SANNIS

Bio-Leinöl Manufaktur

CHEMISCHE ANALYSEN

von SANNIS Bio-Leinölen

Unsere Leidenschaft und Begeisterung gehört den Bio-Leinölen.

Wir betrachten unsere Bio-Leinöle als Lebenselixier. Höchste Qualität und Gesundheitswirkung ist der Anspruch, der uns zum Fortschritt treibt.
Um diese Kriterien sowie größtmögliche Transparenz zu gewährleisten, setzen wir auf die externe Qualitätsprüfung unserer Produkte.
Gemeinsam mit dem Labor für Innovative Analytik in Innsbruck präsentieren wir erstmals chemische qualitative und quantitative Analysen für SANNIS Bio-Leinöle – ein Beleg dafür, wie wir ganzheitlich und nachhaltig unserer Aufgabe als Lebensmittel-Manufaktur nachkommen.

01
ANALYSE DER PHENOLISCHEN SUBSTANZEN

02
ANALYSE DES POTENTIAL AN FREIEN RADIKALFÄNGERN

03
ERNÄHRUNGSWISSEN-SCHAFTLICHE RELEVANZ

04
ANALYSE DER ALPHA-LINOLENSÄURE (ALA)

05
DIE DNA IN SANNIS BIO-LEINÖLEN

SANNIS
Bio-Leinöl Manufaktur

Univ.Prof.Mag.Dr.Christian W. Huck

Analyse der phenolischen Substanzen in SANNIS Bio-Leinölen

Phenolische Substanzen wirken sich positiv auf die menschliche Gesundheit aus. Das belegen sehr viele wissenschaftliche Studien. Sie wirken antioxidativ, neuroprotektiv und entzündungshemmend. Sie normalisieren den Blutzucker, verbessern die Gefäßendothelfunktion und hemmen die Blutplättchen-Aggregation (hemmen somit Thrombosen).

Deshalb ist es uns von SANNIS Bio-Leinöl so wichtig, dass unsere Öle auch entsprechend auf diese phenolischen Substanzen und deren Gehalt in unseren Leinölen analysiert werden. **Die Analyse an phenolischen Substanzen durch das Team von Professor Huck ergab, dass unsere kaltgepressten SANNIS Bio-Leinöle einen durchschnittlichen Wert von 38,97 mg/ 100 g aufweisen.** Somit ist klar erwiesen, dass in SANNIS Bio-Leinöl ein sehr hoher Anteil an phenolischen Substanzen vorliegt, was die Qualität dieser Lebensmittel unterstreicht.

Nicht nur der gute Geschmack unserer Leinöle überzeugt, sondern auch der ausgewiesene hohe Anteil der phenolischen Substanzen.

Allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger Univ.Prof. Mag. Dr. Christian Huck

Institut f. Analytische Chemie u. Radiochemie Universität Innsbruck

Chemische qualitative und quantitative Analysen durchgeführt unter der beratenden Leitung von Univ. Prof. Mag. Dr. Christian W. Huck, Gerichtlich beeideter Sachverständiger für allgemeine angewandte Chemie und allgemeine analytische Chemie, S&H Labor für Innovative Analytik (LIA), Institut für Analytische Chemie und Radiochemie, Leopold-Franzens Universität, 6020 Innsbruck, Österreich

SANNIS
Bio-Leinöl Manufaktur

Univ.Prof.Mag.Dr.Christian W. Huck

Analyse des Potentials an freien Radikalfängern in SANNIS Bio-Leinölen

Freie Radikale und aggressive Sauerstoffverbindungen können etwa bei Entzündungen innerhalb des Körpers oder durch Einwirkung von außen (Umweltschadstoffe, Zigarettenrauch, Strahlungen jeglicher Art, Ozoneinwirkung) oder durch Einnahme diverser Medikamente entstehen. **Freie Radikale sind hoch reaktiv. Werden diese Stoffe im Körper nicht oder nur ungenügend bekämpft, können diverse Schäden entstehen.** Zur Entgiftung bzw. Inaktivierung dieser hochreaktiven Substanzen arbeiten im Körper unterschiedliche Abwehrmechanismen. Einerseits können Enzyme, die teils bestimmte Mineralstoffe als Bestandteile benötigen, diese hochreaktiven Substanzen inaktivieren. Im Rahmen der nicht enzymatischen Abwehr arbeiten sog. Antioxidative als Radikalfänger.

SANNIS Bio-Leinöle, so ergab die Analyse, haben ein sehr hohes Potential an Radikalfängern und reduzieren im Mittelwert die im Körper vorkommenden Radikale (bei regelmäßiger Einnahme) auf bis zu 29,4%. Dieses sensationelle Ergebnis, konstatiert durch das Labor für Innovative Analytik, belegt wissenschaftlich, wie freie Radikale durch die Einnahme von SANNIS Bio-Leinölen im menschlichen Körper reduziert werden können.

