



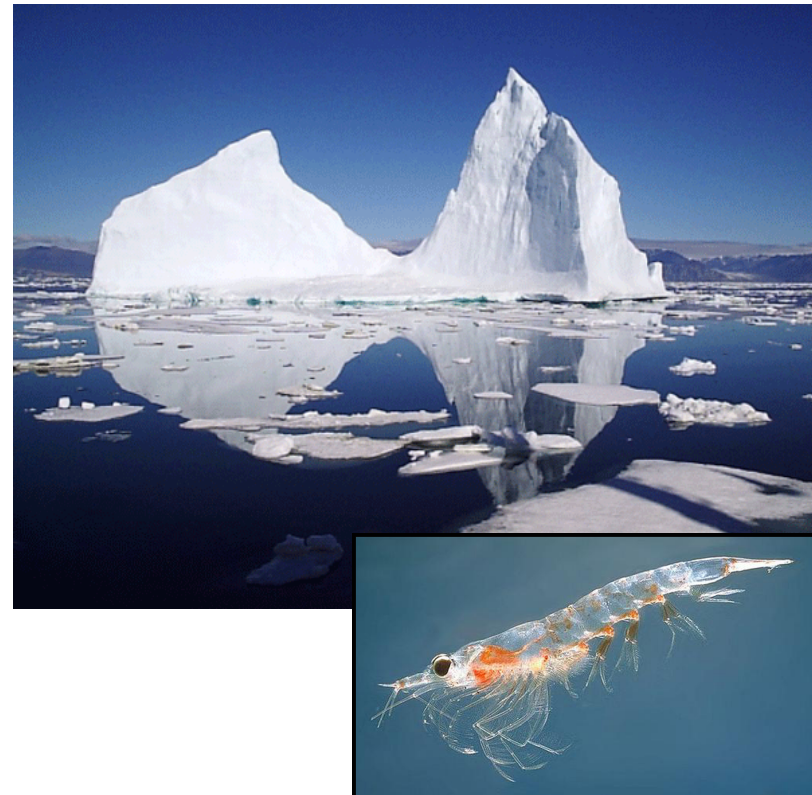
# KRILL co Q10

LE SUPPLEMENT NUTRITIONNEL  
ANTI-ÂGE

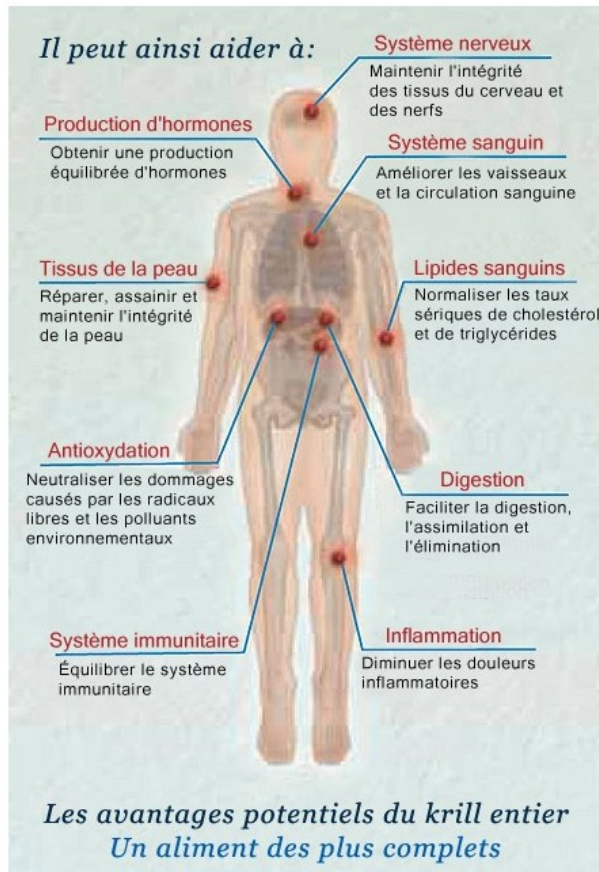
# ORIGINE ET PURETE



- **Le Krill** est une petite crevette de la mer froide de l'antarctique qui se nourrit de phytoplancton, il est classé comme Zooplancton et se situe au début de la chaîne alimentaire, de fait, il est donc extrêmement pur et exempt de métaux lourds, mercure, PCBs, dioxines .
- **La co enzyme Q10** est une poudre cristalline jaune orange, sans goût ni odeur. elle est en partie absorbée avec notre nourriture, mais est également produite dans le corps lui-même.



