

Fettsäure-Analyse




gemessen nach der Omegamatrix Methode

Fettsäure-Analyse





Analyse-ID	d11ja999	Land	DE	Im Auftrag von
Test Datum	15-05-2023	Geschlecht	W	Test Mustbefund
Probeneingang	15-05-2023	Geburtsdatum	26-07-1982	
Validiert am	16-05-2023	Wiederholungstest	Nein	82152 Martinsried, DE

Automatisch generierter, medizinisch validierter Endbefund.

Ihr Analyseergebnis – Zusammenfassung

Index	Ihr Ergebnis	Empfehlung	Beurteilung*
HS-Omega-3 Index	10,06 %	Zwischen 8 % und 11 %	 Grün
Omega- 6/3 -Verhältnis	2,49	Zwischen 1:1 und 2,5:1	 Grün
HS-Trans Index	0,42 %	Unter 1,04 %	 Grün

Bezogen auf den jeweiligen Wert:

-  Grün *Weist auf eine gute Ernährung und Fettsäurestruktur hin.
-  Gelb *Weist auf ein leichtes Verbesserungspotenzial bei der Ernährung und Fettsäurenstruktur hin.
-  Orange *Weist auf ein deutliches Verbesserungspotenzial bei der Ernährung und Fettsäurenstruktur hin.
-  Rot *Weist auf ein wesentliches Verbesserungspotenzial bei der Ernährung und Fettsäurestruktur hin.

Inhalte des Befundberichts

- Ihr Analyseergebnis – Zusammenfassung
- Ihr HS-Omega-3 Index
- Ihr Omega-6/3-Verhältnis (AA/EPA-Verhältnis)
- Ihr HS-Trans Index
- Ihre Fettsäure-Werte
- Allgemeine Ernährungsempfehlungen
- Über die Analyse

HS-Omega-3 Index

Ernährungsmedizinischer Hintergrund

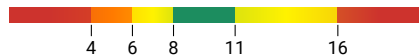
Der HS-Omega-3 Index stellt Ihre persönliche Versorgung mit marinen Omega-3-Fettsäuren als Kennwert dar. Es handelt sich dabei um einen Blutspiegel. Dieser ist nicht nur abhängig von der Zufuhr, sondern auch vom Verteilungsraum (also dem Körpervolumen) und dem Verbrauch. Zudem ist die Resorptionsrate von Omega-3-Fettsäuren von vielen verschiedenen Faktoren abhängig und von Person zu Person sehr unterschiedlich.

Der optimale, gesundheitsförderliche Bereich des HS-Omega-3 Index liegt zwischen 8 und 11 %. Ein optimaler Index kann dabei die Lebenserwartung und -qualität steigern, da nicht nur Struktur und Funktion von Herz, Hirn, Muskeln und von weiteren Organen, sondern z.B. auch der Verlauf einer Schwangerschaft von der Omega-3 Versorgung abhängen. Zahlreiche Erkrankungen, Gesundheitsprobleme und Einschränkungen können positiv beeinflusst werden oder treten mit reduzierter Wahrscheinlichkeit auf, wenn der HS-Omega-3 Index im Zielbereich liegt. Bei bestehenden chronisch-entzündlichen Erkrankungen empfiehlt das Labor Omegamatrix einen HS-Omega-3 Index im erweiterten Zielbereich von 11 – 15 %, um Symptome und das Voranschreiten der Erkrankung zu verringern. Von einem Index über 16 % wird abgeraten, da es zu einer verstärkten Blutungsneigung kommen könnte.