Diese wissenschaftliche Analyse zeigt somit das Potential von SANNIS Bio-Leinölen und die Reduktion dieser hochreaktiven freien Radikalen auf.

Allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger Univ.Prof. Mag. Dr. Christian Huck

Institut f. Analytische Chemie u. Radiochemie Universität Innsbruck

Chemische qualitative und quantitative Analysen durchgeführt unter der beratenden Leitung von Univ. Prof. Mag. Dr. Christian W. Huck, Gerichtlich beeideter Sachverständiger für allgemeine angewandte Chemie und allgemeine analytische Chemie, S&H Labor für Innovative Analytik (LIA), Institut für Analytische Chemie und Radiochemie, Leopold-Franzens Universität, 6020 Innsbruck, Österreich

SANNIS
Bio-Leinöl Manufaktur

Univ.Prof.Mag.Dr.Christian W. Huck

Ernährungswissenschaftliche Relevanz von SANNIS Bio-Leinölen

Durch die wissenschaftliche Analyse von Prof. Huck konnte im Weiteren gezeigt werden, dass die ernährungswissenschaftliche Relevanz von SANNIS Bio-Leinölen sehr hoch ist. Nur 1-2 Esslöffel SANNIS Bio-Leinöl decken den Tagesbedarf an wichtigen Omega-3-Fettsäuren, deren Wirkung für den menschlichen Körper somit erwiesen ist. Der hohe Gehalt an essentiellen Fettsäuren in SANNIS Bio-Leinöl unterstützt protektiv Herz- und Kreislauferkrankungen, senkt den Cholesterinspiegel und bringt diesen in das optimale Verhältnis von LDL zu HDL, steigert die Lern- und Konzentrationsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen und wirkt entzündungshemmend und blutdrucksenkend. Die analysierten Phytoöstrogene (Lignane) wirken sich positiv bei Wechseljahrsbeschwerden aus. Die in der angeführten Tabelle ausgewiesenen Informationen sind somit wissenschaftlich bewiesen.

Gesättigte FS	Einfach ungesättigte FS	Mehrfach ungesättigte FS essentiell 5 : 1	
	Ölsäure (omega-9)	Linolsäure (omega-6)	Linolsäure (omega-3)
↑ Gesamt-Cholesterin	↓ Gesamt-Cholesterin	↓ Gesamt-Cholesterin	↓ Gesamt-Cholesterin
↑ LDL-Cholesterin	↓ LDL-Cholesterin	↓ LDL-Cholesterin	↓ LDL-Cholesterin
	↓ LDL-Oxidation	entzündungsfördernde Wirkung	entzündungshemmende Wirkung
		blutdruckerhöhende Wirkung	blutdrucksenkende Wirkung
			↓ Blutgerinnung

Tabelle: Auswirkung von gesättigten, einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Prof. Christian Huck)

Allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger Univ. Prof. Mag. Dr. Christian Huck

Institut f. Analytische Chemie u. Radiochemie Universität Innsbruck

Chemische qualitative und quantitative Analysen durchgeführt unter der beratenden Leitung von Univ. Prof. Mag. Dr. Christian W. Huck, Gerichtlich beeideter Sachverständiger für allgemeine angewandte Chemie und allgemeine analytische Chemie, S&H Labor für Innovative Analytik (LIA), Institut für Analytische Chemie und Radiochemie, Leopold-Franzens Universität, 6020 Innsbruck, Österreich

SANNIS
Bio-Leinöl Manufaktur

Univ.Prof.Mag.Dr.Christian W. Huck

Analyse der Alpha-Linolensäure (ALA) in SANNIS Bio-Leinölen

Wir von SANNIS Bio-Leinöl sind beseelt die qualitativ besten Bio-Leinöle herzustellen, deshalb ist es uns ein Anliegen, auch wissenschaftlich und ständig mittels Analysen über die Qualität unserer Öle zu informieren. Wir haben uns deshalb für die Zusammenarbeit mit Professor Huck entschieden. In diesem Rahmen wird auch der Anteil an ALA (Alpha-Linolensäure) gemessen.

Aus der chromatographischen Analyse ist ersichtlich, dass SANNIS Bio-Leinöle einen sehr hohen Anteil an ALA nämlich 69,2g pro 100g im Mittelwert ausweisen. SANNIS Bio-Leinöle liegen somit, mit 27,6% über dem normalen Mittelwert von anderen Ölen, was auch wieder die Qualität von SANNIS Bio-Leinöl zeigt. Nicht nur der Geschmack, sondern auch die Qualität überzeugt in den wissenschaftlichen Studien.