# UN PRODUIT COMPLET



- L'huile de krill renferme une concentration à la fois élevée, équilibrée et des plus assimilables en Omega 3 EPA et DHA . Ces acides gras polyinsaturés participent à de nombreux processus importants comme la constitution et l'intégrité des membranes cellulaires, le fonctionnement du système cardiovasculaire, du cerveau et du système hormonal ainsi que la régulation des processus inflammatoires .
- Sa richesse en phospholipides marins protègent nos cellules des menaces toxiques et des attaques des radicaux libres . C'est le premier produit au monde qui apporte des phospholipides intégrés aux acides gras Oméga 3 .Outre les Omega 3, 6 et 9 , l'huile de Krill contient le plus puissant antioxydant connu, un complexe de biflavonoïdes marins et l'astaxanthine : une provitamine A très active de la famille des caroténoïdes.
- Grâce à toutes ces propriétés, il a été démontré que l'huile de krill soulage des douleurs articulaires, les symptômes du syndrome prémenstruel et ce de la ménopause ( Sans les risques associés à l'hormonothérapie conventionnelle ). L'huile de krill est la nourriture du cerveau : elle conserve toute l'énergie que le krill a absorbée dans le phytoplancton et nous redonne sous forme d'une force énergétique nécessaire à la mémoire, à la concentration et à la régénération des facultés intellectuelles
- Sa richesse exceptionnelle en antioxydants puissants et en acides gras essentiels hautement assimilable grâce aux phospholipides fait de l'huile de krill, le supplément nutritionnel anti-âge indispensable

# NUTRICOSMETIQUE

## Nourrir et protéger sa peau



### L'astaxanthine

- Pigment naturel qui donne leur couleur rose aux plumes des flamants, à la chair des saumons et des truites et à la carapace des crevettes, l'**astaxanthine** est un composé de la famille des caroténoïdes. C'est donc un puissant antioxydant, aux effets reconnus sur les radicaux libres, avec notamment, un effet protecteur contre les effets nocifs des rayons ultraviolets. Il constitue, en complément d'une protection cosmétique spécifique, un allié intéressant pour mieux se protéger du soleil. ( peau et oeil )
- Par son puissant pouvoir antioxydant, l'astaxanthine vous aide à neutraliser les radicaux libres engendrés par les rayons ultraviolets. Les rayons ultra-violet sont bien connus pour induire de nombreux dommages à l'oeil comme le vieillissement ou encore l'opacification du cristallin, à l'origine de la cataracte.

### Les antioxydants

- De tous les aspects du vieillissement, ceux ayant un rapport avec la peau sont les plus visibles. Si la qualité de la peau est en partie inscrite dans notre patrimoine génétique, le vieillissement cutané se manifeste prématurément et s'accroît aussi par des carences hormonales venant notamment avec la ménopause, l'exposition au soleil et le stress oxydatif dû à l'action des radicaux libres.
- Les radicaux libres sont des molécules instables de notre métabolisme. Quand les radicaux libres se trouvent en quantité excessive dans l'organisme, ils s'attaquent aux membranes cellulaires et à notre précieux ADN. Ils sont donc responsables du vieillissement prématuré des tissus provoquant une diminution des capacités hydratantes, une dégradation du collagène et une accentuation des rides. De nombreuses études scientifiques ont identifié et démontré l'effet neutralisant des antioxydants sur les radicaux libres.

# AVANTAGES ET BIENFAITS



- Protection des membranes
- Augmente l'énergie du corps
- Stimule le système immunitaire
- Stimule le système digestif
- Aide à la concentration/mémoire
- Offre une protection contre les UV
- Prévient les maladies cardiovasculaires
- Diminue le mauvais cholestérol
- Réduit les douleurs arthritiques
- Soulage le SPM et la dysménorrhée
- Pouvoir antioxydant incomparable
- Omega 3, 6 et 9 (en équilibre)
- Vitamines A et E
- Source de phospholipides uniques
- Source de choline

