

KOLESTEROL U KOZJEM MLIJEKU

Mliječna mast sadrži konjugiranu linolnu kiselinu te u masti topljive vitamine i fosfolipide koji sadrže kolin. Sve je više dokaza o antikancerogenom djelovanju konjugirane linolne kiseline. Poznato je da kolin pospješuje oksidaciju masti u jetri i održava ravnotežu koncentracije kolesterola (Studija Rogelj 1998.=, potencijalnog uzročnika krvožilnih bolesti.

Kozje mlijeko sadrži 30% manje kolesterola u odnosu na kravlje mlijeko. Razlika je i u mliječnoj masti kozjeg i kravljeg mlijeka te u zasićenosti i duljini lanaca masnih kiselina, što ima veliku nutritivnu i zdravstvenu važnost. Mast kozjeg mlijeka je probavljivija od masti kravljeg mlijeka, jer su masne globule kozjeg mlijeka manje i ima ih više pa je ukupna masna površina veća te ih lipaze u crijevima puno lakše razgrađuju. Otkriveno je kako je jedan od uzroka ateroskleroze krvnih žila, a time i opasnosti od infarkta, tzv. plak odnosno kuglica koja se u osnovi sastoji od kolesterola. Stoga je velika razlika između kravljeg i kozjeg mlijeka, pri čemu kozjem mlijeku svakako dajemo prednost zbog HDL-kolesterola .

Dnevni unos kolesterola odrasle osobe ne bi trebao prekoračiti 300 mg ili maksimalno 200 mg (ako je razina kolesterola izrazito povišena), prema preporukama WHO, Svjetske zdravstvene organizacije . Kozje mlijeko u prahu kao osnovni sastojak Imunoalfe dobija se dehidracijom kozjeg mlijeka sistemom evaporizacije, pri čemu su integralno sačuvani svi sastojci u integralnom i nepromijenjenom obliku, izuzev minimum 95% izlučene vode. U tom sastavu kolesterol je 10 mg u 100 g kozjeg mlijeka. Dakle u dnevnoj preporučenoj dozi Imunoalfe od 3.198 mg, kolesterola ima 0,3198 mg ili 0,01%, što je 625 puta manje od maksimalnog dnevnog unosa. Radi se o tako malenoj količini, da vas ona ni po kojem zdravstvenom pitanju ne bi trebala zabrinjavati.

Stoga vam preporučamo uzimanje Imunoalfe, koja će vam sigurno ojačati imunitet cijelog organizma.