

Sacha Inchi Öl aus Peru

Einzelteil-Beschreibung

Sacha Inchi (Plukenetia Volubilis L.), ist eine reiche und natürliche Erbe der alten Kulturen Perus Höhepunkt mit der Inkas, die wurde sorgfältig von einheimischen Gemeinden in der peruanischen Regenwald. Es handelt sich um eine einheimische Ölpflanze, die Samen haben einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren wie Omega 3, 6 und 9, sowie ein hohes Maß an Proteinen.

Name: Sacha Inchi

Typ: Öl

Präsentation: Glas Flasche 200 ml.

Beschreibung:

Es Blumen fünf Monate nach gepflanzt, und trägt Samen rund um den achten Monat. Die Frucht ist Stern geformt, und hält dunkelbraun Samen, leicht vergrößert in der Mitte und zerquetscht auf den Kanten.

Die Sacha Inchi ist wahrscheinlich einer der wenigen amazonischen Anlagen mit einer kontinuierlichen Produktion von Früchten. Seine Lebensspanne ist über 10 Jahre, und es erweist sich als zuverlässige Einnahmequelle für die Landwirte amazonischen

Fatty Acid Inhalt	(%)	
Palmitic Acid	S	4,08%
Palmitoleinsäure Acid MU		0,05%
Margaric Acid	S	0,10%
Stearin	S	2,90%
Öl- Acid (W9 zu) MU		9,80%
Linolsäure (W6 zu) PU		34,77%
Linolsäure (W3 zu) PU		48,02%
Arachidinsäure Acid	S	0,27%

S: Gesättigte MU: Mono - ungesättigten PU: Mehrfach ungesättigt

Verwendung:

Interne Verwendung: Öl Sacha Inchi Extra Virgin verbraucht werden kann in der Höhe von 1 Esslöffel 2 mal pro Tag. Es kann auch verwendet werden, als Teil der täglichen Nahrung für die Vorbereitung einer Vielzahl von Speisen, sondern immer eine Überhitzung zu vermeiden.

Externe Anwendung: on-line Ausdruck, Falten und trockene Haut oder beschädigt werden. Gelten in der Form der Massage auf die Bereiche der möglichen Auftreten von Stress oder entspannenden Therapien. Für die Haare und Kopfhaut bei trockener oder beschädigt Haar.

Für seine Eigenschaften Sacha Inchi Öl kann in der:

Kosmetikindustrie Nahrungsergänzungsmittel Industrie Lebensmittelindustrie Pharmazeutische Industrie In der Kosmetikindustrie Sacha Inchi Öl wird als verbindlich und schäumend Agent für Seife. Es hat auch Auswirkungen auf die Ernährung der Haut, und bietet eine weiche glänzende Blick in die Haare, wenn sie auf ihn.

Sacha Inchi Öl kann eine nette Überraschung, wenn spritzte auf Salate oder auf gekochtem Gemüse dank seiner angenehm leicht nussigen Geschmack. Darüber hinaus könnte es als Bestandteil für die Vorbereitung der verschiedenen Mischungen und Dressings.

In der Nahrungsergänzungsmittel Industrie für die hohe omegas, dieses Öl ist die perfekte Ergänzung für die Menschen, die keinen Fisch essen oder Omega - Gemüse reich genug.

Die pharmazeutische Industrie findet in diesem Öl einer unübertrefflichen Faktor Gesundheit zu erholen. Es hilft, Cholesterin zu senken, hilft es, die Verringerung Krebs bedingte Krankheiten, es verbessert die Haut und hat viele andere positive Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit.

Vorteile:

- **Cholesterin**

- Verhütung Blutgerinnung, indem sie gesättigte Fette Handy im Blut, mit dessen Hilfe die Verringerung des Risikos von Erkrankungen der Herzkranzgefäße. an

- **Hypertonie**

- Verringerung der Triglyzeride und Bluthochdruck. an

- **Diabetes / Gewicht Verlust**

- Regulierung Zucker im Blut.

- **Depression / Psychische Gesundheit**

- Regulierung neural Übertragung und Kommunikation. an
- Aufrechterhaltung der Fluidität und Steifigkeit der zellulären Membran.

- **Arthritis**

- Verringerung der arteriellen Entzündungen.

- **Skin / Asthma / Geschwüre / Migräne / Glaukom / Sonstiges**

- Controlling die Symptome von Asthma bei Kindern.
- tätig als Antioxidans Agent.
- Regulierung Auge Druck, Gelenke und Blutgefäße, und ist bei der Immunantwort.
- Transport von Sauerstoff aus den roten Blutkörperchen zu den Geweben.
- Pflege ordnungsgemäße Nierenfunktion und Flüssigkeitshaushalt.