

SOLUGEL® – UNSER KOLLAGENHYDROLYSAT
UNTERSTÜTZT AKTIV IHRE GESUNDHEIT



PB Gelatins
Ein Unternehmen der Tessenderlo Gruppe
Marius Duchéstraat, 260
B-1800 Vilvoorde, Belgien
Tel.: + 32 2 255 62 21
Fax: + 32 2 253 96 18
E-Mail: info@pbgelatins.com
www.pbgelatins.com

SOLUGEL® KOLLAGENHYDROLYSAT FÖRDERT IHR WOHLBEFINDEN

Wertvoll in vielerlei Hinsicht Solugel® wirkt

Solugel® Kollagenhydrolysat, auch bekannt als Kollagen-Peptid, besitzt viele positive Eigenschaften und ist in unzähligen Produkten enthalten. Im Folgenden erfahren Sie mehr über die besondere Wirkung von Solugel® für Gesundheit, Schönheit und Ernährung.

Kollagenhydrolysat erleichtert nicht nur die Kontrolle des Körpergewichts und verringert somit das Risiko von Übergewicht und Typ-2-Diabetes, sondern verkürzt auch die Regeneration nach sportlicher Belastung. Und das ist noch nicht alles. Kollagenhydrolysat stärkt außerdem das Bindegewebe und wirkt sich als Bestandteil von Körperpflegeprodukten positiv auf das Wachstum und Aussehen von Nägeln, Haaren und Haut aus.

Solugel® Kollagenhydrolysat ist in Produktvarianten mit unterschiedlichen Molekulargewichten erhältlich und kann aus verschiedenen Rohstoffen hergestellt werden. Es ist auch halal und kosher verfügbar. Ganz gleich also, wo Ihre Bedürfnisse liegen: Es gibt immer das passende Solugel® Produkt für Sie.

Glycin und Prolin sind in Kollagenhydrolysat in 10 bis 20 Mal höherer Konzentration als in anderen Proteinen enthalten. Diese elementaren Aminosäuren spielen eine wesentliche Rolle beim Aufbau des Bindegewebes. Eine unzureichende Versorgung mit Glycin und Prolin kann zu Falten, sprödem Haar, rauer Haut, brüchigen Nägeln, Gelenkschmerzen und diversen Bindegewebs-erkrankungen führen.

Seine exzellente Verträglichkeit macht dieses Produkt besonders interessant für die präventive und therapeutische Langzeitbehandlung von degenerativen Gelenkerkrankungen. Zahlreiche internationale Wissenschaftler empfehlen die regelmäßige Einnahme von Kollagenhydrolysat zur Prävention und Therapie von Gelenkbeschwerden. Aus diesem Grund wird Kollagenhydrolysat auch manchmal als „bioaktives Peptid“ bezeichnet.

Solugel® ist ein hochreines kollagenes Protein ohne allergene Eigenschaften. Es ist von der Food and Drug Administration, der Arzneimittelbehörde der USA, zugelassen und wurde 1975 in die GRAS-Kategorie (Generally Recognized As Safe) aufgenommen. Solugel® Kollagenhydrolysat von PB Gelatins sind geruchs- und geschmacksneutral, leicht zu verdauen und werden rasch vom Körper aufgenommen.



SOLUGEL® KOLLAGENHYDROLYSAT – FÜR GESUNDE HAUT, GLÄNZENDES HAAR UND SCHÖNE NÄGEL

Solugel® wird in einer Vielzahl an Körperpflegeprodukten eingesetzt, die hochwertiges Kollagenhydrolysat enthalten, darunter auch Sonnencremes, Shampoos, Feuchtigkeitslotionen. Diese modernen Körperpflegeprodukte fördern die natürliche Schönheit und haben dabei gleichzeitig eine schützende, der natürlichen Alterung entgegenwirkende Funktion.

Kollagenhydrolysat werden aufgrund der schützenden und der exzellenten feuchtigkeitsspendenden Eigenschaften zur Unterstützung und Verbesserung von Haarpflegeprodukten erfolgreich eingesetzt.

Solugel® Kollagenhydrolysat kann auf zweierlei Weise angewendet werden:

Schönheit von innen

Oral eingenommen stimuliert Kollagenhydrolysat das Wachstum von Haaren und Nägeln: Das Haar wird fülliger und die Nägel kräftiger. Zusätzlich werden die Elastizität und Struktur der Haut verbessert und das Bindegewebe gestärkt. Das Ergebnis: weichere Haut, weniger Falten.

Schönheit von außen

So wie bei der oralen Aufnahme entfalten Produkte mit Kollagenhydrolysat auch in der äußerlichen Anwendung eine positive Wirkung auf Haut, Haare und Nägel. Kollagenhydrolysat verbessert die Frisierbarkeit, den Glanz und die Struktur des Haares und spendet der Haut Feuchtigkeit.



