



OPTOMEGA^{MD}



- Assure un juste équilibre entre les niveaux élevés d'acides gras oméga-3 et les acides gras oméga-6, grâce à un mélange unique d'huiles pressées à froid : huiles organiques de graines de lin, de tournesol et de citrouille et d'huile d'olive extra-vierge.
- Contient de l'huile d'olive extra-vierge, E-Prime^{MC} (tocophérols et tocotriénols), du curcuma et du romarin pour assurer une protection supérieure contre les dommages oxydatifs.

Au cours des quelques dernières années, les chercheurs ont commencé à comprendre le rôle fondamental que jouent les acides gras polyinsaturés (AGP) en matière de santé et de bien-être. Deux de ces acides gras polyinsaturés sont particulièrement importants pour la santé : l'acide alpha-linolénique (un acide gras oméga-3) et l'acide linoléique (un acide gras oméga-6).

OPTOMEGA^{MD} est un produit végétal entièrement naturel, composé d'huiles organiques certifiées, non raffinées et pressées à froid de graines de lin, de tournesol et de citrouille, ainsi que d'huile d'olive extra-vierge. Nous traitons ces huiles dans une atmosphère inerte à l'azote excluant les rayons UV et l'oxygène. Les huiles sont pressées par expulsion et ne contiennent pas d'acides gras trans. L'ensemble du processus de mélange et d'embouteillage du produit est effectué sous pression d'azote.

LES ACIDES GRAS OMÉGA-3 ET OMÉGA-6 : UN MÉLANGE ÉQUILIBRÉ

À cause des procédés actuels de raffinage employés dans la fabrication des huiles commerciales qui en retirent presque tous les acides gras oméga-3, notre régime alimentaire moderne ne nous assure pas les quantités adéquates de cet acide gras ou de la catégorie complète des composés qui en sont tirés.

Compte tenu de son rapport de 3 à 1 entre les acides gras oméga-3 et oméga-6, OPTOMEGA est conçu pour redonner à notre régime alimentaire des niveaux optimaux de ces acides gras polyinsaturés.¹

ACIDES GRAS ÉQUILIBRÉS POUR L'ÉQUILIBRE DES PROSTAGLANDINES

Les acides gras linoléiques et alpha-linoléniques sont des précurseurs essentiels dans la biosynthèse des prostaglandines. Chaque acide gras donne naissance à une classe différente de ces importants composés. L'équilibre des acides gras essentiels oméga-3 et oméga-6 joue un rôle critique dans le maintien de la biosynthèse optimale des prostaglandines.^{2,3,4}

AGENTS DE CONSERVATION NATURELS ET AGENTS DE DÉFENSE CONTRE L'OXYDATION

OPTOMEGA est stabilisé par un mélange puissant d'agents de défense contre l'oxydation, y compris E-Prime (tocophérols et tocotriénols), des extraits de romarin et de curcuma et des phénols tirés de l'huile d'olive extra-vierge.

HUILES ORGANIQUES

Toutes les huiles contenues dans OPTOMEGA sont certifiées organiques par le Washington State Dept. of Agriculture (ministère de l'agriculture de l'État de Washington).



OPTOMEGA vous offre un excellent moyen de restaurer les acides gras superinsaturés dans votre alimentation et de rétablir un équilibre optimal d'acides gras oméga-3 et oméga-6. Combiné à une alimentation saine, à l'exercice et à un style de vie visant à réduire le stress, il constitue une excellente stratégie en vue d'une santé optimale.

CHAQUE PORTION DE DEUX CUILLERÉES À THÉ CONTIENT :

Oméga-3 (acide α -linoléique)	4,3 g
Oméga-6 (acide linoléique)	1,4 g
Oméga-9 (acide oléique)	2,7 g

MODE D'EMPLOI D'OPTOMEGA^{MD}

Prendre deux cuillerées à thé (environ neuf grammes) d'OPTOMEGA par jour. On peut le prendre nature chaque matin en même temps que les produits ESSENTIALS^{MD} d'USANA, ou incorporé aux produits NUTRIMEAL^{MC} ou FIBERGY^{MD}. Éviter de le chauffer. Conserver au réfrigérateur.

NUTRITION INFORMATION INFORMATION NUTRITIONNELLE

Per 10 mL serving (2 tsp)

Par portion de 10 mL (2 c. à thé)

Energy / Énergie	80 Kcal 340 kJ
Protein / Protéines	0 g
Fat / Matières grasses	9.2 g
polyunsaturates / polyinsaturées	5.7 g
linoleic acid / Acide linoléique	1.4 g
monounsaturates / monoinsaturées	2.7 g
saturates / saturées	0.8 g
cholesterol / cholestérol	0 mg
Carbohydrate / Glucides	0 g

Percentage of recommended daily intake / Pourcentage de l'apport quotidien recommandé

Vitamin E / Vitamine E 13 %

Ingredients: Certified organic oil blend (flax seed oil, sunflower seed oil, pumpkin seed oil, extra-virgin olive oil), mixed tocopherols, rice bran oil extract, rosemary extract, curcumin extract.

Ingredients: Mélange d'huiles certifiées biologiques (huiles de graines de lin, de tournesol et de citrouille, huile d'olive extra-vierge), mélange de tocophérols, extrait d'huile de son de riz, extrait de romarin et extrait de curcumine.

Références

1. Rudin, D. et Felix, C., Omega 3 Oils, Avery Publishing Group, Garden City Park, NY, 1996.
2. Lands, W.E.M., (Ed), Polyunsaturated Fatty Acids and Eicosanoids, AOCS, Champaign, IL, 1987.
3. Erasmus, Udo. "Fats that heal, Fats that Kill" Alive Books, Burnaby BC Canada 1994.
4. Lees, R., and Karel, M., Dekker, Basel, Switzerland, 1990.
5. Programme and Abstracts from International Conference on Highly Unsaturated Fatty Acids in Nutrition, Barcelona, Spain 4-6 November, 1996.

VINAIGRETTE OPTOMEGA

1 enveloppe de mélange à vinaigrette Good Seasons (environ 17 g / 0,6 oz) de préférence la préparation qui exige de l'huile (*savours au choix : italienne traditionnelle ou piquante, sésame à l'orientale, César gourmet ou fromage et ail.*)

1/4 de tasse de vinaigre (*Je préfère le vinaigre de riz à l'ail grillé ou celui aromatisé aux framboises Northwest Razzberry.*)

1/4 à 1/2 tasse d'OPTOMEGA

Suivre la recette au verso de l'enveloppe de mélange à vinaigrette. Je vous conseille la version contenant moins d'huile. Remplacer l'huile par OPTOMEGA, le cas échéant.



— Vicki Chick, Directrice, Portland, OR