Ihr Ergebnis



Referenzbereich

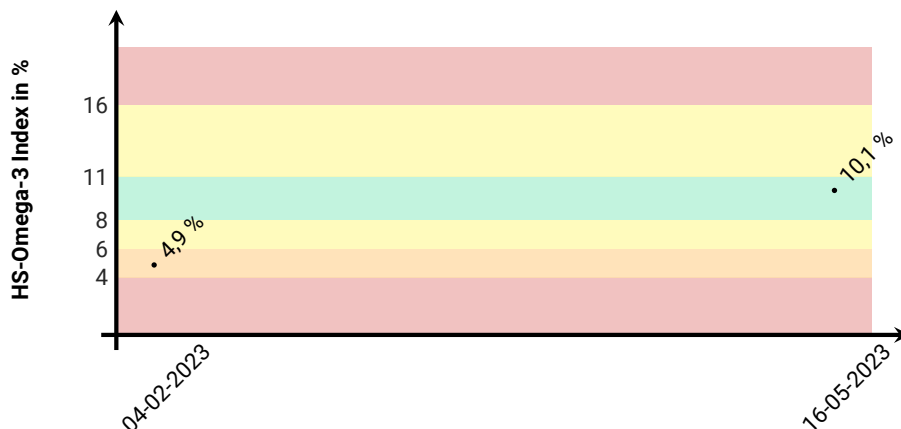


Ihr HS-Omega-3 Index

Gratulation! Der bei Ihnen gemessene Wert von **10,06 %** stellt ein **optimales Niveau** des HS-Omega-3 Index dar und liegt innerhalb des Zielbereiches (8–11 %). Auf Basis der wissenschaftlichen Studienlage liegt er im optimalen Bereich, um der Entstehung von Krankheiten vorzubeugen, beziehungsweise die Therapie zu unterstützen. Somit liefern die marinen Omega-3-Fettsäuren ihren optimalen Beitrag zum Erhalt Ihrer Gesundheit. Ihr Index deutet auf eine für Sie persönlich optimale Aufnahme mariner Fettsäuren aus Fisch, Meeresprodukten oder Algen hin. Anhand Ihrer Werte wird empfohlen, Ihren täglichen Konsum von marinen Omega-3-Fettsäuren (EPA, DPA, DHA) beizubehalten. Wenn Sie Ihre Zufuhr und Ernährung beibehalten, ist davon auszugehen, dass der HS-Omega-3 Index in diesem Bereich bleibt. Er kann im Fortlauf alle ein bis zwei Jahre kontrolliert werden.

Ergänzender Hinweis: Falls Sie an einer schweren, chronisch-entzündlichen Erkrankung (z.B. Rheuma oder Multiple Sklerose) leiden, kann es sein, dass Sie von einem etwas höheren Index im erweiterten Zielbereich (11–15 %) zusätzlich profitieren. Betroffene berichten von einer weiteren Symptomlinderung bei Erreichen eines Index in diesem leicht erhöhten Bereich.

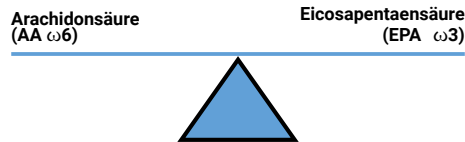
Entwicklung Ihres HS-Omega-3 Index



Omega-6/3-Verhältnis (AA/EPA-Verhältnis)

Ernährungsmedizinischer Hintergrund

Aus der Omega-6-Fettsäure Arachidonsäure (AA) kann der Körper entzündungsfördernde Botenstoffe bilden, während die aus der Omega-3-Fettsäure Eicosapentaensäure (EPA) gebildeten Mediatoren die Entstehung einer Entzündung hemmen. Daher kann das Verhältnis dieser beiden Fettsäuren zur Einschätzung der Entzündungssituation ("stille Entzündungen") im Körper dienen. Ein Verhältnis zwischen 1:1 und 2,5:1 (AA zu EPA) wird insbesondere bei bereits bestehenden, chronischen Erkrankungen als therapeutisch vorteilhaft betrachtet. Liegt keine Erkrankung vor, ist präventiv auch ein Verhältnis im Bereich 2,5:1 bis 5:1 als positiv zu bewerten.



Ihr Ergebnis



Referenzbereich



Ihr Omega-6/3-Verhältnis (AA/EPA-Verhältnis)

Das bei Ihnen gemessene Verhältnis von **2,49:1** stellt ein **optimales** Verhältnis der Arachidonsäure (AA) zur Eicosapentaensäure (EPA) dar. Sowohl Omega-6-, als auch Omega-3-Fettsäuren sind essenzielle Fettsäuren. Das heißt, der Körper ist auf ihre Zufuhr angewiesen. Bei Ihnen ist die Aufnahme beider Fettsäuren AA und EPA in einem optimalen Verhältnis gewährleistet.

Die Aufnahme von ausreichend Omega-6-Fettsäuren ist heutzutage in der Regel unkritisch. Dementsprechend deutet das bei Ihnen gemessene Verhältnis auf eine optimale Aufnahme von Omega-3-Fettsäuren hin, sodass beide in einem guten Verhältnis zueinander stehen. Ihr Körper hat somit die optimalen Voraussetzungen, um Entzündungsprozesse regulieren zu können.