KOLLAGENHYDROLYSAT – GESUNDE GELENKE UND BESSERE BELASTBARKEIT

Für Sportler und aktive Erwachsene

Fitnessgetränke spielen eine immer bedeutendere Rolle in einem ausgewogenen Zusammenspiel von Bewegung und Ernährung. Die neuesten Ernährungsempfehlungen unterstreichen die Wichtigkeit von Proteinen in der Ernährung. Die neue Generation von Fitnessgetränken enthält neben Elektrolyten und Kohlehydraten auch Proteinhydrolysate (auch Peptide genannt). Proteine versorgen den Körper mit den essenziellen Bausteinen für die Bildung von Muskelgewebe, für die Erneuerung von Zellen, für den Aufbau körpereigener Proteine, für eine schnellere Regeneration, für ein gesundes Immunsystem und für den Transport von Sauerstoff und Nährstoffen.

Internationale Studien belegen, dass Gelatine und Kollagenhydrolysate dank ihres charakteristischen Aufbaus aus Aminosäuren eine präventive und regenerative Wirkung auf den Knochenbau und den Bewegungsapparat haben, insbesondere auf Knochen, Knorpel, Sehnen und Bänder.

Arthrose

Arthrose ist eine degenerative Erkrankung des Bewegungsapparates, bei der sich Gelenkknorpel abnutzt. Hierfür gibt es die unterschiedlichsten Ursachen, z. B. natürlichen Alterungsprozess, überbeanspruchte Gelenke durch beispielsweise Übergewicht oder Sport, genetische Faktoren, Stoffwechselerkrankungen, akute und chronische Traumata sowie entzündliche Gelenkprozesse. Der Krankheitsverlauf ist zu Beginn langsam. Während der ersten Jahre treten nur wenige Symptome auf. Mit zunehmender Abnutzung von Gelenkknorpel im Laufe der Jahre wird die Beweglichkeit des betroffenen Gelenks stark eingeschränkt und es entwickelt sich eine schmerzhafte Entzündung in der Gelenkhöhle. Mit der fortschreitenden Alterung der Gesellschaft gewinnen Themen wie Arthritis und Mobilität zunehmend an Bedeutung.

Die Rolle von Kollagenhydrolysat bei der Behandlung von Arthrose

Bei einer Form der Arthrosebehandlung werden dem Körper die Bausteine für den Knorpelstoffwechsel von außen zugeführt. Durch die Aufnahme von Kollagenhydrolysat kann die Gelenkabnutzung gebremst und die Nährstoff- und Energieversorgung verbessert werden. Kollagenhydrolysat fördert den Regenerationsprozess, wodurch der Knorpelabbau verlangsamt werden kann.

Osteoporose

Osteoporose – eine Erkrankung, bei der die Knochen-dichte abnimmt und sich die Knochenarchitektur verschlechtert – stellt einen erhöhten Risikofaktor für Wirbelkörperbrüche, Oberschenkelknochenbrüche und distale Unterarmfrakturen dar. Mit einer Sterblichkeitsrate von 20 Prozent und einem fünfzigprozentigen Risiko für eine dauerhafte Funktionsstörung sind Oberschenkelbrüche die schwerwiegendste Folgeerscheinung von Osteoporose. Insbesondere Frauen sind mit zunehmendem Alter von dieser Krankheit betroffen. Bei der Osteoporose nimmt aufgrund eines Mangels an Mineralsalzen und Kollagen die Knochendichte ab. Die Widerstandsfähigkeit der Knochen verringert sich, wodurch sie anfälliger für Brüche und Fehlstellungen werden. Als Ursachen sind viele Faktoren bekannt, darunter mangelnde Bewegung und schlechte Ernährung. Bei Frauen jenseits der Menopause wird Osteoporose überwiegend durch die verringerte Östrogenproduktion während der Wechseljahre verursacht.

Der Nutzen von Kollagenhydrolysat bei Osteoporose

Ebenso wie sich Arthrose-Patienten nach einer Kollagenhydrolysat-Therapie wesentlich besser bewegen können, verringert sich bei Osteoporose-Patienten nachweislich das Risiko eines Knochenbruchs. Studien zeigen, dass neben Kalzium und Vitamin D auch eine ausreichende Einnahme von Proteinen zur Prävention und Behandlung von postmenopausaler und altersbedingter Osteoporose zu empfehlen ist. Der Einsatz von Kollagenhydrolysaten ermöglicht die Aufwertung von Lebensmitteln mit gesundheitsunterstützenden Eigenschaften.

Dieses Thema wird aufgrund einer ständig alternden Bevölkerung weiter an Bedeutung gewinnen. Lebensmittel, die Alterserkrankungen wie Typ-2-Diabetes, Arthrose, Osteoporose, geschwächte Immunabwehr, Bluthochdruck und hohe Cholesterinwerte, Verdauungsstörungen und Mangelernährung entgegenwirken, haben immenses Marktpotenzial.