Wissenswertes:
Die Analyse zeigt auch, dass nur ausschließlich ALA in SANNIS Bio-Leinölen vorhanden sind, da EPA und DHA erst bei der Metabolisierung im Körper gebildet werden.
EPA (Eicosapentaensäure) und DHA (Docosahexaensäure) sind essenzielle, mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Essenziell, weil wir sie für die normale Körperfunktion brauchen, der Körper sie aber nicht selbst bilden kann.
Aus diesem Grund sind wir darauf angewiesen, die notwendigen Omega-3-Fettsäuren über die Ernährung und Nahrungsergänzungsmittel aufzunehmen, um eine Vielzahl wichtiger, biologischer Funktionen aufrechtzuerhalten.

Diese beiden Fettsäuren unterstützen die menschliche Gesundheit in vielen verschiedenen biologischen Systemen. Die DHA unterstützt die Struktur der Zellmembran und trägt zum normalen Wachstum und zur Entwicklung bei. Sowohl EPA als auch DHA sind an entscheidenden Abläufen unseres Immunsystems beteiligt, wo sie wichtige Prozesse steuern, welche unsere Gesundheit unterstützen. Zusammen liefern beide zahlreiche wichtige Gesundheitsvorteile für den gesamten menschlichen Organismus. Kürzlich wurde in der Wissenschaft eine weitere Omega-3-Fettsäure-DPA (Docosapentaensäure) zunehmend als eine neue und sehr wirksame Omega-3-Fettsäure angesprochen. Früher wurde angenommen, dass es in Zusammenarbeit mit EPA und DHA funktioniert. Jetzt sehen wir, dass es auch seine eigenen wichtigen Funktionen im Körper erfüllt. Alle drei dieser mehrfach ungesättigten Fette spielen eine wichtige Rolle in der Funktionsweise unseres Körpers.

Allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger Univ.Prof. Mag. Dr. Christian Huck

Institut f. Analytische Chemie u. Radiochemie Universität Innsbruck

Chemische qualitative und quantitative Analysen durchgeführt unter der beratenden Leitung von Univ. Prof. Mag. Dr. Christian W. Huck, Gerichtlich beeideter Sachverständiger für allgemeine angewandte Chemie und allgemeine analytische Chemie, S&H Labor für Innovative Analytik (LIA), Institut für Analytische Chemie und Radiochemie, Leopold-Franzens Universität, 6020 Innsbruck, Österreich

Die unsichtbare Kraft – die DNA – in SANNIS Bio-Leinölen

Wir von SANNIS sind beseelt von der Herstellung unserer Bio-Leinöle und deren positiven Eigenschaften für den menschlichen Organismus. Deshalb erfüllt es uns mit Stolz, dass es uns in Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut LifevisionLab von Soyana (CH) als erstem Bio-Leinöl-Produzenten gelungen ist, die in unseren Bio-Leinölen enthaltenen „Informationen" – ihre sogenannte DNA – durch Kristallisation sichtbar zu machen.

Die gesamte Entwicklung einer Leinpflanze – vom Samen über den Flachs bis hin zur Blüte – ist in Form von solchen „Informationen" abgespeichert. Die Soyana-Methode macht es möglich, dieses Wesen der Pflanze in nur einem Tropfen SANNIS Bio-Leinöl wiederzuentdecken und in Makroaufnahmen abzubilden.

Die so entstehenden Kristall-Landschaften formen sich durch das Eintrocknen der Mineralstoffe des untersuchten Lebensmittels, wobei die im Produkt enthaltene Ordnungskraft bestimmt, wie sich diese anordnen. Mithilfe der Soyana-Methode, wird es möglich, die in Lebensmitteln gespeicherten „Informationen" sichtbar zu machen und die Qualität verschiedener Produkte zu vergleichen. Beim direkten Vergleich zwischen biologischen und konventionellen Produkten wird der Qualitätsunterschied schnell klar.

DIE DNA VON SANNIS BIO-LEINÖLEN AUS BIO-LEINSAMEN

Kontrolliert biologischer Anbau, ausgewählte Bio-Bauern, schonendes SANNIS Spezial Pressverfahren: Presstemperatur ca. 29 Grad Celsius. Einzigartige Schönheit, natürliche Ordnung und Gesundheit sowie die „Blume des Lebens" sind in den Kristall-Landschaften von SANNIS Bio-Leinöl ersichtlich. Sie sehen das Wesen des Wertvollen, die Aura der Natur.

Bild oben: Leinpflanze
Bild unten: 500-fache Vergrößerung

SANNIS Bio-Leinöl Manufaktur
Schwimmbadweg 12 / 6751 Innerbraz
T +43 664 8572170
www.sannis.at