# ETUDES ET RECHERCHES



- **1: Altern Med Rev. 2004 Dec;9(4):420-8. Links Evaluation of the effects of Neptune Krill Oil on the clinical course of hyperlipidemia. Bunea R, El Farrah K, Deutsch L.**
- CONCLUSIONS:
- The results of the present study demonstrate within high level of confidence that krill oil is effective for the management of hyperlipidemia by significantly reducing total cholesterol, LDL, and triglycerides, and increasing HDL levels. At lower and equal doses, krill oil was significantly more effective than fish oil for the reduction of glucose, triglycerides, and LDL levels.
- PMID: 15656713 [PubMed - indexed for MEDLINE]
- **4: J Am Coll Nutr. 2007 Feb;26(1):39-48. Links Evaluation of the effect of Neptune Krill Oil on chronic inflammation and arthritic symptoms. Deutsch L.**
- CONCLUSION:
- The results of the present study clearly indicate that NKO at a daily dose of 300 mg significantly inhibits inflammation and reduces arthritic symptoms within a short treatment period of 7 and 14 days.
- PMID: 17353582 [PubMed - indexed for MEDLINE]

- **5: Altern Med Rev. 2003 May;8(2):171-9. Links. Evaluation of the effects of Neptune Krill Oil on the management of premenstrual syndrome and dysmenorrhea. Sampalis F, Bunea R, Pelland MF, Kowalski O, Duguet N, Dupuis S.**
- CONCLUSIONS:
- Neptune Krill Oil can significantly reduce dysmenorrhea and the emotional symptoms of premenstrual syndrome and is shown to be significantly more effective for the complete management of premenstrual symptoms compared to omega-3 fish oil.
- PMID: 12777162 [PubMed - indexed for MEDLINE]

# ETUDES ET RECHERCHES



- **3: Biochem Biophys Res Commun. 2008 Feb 22;366(4):892-7. Epub 2007 Dec**  
Links **Astaxanthin improves muscle lipid metabolism in exercise via inhibitory effect of oxidative CPT I modification.**  
**Aoi W, Naito Y, Takanami Y, Ishii T, Kawai Y, Akagiri S, Kato Y, Osawa T, Yoshikawa T.**
- Department of Inflammation and Immunology, Graduate School of Medical Science, Kyoto Prefectural University of Medicine, Kyoto 602-8566, Japan.
- Intracellular redox balance may affect nutrient metabolism in skeletal muscle. Astaxanthin, a carotenoid contained in various natural foods, exerts high antioxidative capacity in the skeletal muscles. The present study investigated the effect of astaxanthin on muscle lipid metabolism in exercise. ICR mice (8 weeks old) were divided into four different groups: sedentary, sedentary treated with astaxanthin, running exercise, and exercise treated with astaxanthin. After 4 weeks of treatment, exercise groups performed treadmill running. Astaxanthin increased fat utilization during exercise compared with mice on a normal diet with prolongation of the running time to exhaustion. Colocalization of fatty acid translocase with carnitine palmitoyltransferase I (CPT I) in skeletal muscle was increased by astaxanthin. We also found that hexanoyl-lysine modification of CPT I was increased by exercise, while astaxanthin prevented this increase. In additional experiment, we found that astaxanthin treatment accelerated the decrease of body fat accumulation with exercise training. Our results suggested that astaxanthin promoted lipid metabolism rather than glucose utilization during exercise via CPT I activation, which led to improvement of endurance and efficient reduction of adipose tissue with training.
- PMID: 18082622 [PubMed - indexed for MEDLINE]

## ACIDES GRAS OMÉGA-3

Plus de 5,000 articles scientifiques ont été publiés concernant les bienfaits des produits marins riches en acides gras oméga-3. Les acides gras oméga-3 ont suscité un intérêt considérable pour deux raisons principales:

1) Les poissons et les huiles marines se sont montrés d'une importance vitale durant toutes les phases de la vie, les acides gras EPA et le DHA étant des constituants normaux de nos cellules. Ces deux acides gras sont particulièrement abondants dans les cellules du cerveau, les stations de relais nerveux (synapses), les récepteurs visuels (rétines), les surrénales et les glandes sexuelles, les tissus de notre organisme qui sont les plus actifs biochimiquement. Le DHA est important pour le développement optimal du cerveau et des yeux et est par conséquent très important pour le développement sain des bébés et des enfants.

2) Les études effectuées dans le monde entier montrent que les acides gras oméga-3 contenus dans les poissons amènent des améliorations dans les systèmes nerveux, cardiovasculaire, gastro-intestinal, respiratoire, reproducteur et immunitaire.

Spécifiquement, les effets bénéfiques des acides gras oméga-3 ont été démontrés dans la prévention primaire et secondaire de la maladie coronarienne, les arythmies cardiaques, l'athérosclérose, les thromboses, les embolies, l'hypertension, l'hypercholestérolémie, l'hyperinsulinémie, le diabète type 2, les maladies inflammatoires (l'arthrite rhumatoïde, le lupus érythémateux, l'acné, l'eczéma, le psoriasis, l'asthme, la colite ulcéraire, la maladie de Crohn) et chez quelques patients souffrant de maladies rénale ou d'obstruction pulmonaire chronique, le cancer et les troubles de comportement.

