



# Premium Bio-Kokosnussöl

**Genuss in vorzüglicher Qualität und hoher Gehalt an Laurinsäure**

## Die Laurinsäure

Laurinsäure (Dodecansäure) ist eine gesättigte Fettsäure. Der Name Laurin stammt vom Lorbeerbäumchen (*Laurus nobilis*). Dessen Früchte liefern ein fettes Öl, welches hauptsächlich das mittelkettige, gesättigte Fett Laurinsäure enthält. Beachtenswert ist der hohe Anteil an Laurinsäure (über 50 %) bei unserem Globalis Premium BIO Kokosöl.



Was sagt die Wissenschaft zu Laurinsäure?

Eigenschaften gesättigter Fettsäuren (Universität Leipzig):

- unempfindlich gegenüber Licht und Sauerstoff
- Baustein für die Membranen von Gehirnzellen
- als Energielieferanten für Herz- und Muskelzellen
- besonders leichtverdaulich sind kurz- und mittelkettige gesättigte Fettsäuren
- gesättigte, mittelkettige FS Laurinsäure (12:0) wirkt antimikrobiell

(Quelle: <http://www.uni-leipzig.de/~pharm/phfn/MsyndromPriewe.pdf>)

\*)Bovis-Wert: Der Boviswert ist eine Maßeinheit, mit der man die Lebensenergie von Substanzen, Organismen und Örtlichkeiten angibt; Nahrungsmittel mit Bovis-Werten, welche höher sind als der Boviswert des eigenen Körpers, bringen aufbauende Lebensenergie; beim gesunden „Durchschnittsmenschen“ liegt die Lebensenergie bei voller energetischer Vital-situation zwischen 7000 und 8000 Boviswerten

## Die Bedeutung Mittelkettiger Triglyceride MKT

für den menschlichen Körper

Die in Globalis Bio-Kokosöl enthaltene Mittelkettige Fettsäure (Mittelkettige Triglyceride MKT/ Medium Chain Triglyceride MCT oder MCT-Fette) ist die Laurinsäure. Es gibt eine Reihe von seriösen Studien zu den antimikrobiellen Eigenschaften der Laurinsäure. Weiteres zu gesundheitsrelevanten Aspekten zur Verwendung von Laurinsäure lesen Sie hier:

Mittelkettige Triglyceride MKT sind Fette, die unter anderen auch mittelkettige Fettsäuren enthalten. Eine der wenigen MKT ist die Laurinsäure (C 12:0). Mittelkettige Fettsäuren sind gesättigt und kommen vor allem in tropischen Pflanzenfetten wie dem Kokosfett (Gehalt über 50%) und dem Palmkernöl (ca. 55%), aber auch in Milchfett (ca. 10%) vor.

Ernährungsphysiologisch interessant sind MKT aufgrund ihrer kurzen Fettsäureketten, die im wässrigen Milieu gut löslich und daher der Verdauung, d.h. im Weiteren dem gesamten Stoffwechsel, ohne zwingenden Bedarf an Gallsäure oder Pankreaslipase leicht zugänglich sind. Sie gelangen nicht über das Lymph-, sondern über das Blutssystem direkt zur Leber.

Die empfohlene Tagesdosis von MKT liegt bei ca. 50-100 g, wobei zur Vermeidung unerwünschter Nebenwirkungen wie Durchfall, Krämpfe und Kopfschmerzen eine langsame Steigerung der Verzehrmenge erfolgen sollte. Begonnen werden sollte mit ca. 20 g pro Tag. Nimmt man ausschließlich Kokosöl, also MKT zu sich, sollte auf eine zusätzliche Substitution von essentiellen Fettsäuren geachtet werden.

Im Diätplan diverser Erkrankungen stellen MKT einen wichtigen Bestandteil dar, was sich in der erleichterten und direkten metabolischen Verwertung der Fette begründet. Auch bei klinisch notwendiger enteraler oder parenteraler Ernährung (z.B. bei Erkrankungen des Magen-Darm-Traktes oder bei Frühgeburten) werden MKT zur erfolgreichen Versorgung mit genügend Kalorien eingesetzt.



Krankheiten, bei denen in der Ernährung, die Eigenschaften von MKT z.B. diätisch genutzt werden sind: Malabsorptionssyndrom, Lymphangiectasien (erweiterte Lymphgefäße), Chylothorax (Lymphflüssigkeit in der Pleurahöhle), beim Kurzdarmsyndrom und bei der exokrinen Pankreasinsuffizienz durch zystische Fibrose oder chronische Pankreatitis.

Am 6. April 2005 wurde der Verwendung von Laurinsäure oder einem anderen C8-C16 Fettsäuremonoglyzerid zur Hemmung von Helicobacter unter der Nummer EP 0713700 B1 das Patent erteilt.



