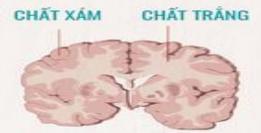
BẢN TIN SỰC KHỎE 12/2017: OMEGA 3

Đã bao giờ bạn tự hỏi, não bạn được làm từ gì chưa? Não được cấu thành từ chất béo.

Giáo sư John S. O' Brien và các cộng sự ở Đại học Southern California (Mỹ) đã chúng minh, chất béo chiếm khoảng 60% thành phần dinh dưỡng của chất trắng và 40% thành phần dinh dưỡng của chất xám. Và chất béo chính trong các thành phần cấu thành chất xám là DHA, một axit béo nhóm omega 3.



60% THÀNH PHẨN DỊNH ĐƯỜNG CHẤT TRẮNG 40% THÀNH PHẨN ĐỊNH ĐƯỚNG CHẤT XẨM



Chất xám là cơ quan điều khiển toàn bộ hoạt động của cơ thể, trong khi chất trắng chịu trách nhiệm dẫn truyền thần kinh, đảm bảo việc truyền tin được thông suốt.



Cơ thể con người không thế tự tổng hợp được omega 3 và phải hấp thu từ thực phẩm bên ngoài. Có 3 axit béo omega 3 tham gia vào các quá trình sinh hóa của cơ thể là ALA (alpha-linolenic acid), EPA (eicosapentaenoic acid) và DHA (docosahexaenoic acid).

DHA và EPA có nhiều tác dụng tuyệt vời đối với sức khỏe. Đa số các tác dụng được công bố của omega 3 đều là tác dụng của DHA và EPA. Gan có thể tổng hợp một ít DHA và EPA từ ALA (còn gọi là omega 3 thực vật).

9 TÁC DỤNG TUYỆT VỜI CỦA OMEGA 3

Hỗ trợ sự phát triển não của thai nhi



Hỗ trợ sự phát triển não của thai nhi

Cải thiện tâm trạng và sức khỏe tinh thần



3. Giảm nguy cơ mắc Alzheimer (mất trí) và Parkinson (run khi nghĩ)



Giảm nguy cơ mắc các bệnh Alzheimer và Parkinson

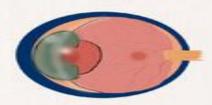
Giảm nguy cơ mắc các bệnh tim mạch

700

Điều hòa nồng độ lipid máu và huyết áp



Han chế thoái hóa điểm vàng



Hạn chế thoái hóa điểm vàng

Cải thiện tình trạng nhiễm mô của gan

6

Giới hạn lượng mỡ tích tụ trong gan





Tăng cường sức đề kháng

Giảm các triệu chứng sưng mãn tính

8.

Giảm các tình trạng viêm mạn tính



9. Rất tốt cho da



Kiểm soát dầu, độ ẩm và chống lão hóa cho da

HÃY BỔ SUNG OMEGA-3 MỖI NGÀY



Omega-3 thường thấy trong các loại thực phẩm dễ hấp thu, như cá hồi và tảo.



Omega-3 trong viên dầu cá khó hấp thu hơn.



Axit béo Omega-6, có các quá trình tiêu hóa và hấp thu tương tự. Vì vậy, tỷ lệ omega-3 và 6 trong bữa ăn nên được cân bằng. Omega-6 được tìm thấy trong dầu hướng dương, dầu đậu nành...Dầu thực vật có tỉ lệ omega 3:6 thích hợp nhất là dầu hạt cải.

Lưu ý: Thông tin này được Marsh & Mercer chuyển tải từ nguồn bên ngoài, nhằm lưu tâm cộng đồng về sức khỏe tổng quát. Thông tin này không mang tính chất bắt buộc, quí vị nên tìm lời khuyên thích hợp nhất từ chính bác sĩ điều trị của mình.