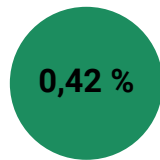
Anhand Ihrer Werte wird empfohlen, Ihr Ernährungsverhalten und den täglichen Konsum an marinen Omega-3-Fettsäuren (EPA, DPA, DHA) beizubehalten. Bei Interesse lesen Sie hierzu auch den Abschnitt "Ernährungsempfehlungen".

Ihr HS-Trans Index

Ernährungsmedizinischer Hintergrund

Der HS-Trans Index gibt den Anteil an schädlichen trans-Fettsäuren aus industriell produzierten Produkten an. Ein erhöhter HS-Trans Index ($> 1,04\%$) geht mit einer erhöhten Sterblichkeit, insbesondere an Herzkrankungen einher. Die gefährlichen trans-Fettsäuren entstehen beispielsweise, wenn Frittierfett zu lange heiß gehalten oder mehrmals verwendet wird. Auch in der Lebensmittelproduktion können diese Fettsäuren entstehen. Tatsächlich haben jedoch nur noch wenige Menschen in Deutschland erhöhte Werte ($1,3\%$ der gemessenen Proben). Dies ist auf freiwillige Maßnahmen der Lebensmittelproduzenten zurückzuführen. In anderen Ländern (z.B. USA, Österreich, Schweiz, Dänemark) wurden gesetzliche Maßnahmen ergriffen, weshalb auch dort nur noch wenige Menschen einen erhöhten HS-Trans Index haben. Hinweise zur gesundheitlichen Bedeutung der natürlichen trans-Fettsäuren finden Sie im Abschnitt der Ernährungsempfehlungen.

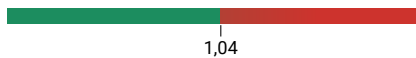
Ihr Ergebnis



Ihr HS-Trans Index:

Der bei Ihnen gemessene Wert von **0,42 %** ist **niedrig** und **liegt im unbedenklichen Bereich**. Es besteht kein Handlungsbedarf hinsichtlich der Aufnahme industrieller trans-Fettsäuren.

Referenzbereich



Entwicklung vom HS-Trans Index



Ihre Fettsäure-Werte (in % von den gesamten Fettsäuren)

Omega-3-Fettsäure	Vorwerte 04-02-2023	Ihre Werte	Orientierungswerte*
Alpha-Linolensäure (ALA, 18:3 ω 3)	0,26	0,11	0,36
Eicosapentaensäure (EPA, 20:5 ω 3)	1,17	3,33	3,78
Docosapentaensäure (DPA, 22:5 ω 3)	1,90	3,88	2,03
Docosahexaensäure (DHA, 22:6 ω 3)	2,79	5,54	6,00
Total Omega-3	6,12	12,86	12,17

Omega-6-Fettsäuren

Linolsäure (LA, 18:2 ω 6)	23,63	14,06	16,72
Gamma-Linolensäure (GLA, 18:3 ω 6)	0,06	0,05	0,14
Eicosadiensäure (EDA, C20:2 ω 6)	0,21	0,19	0,20
Dihomo- γ -Linolensäure (DGLA, 20:3 ω 6)	1,05	1,18	1,29
Arachidonsäure (AA, 20:4 ω 6)	9,91	8,30	8,94
Docosatetraensäure (DTA, 22:4 ω 6)	0,82	1,84	0,76
Docosapentaensäure (22:5 ω 6)	0,22	0,45	0,25
Total Omega-6	35,90	26,07	28,30

Omega-7-Fettsäuren

Palmitolein (16:1 ω 7)	0,36	0,27	0,70
-------------------------------	------	------	------

Omega-9-Fettsäuren

Ölsäure (18:1 ω 9)	18,58	16,34	18,74
Gadoleinsäure (20:1 ω 9)	0,27	0,27	0,21
Nervonsäure (24:1 ω 9)	0,62	1,32	0,38
Total Omega-9	19,47	17,93	19,33

Transfettsäuren

Trans-Palmitolein (16:1 ω 7t)	0,12	0,08	0,13
Trans-Ölsäure (18:1 ω 9t)	0,28	0,34	0,20
Trans-Linolsäure (18:2 ω 6tt/tc/ct)	0,06	0,12	0,17
Total Transfettsäuren	0,46	0,50	0,50