GESUNDHEITLICHE VORTEILE VON KOLLAGENHYDROLYSATEN

Niedrig glykämische Lebensmittel

Kollagenhydrolysat kann den menschlichen Zuckerkonsum verringern, indem es einen Teil des Zuckers oder Maissirups als Füllstoff ersetzt und so dazu beiträgt, dass der glykämische Wert von Lebensmitteln sinkt.

Solugel® Produkte von PB Gelatins besitzen – auch in hohen Konzentrationen – eine gute Löslichkeit und sind neutral in Geruch und Geschmack. Dadurch eignen sie sich perfekt in einer Vielzahl von Lebensmitteln und Getränken, ohne die Konsistenz oder den Geschmack zu beeinträchtigen (Müsli- und Proteinriegel, Nachspeisen, Joghurts, Süßwaren, Nahrungsergänzungsmittel für Sportler usw.). PB Gelatins verfügt über ein umfangreiches Angebot an Kollagenhydrolysaten mit unterschiedlichem Hydrolysegrad, das komplett alle Anwendungen abdeckt, für die teilweise Zuckersatz und/oder Proteinanreicherung erforderlich sind.



Übergewicht und Fettleibigkeit

Fettleibigkeit und Übergewicht sind Risikofaktoren für chronische Erkrankungen wie Typ-2-Diabetes, Herz-Kreislauferkrankungen, Bluthochdruck, Schlaganfälle und bestimmte Krebsarten. Kollagenhydrolysate leisten einen wichtigen Beitrag für Programme zur Gewichtsreduktion, denn dieses Protein stillt das Hungergefühl stärker als andere Grundnährstoffe. Hinzu kommt, dass durch die zusätzliche Proteinzufuhr gleichzeitig der Verlust von Muskelmasse verringert wird.

Typ-2-Diabetes

Typ-2-Diabetes ist eine abgeschwächte Form des Diabetes mellitus, die sich mit zunehmendem Alter manifestiert und durch Insulinresistenz und/oder einen Defekt der Insulinsekretion definiert ist. Mögliche Auslöser sind Fettleibigkeit, erhöhter Stress, Wechseljahre usw.

Alarmierend ist die zunehmende Häufigkeit, mit der diese Krankheit in der Bevölkerung auftritt. Dies ist teils auf die alternde Bevölkerung und die genetische Prädisposition zurückzuführen, aber auch die Essgewohnheiten und der Mangel an Bewegung sind wesentliche Faktoren. Jüngste Studien belegen, dass eine proteinreiche Ernährung Patienten beim Abnehmen hilft und gleichzeitig die Insulinsensitivität erhöht. Durch den Zusatz von Kollagenhydrolysaten kann der Blutzuckerspiegel von Typ-2-Diabetikern dank der Vermeidung von Glukosespitzen im Blut besser kontrolliert werden.

AKTUELLE UND ZUKÜNFTIGE FORSCHUNG

Immer einen Schritt voraus

Wir investieren nachhaltig in Forschung und Entwicklung mit dem Ziel, innovative Produkte zu entwickeln, die die Anwendungsmöglichkeiten von Solugel® Kollagenhydrolysat weiter verbessern. Um sicherzustellen, dass wir zu innovativen Ergebnissen kommen, arbeiten wir mit renommierten Instituten und Universitäten in Forschungsprojekten zusammen. Alle Studien sowie auch unsere eigenen Forschungsbemühungen belegen, dass Kollagenhydrolysat viele positive Auswirkungen auf unseren Körper hat. Dieses Protein gewährt Wissenschaftlern immer tiefere Einblicke in seine vielfältigen Eigenschaften. Doch bereits heute ist klar, dass Kollagenhydrolysat ein zukunftsfähiges Produkt ist!

Bei unseren Forschungsbemühungen liegt unser Hauptaugenmerk derzeit auf bioaktiven Produkten, die aus tierischen Rohstoffen hergestellt werden. Aktuelle Studien bestätigen uns in unseren Aktivitäten. Zwei dieser positiven Wirkungen sind:

Vorbeugung von Magengeschwüren und Schutz der Magenschleimhaut

Laut einer erst kürzlich durchgeführten Studie können kurze Peptidfragmente aus Kollagenhydrolysat dazu beitragen, Geschwüre zu verhindern und die Magenschleimhaut zu schützen.

Anmerkung

Auf Anfrage liefern wir Ihnen gern wissenschaftliches Material und Belege über die hier genannten Vorteile und Eigenschaften.



Antioxidative Eigenschaften

Alles deutet darauf hin, dass Kollagenhydrolysat aus Rinderhaut ein natürliches Antioxidans ist, das enormes antioxidatives Potenzial verfügt. Eine kürzlich durchgeführte Untersuchung belegt, dass Kollagenhydrolysat aus Rinderhaut mit einem Molekulargewicht von 1,5 bis 4,5 kDa eine hohe antioxidative Aktivität auf die Peroxidation von Linolsäure zeigt. Darüber hinaus konnte die Lebensfähigkeit kultivierter Leberzellen durch Anreicherung mit dem Peptid deutlich gesteigert werden.