# Premium Bio-Kokosnussöl

## 100 % Reines, kaltgepresstes Kokosnussöl aus 1. Pressung

### Vielfältige Verwendung

In der Küche: Das aus dem Fruchtgelee der frisch geernteten Kokosnüsse gewonnene Kokosnussöl ist ein festes Fett, das bereits bei einer normalen Raumtemperatur von ca. 20°C flüssig wird. Kokosöl ist dabei außerdem sehr hitzebeständig, d.h. es raucht erst ab einer Erhitzung von ca. 200°C, wodurch es sich bestens zum Braten eignet. Wichtig für Sie als Verbraucher ist es, auf eine hohe Qualität des Kokosöls zu achten - am besten sollte man natives Kokosöl aus erster Kaltpressung und Bioanbau verwenden. Kokosnussöl eignet sich aufgrund der beschriebenen Hitzestabilität auch hervorragend zum Kochen, Backen und Frittieren.



Es hat kalt (unter 20°C) eine Konsistenz wie Butter, wodurch es streichfähig ist und dadurch ideal auch als Brotaufstrich verwendet werden kann. Zudem ist es lange haltbar und stellt kaum Ansprüche an die Lagerbedingungen. Für viele Menschen gehört Kokosnussöl ganz selbstverständlich zu ihrer täglichen Ernährung – ob im Salat, auf dem Brot, im Tee oder in der Pfanne. Sie schätzen und nutzen die leicht bekömmliche Qualität des Öls und genießen den ursprünglichen Geschmack ihrer gewohnten Lebensmittel, der durch den unaufdringlich-neutralen Geschmack des Kokosöls nicht verfälscht wird.

In der Kosmetik: Forscher haben herausgefunden, dass Laurinsäure als natürlicher Schutz gegen Zeckenbefall wirken kann.

#### Schön durch Kokosöl?

Schönheitsbewusste Frauen schwören auf die pflegenden Eigenschaften von Kokosöl. Trockene Haut und spröde Haare sollen von den im Kokosöl enthaltenen Fettsäuren ganz besonders profitieren. Das Kokosnussöl, als Maske verwendet, spendet angeblich eine extra Portion Feuchtigkeit. Daher findet Kokosöl häufig Verwendung in Cremes und Haarpflegeprodukten, Masken und Peelings.

### Ursprung / Herstellung

In strahlender Sonne gereifte Kokosnüsse, von salomonischen Kleinbauern Tag für Tag frisch geerntet und angeliefert, sind das Fundament von Globalis Bio-Kokosnussöl in Premium-Qualität. Ein Naturprodukt, das in puncto Frische und Qualität überzeugt.

Die Kokospalmen, deren Nüsse für Globalis BIO-Kokosnussöl verwendet werden, wachsen in ihrer ursprünglichen, natürlichen Umgebung. Weder Pestizide noch chemische Dünger werden eingesetzt. Auf traditionelle Weise werden die jungen Kokosnüsse von Hand geerntet und geöffnet. Das weiche, ca. einen Zentimeter dicke Kokosgelee wird ebenfalls in Handarbeit aus der Schale heraus geschält.



Anschließend wird das herausgeschälte Kokosnuss Fruchtfleisch auf eine lauwarmer Edelstahlfläche gelegt und mehrmals gewendet. Damit entweicht ein Großteil des ca. 20% -tigen Wasseranteils. Dadurch bleibt das Öl auch ohne Raffinierung sehr lange haltbar.

Diese Kokos Fruchtfleisch wird dann in ein kleines, längliches Edelstahlrohr gegeben und mit der Hand und einem langen Hebel wird das feine Öl aus der Frucht heraus gepresst.

Eine Pressung (mit ca. 8 Kokosnüssen) ergibt hierbei ca. einen Liter feinste naturbelassenes Kokosöl.

### Das Besondere an Kokosnussöl von Globalis?

- Premium BIO Kokosnussöl (Virgin Coconut Oil) aus kontrolliert biologischem Wildwuchs mit kbA Zertifizierung.
- Rohkost-Qualität
- 100 % reines, kaltgepresstes Kokosnussöl aus 1. Pressung
- Pressung von Hand, ohne Hitze und ohne mögliche Schmierölkontakt, wie es bei großen Pressanlagen manchmal der Fall ist.
- aus frischen Früchten - für ein herrliches Geschmackserlebnis
- direkte Herstellung vor Ort auf den Salomonen-Inseln
- auch ohne Raffinierung sehr lange haltbar

Zutaten: 100% reines, kalt gepresstes Kokosöl  
Ursprungsland: Hergestellt auf den Salomonen

Erhältliche Verpackungsgrößen:  
Im Vorratsglas: 650 ml

Haltbarkeit: Mindestens 4 Jahre



GLOBALIS - Oase der Natur  
Westheim 42  
93049 Regensburg  
Germany

Telefon 0941 / 399 67 07  
Telefax 0941 / 399 67 04  
www.globalis.info  
mail@globalis.info



DE-ÖKO-037  
Nicht - EU Landwirtschaft