Leurs effets bénéfiques sur la santé résultent de leur action sur les cytokines, les réponses vasculaires et sur une variété de paramètres sanguins, en changeant la composition en acides gras des membranes des tissus ainsi que la production des eicosanoïdes (une variété de super hormones contrôlant l'activité de tous nos organes vitaux) et en prévenant la dégénérescence des acides gras polyinsaturés.



## PHOSPHOLIPIDES

Les phospholipides et leurs métabolites sont des constituants structuraux des membranes cellulaires, des participants actifs dans de nombreux processus métaboliques (croissance cellulaire, carcinogénèse, différenciation, apoptose) et dans la transduction des signaux cellulaires ainsi que d'importants décomposants des peroxydes lipidiques. Grâce à leurs propriétés émulsifiantes, ils facilitent la digestion des lipides et leur assimilation dans l'organisme.

Le cerveau est le tissu de l'organisme le plus riche en membranes et les phospholipides cérébraux sont spécialement riches en acides gras polyinsaturés, en particulier le DHA. Ils sont déterminants dans la formation et le remodelage des cellules nerveuses. Ils peuvent exercer des effets bénéfiques sur le système nerveux en aidant à maintenir l'intégrité des tissus cérébraux et en améliorant les conséquences du métabolisme anormal des phospholipides et des eicosanoïdes dans les maladies psychiatriques. Aussi, ils peuvent améliorer le système cardiovasculaire en renversant l'athérosclérose.

## ASTAXANTHINE

L'astaxanthine est un des plus puissants antioxydants connus. Il a été démontré qu'elle était dix fois plus puissante que les caroténoïdes les mieux connues (canthaxanthine, bêta-carotène, lutéine, lycopène, tunaxanthine, zéaxanthine) et de 80 à 550 fois plus puissante que la vitamine E. Elle présente des effets anti-ulcératifs et inhibe les bactéries *Helicobacter pylori* associées aux ulcères du système digestif. De plus, elle pénètre facilement dans le système nerveux central et elle facilite la communication entre les cellules. Pour ces raisons, l'astaxanthine s'avère être un antioxydant très puissant présentant plus d'avantages que d'autres caroténoïdes dans une variété de maladies telles que les maladies cardiovasculaires et neurodégénératives, les troubles du système immunitaire, le cancer ainsi que pour la santé visuelle.



# LA co Q10 VERITABLE CARBURANT



- *la co enzyme Q10 est essentielle au bon fonctionnement de nos mitochondries (cellules permettant la production de l'énergie de base pour notre corps : l'ATP).*
- *Avec l'âge ces mitochondries deviennent moins efficaces et finissent par produire des radicaux libres et moins d'ATP. ( adénosine triphosphate ) .*
- *La supplémentation en co enzyme Q10 permet de rétablir l'équilibre du cycle énergétique en diminuant la production de radicaux libres et donc le processus de vieillissement tout en augmentant le niveau d'énergie disponible.*

# UNE VRAIE COMPLEMENTARITE AVEC LE KRILL



- Proche parente de la vitamine K par sa structure chimique, la **coenzyme Q10** (CoQ10) est aussi un antioxydant, c'est-à-dire qu'elle protège l'organisme des dommages causés par les radicaux libres (stress oxydatif).
- Cette coenzyme, qui agit comme une vitamine dans l'organisme, active la production d'énergie sur le plan cellulaire. Tous les processus physiologiques qui exigent une dépense énergétique ont besoin de **CoQ10**. Elle est d'ailleurs présente dans tout l'organisme, notamment dans le coeur, dans les muqueuses des gencives et de l'estomac, dans les tissus de tous les organes qui jouent un rôle dans le système immunitaire, dans le foie, les reins et la prostate. D'où son autre nom d'« ubiquinone » (qui a la même étymologie que le mot « ubiquité », qui veut dire « omniprésence »).
- on a observé qu'avec l'âge, l'organisme en produit de moins en moins. On a aussi constaté que les patients atteints de maladies cardiaques ou cardiovasculaires, de certains cancers, de maladies des gencives, d'hypertension artérielle, de sida, de troubles musculaires ou de dégénérescence maculaire présentaient systématiquement de faibles taux de CoQ10.