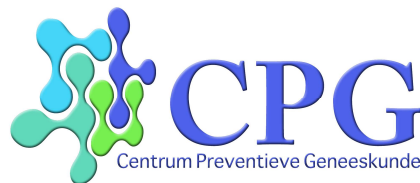


Omega 36 index test



In de moderne wereld van vandaag eten we anders dan een eeuw geleden, toen bijvoorbeeld fastfood nog niet op het menu stond.

Maar zelfs als u uw eigen eten kookt, zijn de ingrediënten helaas niet meer van dezelfde kwaliteit. Vlees is meestal afkomstig van dieren die in een schuur met voer gevoerd worden in plaats van gras te eten in de open velden en vissen, zoals zalm, worden gekweekt in gesloten bekkens en gevoed met vismeel in plaats van algen te eten in de diepe zeeën. Dit heeft een enorme impact op de voedingswaarden in het voedsel en dus ook de voedingswaarden in onze cellen, weefsels en ons lichaam. De Mijnlabtest Omega36index test is een eenvoudige zelftest die de vetzuren in uw bloed analyseert. Deze vetzuren zijn een weerspiegeling van het vet in uw voedsel.

De Mijnlabtest is een droge bloedtest (dry blood spot test - DBS) waarvan wetenschappelijk bewezen is dat deze net zo nauwkeurig is als een veneus bloedmonster, wanneer vetzuren moeten worden geanalyseerd. Alles wat nodig is, zijn enkele druppeltjes uit de vingertop op filterpapier en de test is binnen een minuut voltooid. Mijnlabtest.nl analyseert anoniem uw gehalte aan vetzuren in vetzuren** in het bloed met een betrouwbaarheid van 98%.



Het resultaat wordt vervolgens, na ongeveer 14 dagen, weergegeven vanuit CPG en besproken met uw Preventionist, waar informatie wordt gegeven over de Omega-6:3 balans, het Omega 3-gehalte, een vetzuur beschermings profiel en meer. Samen met uw Preventionist wordt een optimaal behandel-, suppletie- en voedingsplan besproken.

Studies inzake het profiel van vetzuren van bloed hebben aangetoond dat dit profiel sterk gerelateerd is aan de gezondheidstoestand.

Mijnlabtest werkt samen met Omegamatrix GMBH, een Duits GMP gecertificeerd contractlaboratorium voor chemische analyse, met 20 jaar ervaring in het leveren van hoogwaardige chromatografische analyses op basis van geavanceerde kennis en technologie. De 24 vetzuren zijn:

Ω -3 vetzuren	
α -linoleenzuur (ALA) 18:3 ω 3	0.33%
Eicosapentaëenzuur (EPA) 20:5 ω 3	0.97%
Docosapentaëenzuur-n3 (DPA) 22:5 ω 3	1.42%
Docosahexaëenzuur (DHA) 22:6 ω 3	2.88%
Range²: 3.1% – 20.8%	Som: 5.60%

Mono-onverzadigde vetzuren	
Palmitoneïc 16:1n7 ω 7	1.02%
Oliezuur 18:1 ω 9	19.09%
Gondonic 20:1 ω 9	0.37%
Nervonic 24:1 ω 9	0.69%
Range²: 11.6% – 29.3%	Som: 21.17%

Ω -6 vetzuren	
Linolzuur (LA) 18:2 ω 6	18.17%
γ -linoleenzuur (GLA) 18:3 ω 6	0.44%
Dihomo- γ -linoleenzuur (DGLA) 20:3 ω 6	1.74%
Arachidonzuur (AA) 20:4 ω 6	9.54%
Docosatetraëenzuur (DTA) 22:4 ω 6	1.30%
Eicosadieëenzuur 20:2 ω 6	0.19%
Docosapentaëenzuur-n6 22:5n6 ω 6	0.34%
Range²: 18.6% – 39.6%	Som: 31.72%

Verzadigde vetzuren	
Myristinezuur 14:0	1.43%
Palmitinezuur 16:0	24.96%
Sterarinic 18:0	13.04%
Arachinic 20:0	0.23%
Behenic 22:0	0.40%
Lignocerinic 24:0	0.47%
Range²: 31.0% – 43.7%	Som: 40.53%

Vetzuurverhoudingen	
Omega-6 : Omega-3 (1:1 - 6.7:1) ²	5.7:1
Polyonverzadigd:Verzadigd	0.9
Arachidonzuur (AA) : Eicosapentaëenzuur (EPA)	9.8:1

Trans-vetzuren	
Trans palmitolenic 16:1 ω 7t	0.15%
Trans-Elaidinezuur 18:1 ω 9t	0.55%
Trans-Linolzuur 18:2 ω 6t	0.26%
Range²: 0.1% – 2.1%	Som: 0.96%