5],[6],[7]



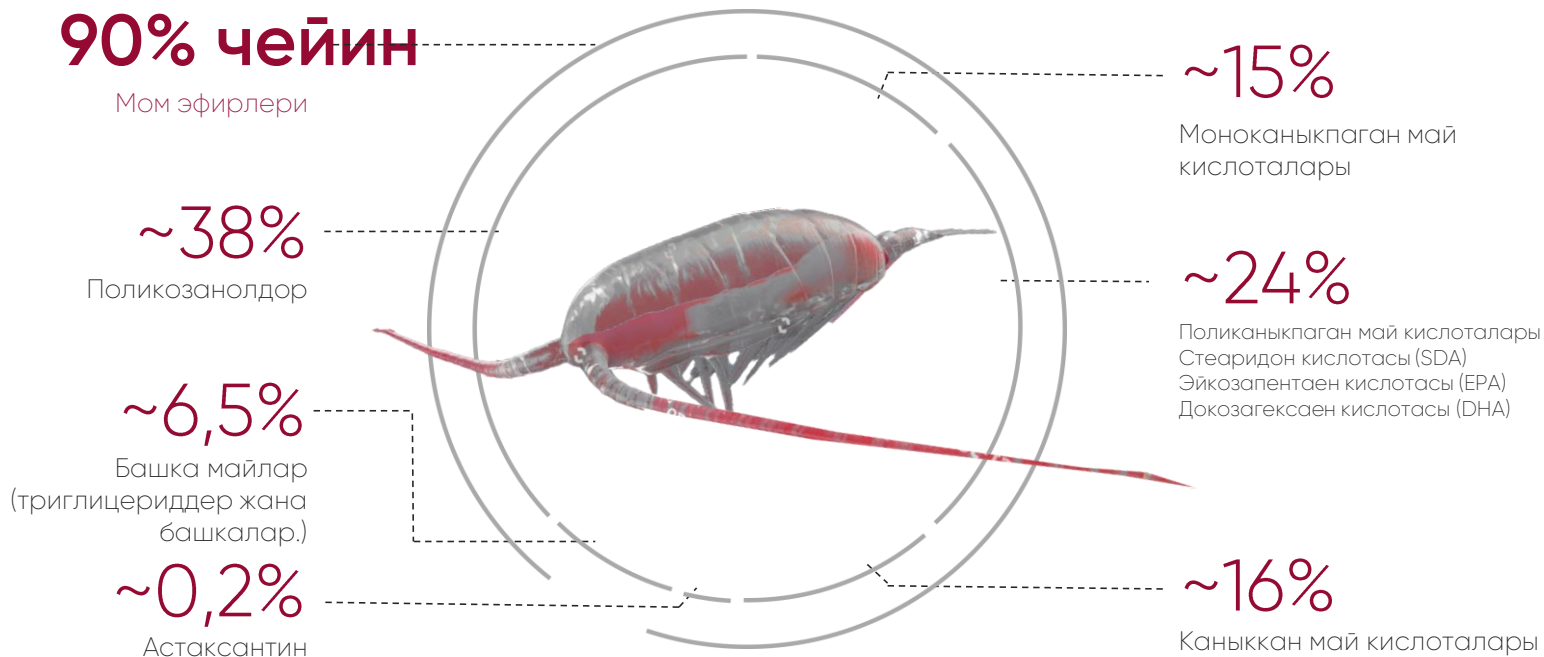


Каланус (*Calanus finmarchicus*) — зоопланктондун өкүлү, Атлантика океанынын түндүк сууларында жашайт жана деңиз экосистемаларынын азык чынжырларында маанилүү звено болуп саналат. Анын өмүрү кыска болсо да, ал азыктан алган энергияны мом эфирлеринин өзгөчө түрүндө топтоого жетишет, бул аны альтернативдүү булактан алынган баалуу чийки заттын уникалдуу булагы кылат<sup>[3]</sup>.



# Курамынын өзгөчөлүгү<sup>[3]</sup>

Липиддер каланустун жалпы кургак массасынын 60%ке чейин камтыйт, анын 80–90% мом эфирлери түрүндөгү липиддерге туура келет! Липиддердин эң көп саны *Calanus finmarchicus*-ке кирген арктикалык каланус түрлөрүндө кездешет.



## Курамынын өзгөчөлүгү метаболикалык синдромдун өнүгүү коркунучун азайтууга мүмкүндүк берет.

Май кислоталары ар кандай формада болушу мүмкүн: фосфолипиддер, триглицериддер, этил эфирлери, бирок жай сиңирүүсүнөн улам мом эфирлери гана ичегинин төмөнкү бөлүктөрүнө жете алат<sup>[8]</sup>.

Дал ушул ичегинин төмөнкү бөлүктөрүндө метаболикалык синдромдун рискин азайтууга жөндөмдүү GPR120 (FFAR4) спецификалык рецепторлору жайгашкан<sup>[9]</sup>.

Курамынын өзгөчөлүгү:  
антиоксиданттык таасир



Каротиноид астаксантин — күчтүү антиоксидант таасири бар зат <sup>[10]</sup>.  
Дал ушул астаксантидин аркасында май терең рубин түскө ээ.

Заманбап адамдын метаболикалык синдромго жакындыгын жана анын **өнүгүү** коркунучунан коргонуунун маанилүүлүгүн эске алып, биз жаңы продукт жасадык.



Premium Plankton Oil

# Premium Plankton Oil

Пайдалуу майлардын уникалдуу  
концентраты





## Технологиялар<sup>[11]</sup>

Каланус майы кылдаттык менен, **химиялык эриткичтерди жана ортоңку процесстерди** колдонбостон өндүрүлөт. Натыйжада, эч кандай пайдалуу заттары алынып салынбаган жана сырттан эч кандай зыяндуу заттар кошулбаган табигый продукт алынат.