Gesättigte Fettsäuren

Myristinsäure (14:0)	0,39	0,26	0,72
Palmitinsäure (16:0)	21,49	22,96	24,00
Stearinsäure (18:0)	14,66	16,80	13,15
Arachinsäure (20:0)	0,20	0,25	0,16
Behensäure (22:0)	0,37	0,59	0,19
Lignocerinsäure (24:0)	0,60	1,36	0,37
Total gesättigte Fettsäuren	37,71	42,22	38,59

* Der Orientierungswert ist ein Durchschnittswert einer definierten Gruppe mit "gesunden" Fettsäure-Werten. Die Datengrundlage baut auf 2.000 Blutproben auf. Die Orientierungswerte sollen bei der Analyse und Erklärung der individuellen Blutproben helfen. Die Orientierungswerte sollen nicht als objektiv richtige Werte betrachtet werden.

Allgemeine Ernährungsempfehlungen

Herausforderungen der Versorgung mit marinen Omega-3-Fettsäuren

In den letzten Jahrzehnten hat sich unsere **Ernährung drastisch verändert**. Früher war Fisch ein "arme-Leute-Essen" - er war deutlich häufiger auf unseren Tellern zu finden. Zudem wurde er wild gefangen und schwamm aus dem Meer auch weite Strecken die Flüsse hinauf. Somit war auch im Inland fettreicher Seefisch verfügbar, der einen guten Gehalt an den langkettigen marinen Omega-3-Fettsäuren Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA) aufwies. Heute ist nach den **Daten der Nationalen Verzehrsstudie die Fischaufnahme** in Deutschland zu gering. Zudem stammt der Fisch, den wir verzehren, vermehrt aus der Zucht. Hier werden **zunehmend günstige Futtermittel** wie Soja und Mais eingesetzt. Der Fisch nimmt vermehrt Omega-6-Fettsäuren und zu wenig Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA auf. Eine Untersuchung von Lachsen aus schottischer Zucht zeigt, dass der **Omega-3 Gehalt sich dort in den Jahren von 2005-2015 halbiert hat** (Sprague, 2016). Wir müssten davon also bereits die doppelte Menge essen, um gut versorgt zu sein. Hinzu kommt, dass wir dem Fisch seinen Omega-3 Gehalt leider nicht ansehen und so nur schwereinschätzen können, wie viel wir aufnehmen. Daher spielt die Messung der Fettsäure-Versorgung eine zunehmend wichtige Rolle, um die Versorgung mit EPA und DHA überprüfen und sicherstellen zu können. Nach Daten des Labors Omegamatrix ist davon auszugehen, dass **mindestens drei von vier Personen hierzulande unterversorgt** sind. Neuste Publikationen gehen davon aus, dass der Omega-3 Index in Deutschland im Durchschnitt bei 5–6 % liegt (Schuchardt, 2022). Kanada ist das erste und bisher einzige Land, welches den Omega-3 Index repräsentativ gemessen hat. Mit erschreckenden Ergebnissen: nur 1,8 % der gemessenen Personen hatten einen Omega-3 Index im empfohlenen Bereich von 8–11 % (Demonty, 2021).

Empfehlungen zur Erhöhung der Omega-3 Aufnahme

Im Bereich der Omega-3-Fettsäuren sind die alpha-Linolensäure (ALA), die Eicosapentaensäure (EPA) und die Docosahexaensäure (DHA) die bekanntesten Vertreter. Früher ging man davon aus, dass die **ALA (z.B. aus Leinöl, Hanföl, Rapsöl)** vom Körper auch in EPA und DHA umgewandelt werden kann. Dank der modernen Möglichkeiten der Fettsäure-Diagnostik wurde jedoch deutlich, dass die **Kapazität dieser Umwandlung nur sehr begrenzt** ist (ALA zu EPA ca. 5 % und EPA zu DHA 1 %). Für eine optimale Versorgung reicht die körpereigene Umwandlung also nicht aus. Daher ist es für die Omega-3 Versorgung empfehlenswert, neben den klassischen pflanzlichen ALA-Quellen wie Leinsamen oder Walnüssen, auch die **EPA und DHA aus marinen Quellen wie fettreichem Seefisch** (z.B. Hering, Lachs, Makrele) regelmäßig zu verzehren.

