

MEGAMAX MCT Speiseöl aus Kokosöl

MCT-Speiseöl aus mittelkettigen Triglyceriden (100 % MCT-Fett) ist ein diätetisches Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (Bilanzierte Diät). Bestimmt für das Diätmanagement von Patienten mit Fettresorptions- und Fettverwertungsstörungen, sowie im Rahmen der ketogenen Diät und bei erhöhtem Energiebedarf.

Inhaltsstoffe und Produkteigenschaften:

- aus reinem **Kokosöl**, 60 % Caprylsäure (C 8), 40 % Caprinsäure (C10)
- vegan, lactosefrei, glutenfrei, zuckerfrei
- 100% mittelkettige Triglyceride
- bei Fettresorptions- und Fettverwertungsstörungen
- zur Energieanreicherung der Nahrung geeignet
- bei Untergewicht in jedem Alter
- bei erhöhtem Energiebedarf im Rahmen der Sporternährung
- im Rahmen einer ketogenen Diät geeignet

Mittelkettige Triglyceride (MCT) sind eine spezielle Art von Fettsäuren, die in natürlichen Quellen wie Kokosöl vorkommen. MCT-Öl wird im Körper leicht verstoffwechselt und direkt in Energie umgewandelt. Im Vergleich zu langkettigen Fettsäuren werden MCTs schnell vom Körper aufgenommen und in der Leber in Ketone umgewandelt, die als sofortige Energiequelle dienen. Dies macht MCT-Öl ideal für Sportler oder Personen, die eine schnelle Energiezufuhr benötigen.

Aufnahme von mittelkettigen Triglyceriden

Bei der Resorption im Dünndarm werden langkettige Fettsäuren zunächst von dem Glycerinanteil abgespalten und in der Darmmukoszelle wieder zu Triglyceriden zusammgebaut. Anschließend werden sie über die Lymphbahnen abtransportiert. Die mittelkettigen Triglyceride werden nicht gespalten und auch nicht durch Gallensalze emulgiert, sondern passieren als ganzes Molekül die Dünndarmmukoszelle. Von dort werden sie über das Pfortaderblut zur Leber transportiert. Hier stehen sie unmittelbar für die Energiegewinnung zur Verfügung und werden ähnlich den Kohlenhydraten in den Mitochondrien der Leber- und Muskelzellen oxidiert „verbrannt“. Die Verstoffwechslung unterscheidet sich also deutlich von der von gewöhnlichem Speisefett und Speiseölen.

MCT im Sport oder bei Untergewicht

Bei allen Sportarten, bei denen es auf eine hohe und lang anhaltende Energiebereitstellung ankommt, kann der Einsatz von MCT sinnvoll unterstützen, da es vom Organismus sofort zur Energiegewinnung herangezogen wird. MCT trägt dazu bei, plötzlich auftretende Leistungseinbrüche, welche aufgrund mangelnder Energiereserven (Kohlenhydrate, Glykogen) bei dauerhafter Beanspruchung möglich sind, zu verhindern.

Bei Untergewicht und Gewichtsabnahme kann MCT Speiseöl den Kaloriengehalt der Nahrung erhöhen und dazu beitragen, eine Gewichtszunahme zu erzielen. Da MCT sowohl wasserlöslich als auch fettlöslich und geschmacksneutral ist, kann es praktisch allen Speisen problemlos zugegeben werden.



MEGAMAX MCT Speiseöl

Zutaten: 100% palmölfreies MCT-Öl (mittelkettige Triglyceride) aus reinem Kokosöl, mit 60% Caprylsäure (C8) und 40% Caprinsäure (C10)

Anwendung: Die MCT-Tagesmenge ist individuell verschieden und sollte zur besseren Verträglichkeit in mehrere Portionen aufgeteilt werden. Erwachsene beginnen mit 15 ml MCT-Öl, dann täglich um 5-10 ml bis zur gewünschten Tagesmenge (max. 120 ml) steigern. MCT-Speiseöl ist geschmacksneutral und verzehrfertig.

Wichtige Hinweise: Geeignet für Säuglinge, Kinder und Erwachsene. Bei Säuglingen und Kindern nur unter ärztlicher Aufsicht verwenden. Nur zur enteralen Ernährung. MCT-Öl wird nach der Zubereitung den Speisen oder Getränken zugesetzt, sollte aber nicht zum Braten und Backen verwendet werden. Nicht geeignet zur ausschließlichen Ernährung, bei Ketoacidose und bei Oxidationsstörungen mittelkettiger Fettsäuren.

Lagerung: Kühl (6 - 25 °C), trocken, vor Sonnenlicht geschützt und außerhalb der Reichweite von Kindern lagern. Nach Öffnen innerhalb von 3 Monaten aufbrauchen.

Inhalt: 500 ml

Packungsgrößen: 500 ml und 1.000 ml

Das MEGAMAX-Qualitäts- und Garantieverprechen - seit über 20 Jahren

MEGAMAX Produkte erfüllen höchste Qualitätsansprüche hinsichtlich Konzeption, Nachhaltigkeit, Rohstoffauswahl, Bioverfügbarkeit und Verarbeitung durch

- ✓ Herstellung
- ✓ aus besten Rohstoffen
- ✓ in modernsten Fertigungsbetrieben nach GMP (= Good Manufacturing Practice)
- ✓ permanente Qualitätskontrollen nach HACCP-Sicherheitskonzept
- ✓ mit dem Qualitätszertifizierungen DIN ISO 9001:2000 und IFS (International Food Standard).