Мындан тышкары, *Calanus finmarchicus* — **бул кайра жаралуучу табигый ресурс**. Бул Норвегия деңизинде жылдык биомассанын көбөйүү көлөмү болжол менен 290 миллион метрикалык тоннаны түзгөн көптөгөн түрлөрдү билдирет. Бул ошол эле аймактагы бардык балык түрлөрүнүн жалпы биомассасынан бир нече эсе көп



# zooca<sup>®</sup>

The Calanus<sup>®</sup> Company 

*Calanus finmarchicus* майын норвегиялык ZOOCA<sup>®</sup> компаниясы өндүрөт. Компания өндүрүштүн коопсуздугун жана акыркы продуктунун сапатын кепилдеген эл аралык сертификаттарга ээ.





# Кайра жаралуучу булактан алынган табигый ингредиенттер менен жасалган продукт

Кармалган биомасса дароо балык уулоочу кемеде  
тондурулат, бул продукттун жаңы экенине кепилдик  
берет.

Продукт кошумча химиялык тазалоодон жана  
концентрациядан өтпөйт, демек, курамында эриткичтер  
жана аралашмалар жок.



# Курамы

|                                                 | 1 капсулада | Суткалык дозасы<br>2 капсула |
|-------------------------------------------------|-------------|------------------------------|
| Каланус майы<br>( <i>Calanus finmarchicus</i> ) | 500 мг      | 1 000 мг                     |
| Витамин Е                                       | 3,4 мг      | 6,8 мг                       |

Курамында ГМО жок. Курамында глютен жок.  
Продукт пескетариандар үчүн ылайыктуу.



## Premium Plankton Oil

- ✓ Зат алмашууну жөнгө салуу үчүн Атлантиканын таза сууларынан алынган зоопланктон майы
- ✓ Курамында омега-3 жана мом эфирлеринин сейрек кездешүүчү формасындагы липиддер бар
- ✓ Экологиялык таза өндүрүш менен алынган табигый продукт



# Premium Plankton Oil: аны балыктан алынган омега-3 кошулмаларынын ордуна колдонсо болбу? Ооба же жокпу?



Балыктан жана крилден алынган табигый, этил эфири же калыбына келтирилген триглицериддик формадагы омега-3 **тез** сиңет, башкача айтканда канга тез **өтөт**, бул жүрөк-кан тамыр системасынын, мээнин жана көрүүнүн ден соолугун сактоого жардам берет.



Каланус майынан алынган татаал мом эфирлери түрүндөгү омега-3 сиңгенден кийин канга **жай** өтөт жана метаболикалык синдромдун көрүнүштөрүнө таасир этүүчү ичегинин төмөнкү бөлүктөрүнө жетет.

## Жооп: жок

Анткени сиңирүү ылдамдыгындагы айырма ар кандай "колдонуу чекиттерин" аныктайт.

# *Calanus finmarchicus* майы: натыйжалуулугун тастыктоо

*Calanus finmarchicus* майы 12 жума бою кабыл алгандан кийин семирүүдөн жапа чеккен бейтаптардын глюкоза метаболизмине жана инсулинге туруктуулугуна жакшы таасир эткен ([Institute of Food Science and Human Nutrition in Hannover, Germany](#)).

12 жума бою *Calanus finmarchicus* майын кабыл алуу же сергек тамактануу менен орточо физикалык көнүгүүлөрдүн айкалышы ашыкча салмактагы улгайган, машыкпаган адамдардын май массасын азайтууга жардам бериши мүмкүн. ([Institute of Food Science and Human Nutrition, Leibniz University Hannover, Germany](#)).

*Calanus finmarchicus* майынын ар кандай липиддик компоненттери чогуу семиздикти жана семиздикке байланыштуу келип чыккан метаболикалык бузулууларды азайтуу үчүн нутрицевтиктер катары колдонулушу мүмкүн ([Institute of Food Science and Human Nutrition, Leibniz University Hannover, Germany](#), [Institute of Sports Science, Justus-Liebig-University Giessen, Germany](#)).

4 ай бою *Calanus finmarchicus* майын кабыл алуунун физикалык көнүгүүлөр менен айкалышы улгайган аялдардын кардиореспиратордук функциясын жакшыртты,

бул борбордук жана перифериялык кардиодинамикалык механизмдердин айкалышы менен байланыштуу болгон ([Charles University, 10000 Prague, Czech Republic](#)).

Жогорку майлуу диетада отурган чычкандардын рационунда *Calanus finmarchicus* майын кошуу ич көңдөйүндөгү майдын, ошондой эле эктопиялык майдын (бул майдын табигый бөлүштүрүлүшүнө туура келбеген жерлерде — боордо, скелет булчуңдарында, жүрөктө жана уйку безинде жайгашкан май) олуттуу азайышына алып келди. Май ткандарындагы семирүүгө байланыштуу төмөн интенсивдүү сезгенүүнүн олуттуу азайышы жана ошол эле учурда глюкозага сезгичтиктин жогорулашы байкалды ([UiT The Arctic University of Norway, Tromsø, Norway](#)).

Липид алмашуусу бузулган ургаачы чычкандардын рационунда *Calanus finmarchicus* майын кошуу атеросклеротикалык жаралардын пайда болушун басаңдатты жана атеросклероздун өнүгүшүн азайтуу үчүн эффективдүү жана коопсуз тамак-аш жөнгө салуучу катары кызмат кылышы мүмкүн. ([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](#)).

# Колдонулган адабияттар:

- Масло [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, Shimaa 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.; Rossmeislová, 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, Rossmeislová 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/>