Eine Erhöhung des Fischkonsums zur Steigerung von EPA und DHA ist gleichzeitig jedoch nur noch eingeschränkt empfehlenswert, da dieser zunehmend mit **Umweltschadstoffen** belastet ist. Insbesondere vom Verzehr größerer Raubfische wie Thun- oder Schwertfisch ist abzuraten, da sie mittlerweile sehr belastet sind (z.B. Schwermetalle wie Quecksilber, Dioxine, PCBs). Fettarme Fische wie Kabeljau oder Seelachs enthalten nur sehr geringe Mengen an EPA und DHA. Am ehesten empfehlenswert sind daher kleine Fettfische wie Sardinen, Sardellen, Hering und Makrele.

Eine **sichere Alternative bieten gereinigte Omega-3 Produkte** (z.B. NORSAN Omega-3 Öle). Eine 3-fach-Reinigung mittels Molekulardestillation stellt ein modernes Herstellungsverfahren von Fischölen dar. Hierbei erfolgt eine Filtrierung des Öls, wobei Schwermetalle, Schadstoffe und PCBs entfernt werden. Die Zielsetzung sollte dabei sein, nicht nur die Höchstgrenzen einzuhalten, sondern sie deutlich zu unterbieten. Gleichzeitig kann die Qualität und Frische des Fischöls sichergestellt werden, indem unter Vakuum gearbeitet wird. Ein frisches Öl ist am angenehmen Geruch und Geschmack erkennbar. Für **vegane Öle werden Mikroalgen** in einer dem Meerwasser nachempfundenen Umgebung kultiviert und sind daher nicht mit den Schwermetallen und Schadstoffen belastet, die im Meer vorkommen. Hochwertige Produkte werden zudem regelmäßig **von unabhängigen Laboren geprüft** und der Hersteller sollte Analyse-Ergebnisse zur Verfügung stellen.

Hinweise zur Supplementierung von EPA & DHA

Die benötigte Dosierung von marinen Omega-3-Fettsäuren ist individuell unterschiedlich. Für einen Großteil der Personen zeigt sich jedoch eine Zufuhr von **2.000 mg Omega-3 pro Tag als sinnvolle Menge** für den Beginn der Supplementierung. Bei einem besonders großen Defizit (Omega-3 Index < 4 %) **kann initial auch eine höhere Dosierung für einen Ausgleich sinnvoll sein**. Dies sollte mit dem betreuenden Therapeuten / Ansprechpartner besprochen werden.

Der Omega-3 Spiegel steigt über etwa drei Monate an. Daher ist es sinnvoll nach **frühestens drei Monaten, ideal nach einem halben Jahr eine Kontrollmessung** zu machen, um die Dosierung bei Bedarf nach unten oder oben zu korrigieren. Faktoren, wie regelmäßig hohe sportliche Leistungsumfänge, eine bestehende chronisch-entzündliche Erkrankung oder Übergewicht / Adipositas können auch zu einem dauerhaft erhöhten Bedarf führen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit gibt an, dass eine Zufuhr bis 5.000 mg EPA & DHA täglich sicher sind, auch in Bezug auf das Risiko einer vermehrten Blutungsneigung (EFSA, Sicherheit langkettiger Fettsäuren, 2012).

Für die Resorption der Fettsäuren ist es notwendig, dass Verdauungsenzyme und die Säfte der Gallenblase zur Verfügung stehen. Daher wird dringend empfohlen, **Omega-3 Öle oder Kapseln immer zu oder mit einer fetthaltigen Hauptmahlzeit** einzunehmen. Die flüssigen Öle bieten hierbei den Vorteil, dass sie in lauwarme und kalte Speisen eingerührt werden können, während die Kapseln besonders

praktisch für unterwegs sind.

Empfehlungen zur Omega-6 Aufnahme

Im Bereich der Omega-6-Fettsäuren sind die Linolsäure (LA) und die Arachidonsäure (AA) die bekanntesten Vertreter. Die **Linolsäure** wird als pflanzliche Omega-6-Fettsäure bezeichnet und findet sich vor allem in **Sonnenblumenkernen und Nüssen** (z.B. Paranuss, Mandeln, Haselnüsse) sowie in Getreide wie Mais und in Soja. Die Arachidonsäure hingegen wird als tierisch bezeichnet, da sie in **Fleisch, Wurstwaren** sowie **tierischen Fetten wie Schmalz** und in geringerem Maße auch in Eiern und Milchprodukten zu finden ist. Die Arachidonsäure ist ebenso wie EPA und DHA eine essenzielle Fettsäure auf deren Zufuhr wir angewiesen sind. Sie ist z.B. für die Gesundheit unseres Gehirns ebenso wichtig wie die DHA. Im Rahmen der körpereigenen Regulationsmechanismen (z.B. von Entzündungen) gilt die AA als Gegenspieler zu den marinen Omega-3-Fettsäuren. Durch einen Verdrängungseffekt ist bei einer Steigerung der Aufnahme von EPA und DHA ein Absinken des AA-Spiegels zu erwarten. Jedoch fehlen bis heute ausreichend Interventionsstudien, um einen Zielwert für die AA gemäß dem Omega-3 Index angeben zu können.

