

Fachinformation:

M E G A M A X MCT Speiseöl Mittelkettige Triglyzeride

- Zur Energieanreicherung der Nahrung für Sportler mit hohem Kalorienverbrauch
- Für Personen mit Fettverwertungs- oder Fettresorptionsstörungen
- Für Frühgeborene zur Energieanreicherung der Nahrung
- Für Diät-Kunden als Fett, das „nicht fett macht“

Inhaltsstoffe:	Mittelkettige Triglyzeride aus gesättigten Fettsäuren mittlerer Kettenlänge von C ₈ bis C ₁₂ .
Herkunft:	Kokoskernöl.
Bedeutung:	MCT-Öle werden sowohl in der Sporternährung als Energieträger eingesetzt als auch in der Diätetik bei Fettverwertungs- und Fettresorptionsstörungen. Da MCT-Fette anders als normale Fette nicht durch Gallensalze emulgiert und durch Pankreaslipasen gespalten werden, können sie bei Personen, die normale Fette nicht vertragen, als Ersatzfett genutzt werden. MCT-Fette werden ähnlich schnell wie Kohlenhydrate aufgenommen und in der Leber sofort für energetische Zwecke oxidiert (verbrannt). MCT's können nicht in körpereigenes Fett umgewandelt werden. Daher werden sie auch gerne im Rahmen eines Diätplans empfohlen.
Dosierung:	Die Dosierung muss einschleichend erfolgen, am besten teelöffelweise, bis der Darm sich an das MCT gewöhnt hat. Nach einer Gewöhnungsphase werden bis zu 120 g pro Tag problemlos vertragen. Bei Säuglingen (Frühgeborene) wird zunächst tröpfchenweise dosiert und bis zur gewünschten Dosis je nach Körpergewicht) die Menge langsam gesteigert. Das Öl ist geruchs- und geschmacksneutral und mit Wasser mischbar. Es lässt sich auch gut in Speisen einrühren.
Nutzen:	Zur Energieanreicherung der Nahrung bei Sportarten mit hohem Kalorienverbrauch. Während der Diät als Fett, das „nicht fett macht“. Bei Fettresorptions- und Fettverwertungsstörungen.
Zielgruppe:	Sportler mit hohem „Kaloriendurchfluss“, Personen, die eine Diät durchführen und Personen, die zu wenig Gallensekret oder Pankreasenzyme bilden und daher normale Fette nicht vertragen. Für Diabetiker geeignet. Glutenfrei.