

Warum wir High-Oleic-Sonnenblumenöl verwenden

Bioverfügbar, stabil, einnahmefreundlich: Vitamin D High Oleic (HO-)Sonnenblumenöl

Dr. Jacob's Vitamin D₃ Öl war das erste Vitamin D₃ Öl in deutschen Apotheken.

Natürlich probierten wir die verschiedensten Trägeröle aus und sammelten Daten zur Langzeitstabilität. Schließlich überzeugte auf Dauer das natürliche Pflanzenöl der Sonnenblume und seine natürliche Synergie mit schützenden Tocopherolen, wie die Mitglieder der Vitamin-E-Familie auch heißen.

Sonnenblumenöl ist eines der stabilsten Pflanzenöle. Noch stabiler ist HO-Sonnenblumenöl, das aus einer besonderen Sorte von Sonnenblumen aus biologischem Anbau gewonnen wird.

Optimale Stabilität des Vitamins D

Die Verabreichung des fettlöslichen Vitamins D in Ölsäure-reichem Bio-Sonnenblumenöl (HO-Sonnenblumenöl) mit schützenden Tocopherolen gewährleistet eine optimale Bioverfügbarkeit und Stabilität.

Das verwendete HO-Sonnenblumenöl ist von Natur aus reich an Vitamin E und Ölsäure (die Hauptfettsäure in Olivenöl) und enthält nur einen geringen Anteil gesättigter Fettsäuren und Omega-6-Fettsäuren. Ergänzt durch natürliche Tocopherole, insbesondere gamma-Tocopherol, wird das Vitamin D optimal stabilisiert, was Langzeituntersuchungen bestätigen (1).

Hohe Vitamin D-Verluste durch Licht und Sauerstoff

Dass eine solche durchgehend hohe Stabilität von Vitamin D₃ keine Selbstverständlichkeit ist, zeigt eine Studie aus dem Jahr 2015. In dieser Studie wurde über einen Zeitraum von zwei Monaten die Stabilität von Vitamin D₃ in Sojaöl unter verschiedenen Bedingungen untersucht. Zum Ende der Untersuchung betrug der Vitamin-D₃-Verlust 61-68 % bei Lagerung unter natürlichem Licht sowie 24-44 % bei Lagerung im Halbdunkel. Der Studie zufolge sind wichtige Faktoren für ein stabiles Vitamin D₃ eine dunkle Lagerung sowie Vitamin E – also Tocopherole – als antioxidatives Vitamin (2).

Sie haben weitere Fragen? Dann kontaktieren Sie gerne unsere Kundenbetreuung unter Telefon: 0 61 28 – 48 77 0

Literatur:

1. [Langzeitstabilität](#) (externer Link)
2. Hemery YM, Fontan L, Moench-Pfanner R, Laillou A, Berger J, Renaud C, Avallone S (2015): Influence of light exposure and oxidative status on the stability of vitamins A and D₃ during the storage of fortified soybean oil. Food Chem; 184: 90-98.