Sollte der Spiegel der AA auch nach Optimierung des HS-Omega-3 Index erhöht erscheinen, kann eine Reduktion der Zufuhr in Betracht gezogen werden. Hierzu kommt in erster Linie eine mengenmäßige **Reduktion** des Verzehrs tierischer Produkte in Frage oder der Umstieg auf fettärmere Sorten (mageres Fleisch, Verzicht auf den Verzehr der Haut). Wie beim Fisch, sollte vor allem auch die **Qualität** der tierischen Produkte beachtet werden. Tiere, die auf der Weide oder im Wald wilde Gräser und Kräuter fressen (Weiderind, Wild), haben ein deutlich ausgeglicheneres Fettsäuremuster als Tiere aus konventioneller Massentierhaltung mit Mais- oder Sojafütterung.

Es wäre anzunehmen, dass eine rein pflanzliche Ernährungsweise automatisch mit niedrigen Spiegeln der Arachidonsäure einhergeht. Interessanter Weise werden jedoch **auch bei vegan und vegetarisch lebenden Personen hin und wieder erhöhte AA-Spiegel** gemessen. Die individuellen Gründe hierfür sind wissenschaftlich noch nicht erklärt. Eine Annahme ist, dass in diesen Fällen die Arachidonsäure aus der Linolsäure vom Körper umgewandelt wird. Eine hohe Zufuhr an Linolsäure kann sich in solchen Fällen indirekt dann ebenfalls negativ auf das AA/EPA-Verhältnis auswirken. Neben den oben genannten Quellen versteckt Linolsäure sich besonders häufig in industriell gefertigten Nahrungsmitteln (z.B. Chips, Kekse, Fertignahrung) und in pflanzlichen Aufstrichen und Ersatzprodukten. Hier kommt zumeist Sonnenblumenöl zum Einsatz, da es günstig, relativ geschmacksneutral und gut zu verarbeiten ist. In der Zutatenliste wird es häufig auch als "pflanzliches Öl" bezeichnet. Große Mengen an Fertig- und Ersatzprodukten, wie Aufstriche auf Sonnenblumenöl-Basis, sollten daher nach Möglichkeit reduziert werden. Für die eigene Küche ist es empfehlenswert Sonnenblumenöl und Produkte daraus, wie z.B. Margarine, zu meiden und Omega-6 arme Öle wie Olivenöl oder Kokosöl zu verwenden.

Industrielle vs. natürliche trans-Fettsäuren

Die als **industriell bezeichneten trans-Fettsäuren** trans-Ölsäure (18:1t) und trans-Linolsäure (18:2 ω 6tt/tc/ct) entstehen vor allem **beim starken Erhitzen von Fetten**. Sie können sich z.B. in industriell hergestellten Lebensmitteln wie **Backwaren und Fertiggerichten** finden, die gehärtete oder teilgehärtete Fette enthalten. Auch **frittierte Speisen** können eine Quelle sein, insbesondere dann, wenn das Fett mehrfach verwendet wird. Problematisch ist hierbei, dass der Gehalt in Deutschland nicht deklariert werden muss. Insgesamt weisen aber nur sehr wenige Personen erhöhte Werte auf. Dies liegt vermutlich daran, dass viele Hersteller bereits **freiwillig Maßnahmen zur Reduktion von trans-Fettsäuren** ergriffen haben.

Die trans-Palmitoleinsäure (C16:1 ω 7t) wird hingegen als natürliche trans-Fettsäure bezeichnet. Sie entsteht in den Mägen (Pansen) von Wiederkäuern. Dementsprechend ist sie in **Fleisch, Milch, Milchprodukten und Käse von Kuh und Schaf** zu finden. Bei der trans-Palmitoleinsäure gehen erhöhte Spiegel verglichen mit niedrigeren Spiegeln mit einer **geringeren Sterblichkeit** einher, insbesondere im Hinblick auf den plötzlichen Herztod. Inwiefern eine Steigerung der Zufuhr natürlicher trans-Fettsäuren die Sterblichkeit vermindert, ist allerdings noch unklar. Deshalb kann noch kein Zielwert im Sinne eines Index für die natürlichen trans-Fettsäuren definiert werden.

Gesättigte Fettsäuren

Zielwerte können für die gesättigten Fettsäuren aktuell noch nicht angegeben werden, da ausreichende Interventionsstudien fehlen. Anders, als lange Zeit angenommen, hängen die Spiegel jedoch nur in geringem Maß mit der Aufnahme zusammen. Hingegen werden sie deutlich stärker durch den Stoffwechsel und die körpereigene Fettsäure-Synthese bestimmt. Bei einer zu hohen Aufnahme von Energie, insbesondere in Form von Kohlenhydraten, wandelt der Körper diese in gesättigte Fettsäuren um, sodass sie als Reserve gespeichert werden können. Dadurch steigt beispielsweise der Spiegel von Palmitinsäure (18:0) an. Eine Reduktion der Aufnahme von gesättigten Fetten zur Senkung des Palmitinsäure-Spiegels wäre daher kaum zielführend.

Über die Analyse

Methode Omegamatrix

Der HS-Omega-3 Index wird mit einer standardisierten, streng qualitätsgesicherten analytischen Methode bestimmt, die von der größten Anzahl wissenschaftlicher Publikationen gestützt wird. Die Ergebnisse hängen von zahlreichen sensiblen Faktoren ab, wie z.B. der Dicke des Reagenzglases, in dem eine Reaktion stattfindet. Andere Methoden berücksichtigen diese Faktoren unter Umständen nicht, sodass die Zielbereiche abweichen können bzw. nicht direkt übertragbar sind. Des Weiteren wird mit dieser Methode das gesamte Fettsäuren-Spektrum bestimmt (26 Fettsäuren inklusive des HS-Omega-3 Index und HS-Trans Index).

Die Ergebnisse der Methode sind durch ein validiertes System gesichert, das über die üblichen Qualitätsmaßnahmen der klinischen Chemie hinausgeht. Die umfangreichen wissenschaftlichen Daten und die strikte Qualitätskontrolle machen den HS-Omega-3 Index und den HS-Trans Index daher informativ und so wertvoll. Die differenzierte Analyse der 26 Fettsäuren ermöglicht es der Forschung, sich nicht mehr nur auf einige wenige Fettsäuren (z.B. Omega-3) zu konzentrieren, sondern auch allen anderen Fettsäuren nach und nach ihre medizinische Bedeutung zu geben.

Labor Omegamatrix

Omegamatrix® ist das zentrale europäische Labor für Fettsäureanalytik in Europa. Die Methode des Labors wurde in über 391 Publikationen und von mehr als 50 Forschungsprojekten (Stand: Mai 2023) verwendet. Die Zuverlässigkeit und Genauigkeit der Methode führten zu Zusammenarbeiten mit den renommiertesten Arbeitsgruppen weltweit (z.B. Harvard, Charité Berlin, Framingham und den Universitäten in München). Des Weiteren arbeitet das Labor mit allen wesentlichen Ärzten, Apothekern, Therapeuten, Spezialisten und anderen Laboren im Thema weltweit zusammen.

Befundgestaltung & Beratung

Dieser Befund wurde nach Vorgaben von NORSAN gestaltet (Texte und Layout). Die Analyse und Ermittlung der Werte wurden von Omegamatrix, dem zentralen europäischen Labor für standardisierte Fettsäure-Analytik, durchgeführt. Gerne helfen wir Ihnen bei Fragen zur Fettsäure-Analyse. Bitte wenden Sie sich je nach Anliegen an NORSAN bzw. das Labor Omegamatrix:

Befund, Ernährungsempfehlungen & Einsatz von Omega-3 Supplementen:

NORSAN GmbH
Gubener Str. 47
10243 Berlin
www.norsan.de

E-Mail: post@norsan.de
Tel: 030 555 788 990

Analytik, Rechnungslegung & Befundversand:

Omegamatrix GmbH
Am Klopferspitz 19
82152 Martinsried
www.omegamatrix.eu

E-Mail: info@omegamatrix.eu
Tel: 089 555063007 (Mo-Do 09:00-12:00 Uhr)