



Nowa linia produktowa

Omega 3 + Omega 6

Marzec 2010 r.



Czynniki decydujące o zdrowiu

- 5-10% czynniki genetyczne
- 5-10% czynniki środowiskowe
- 10-20% medycyna naprawcza
- 20-25% środowisko społeczne
- 40-60% styl życia

Leenlife™ E



Hasło promujące nowy styl diety

(od ang. *lean* = chudy, szczupły)
ang. lean meat = dietetyczne
(chude) mięso

Odpowiednia forma chemiczna
chroniąca biologiczne
właściwości wielonienasyconych
kwasów tłuszczowych Omega 3 i
Omega 6 oraz Omega 9,
zapewniająca 100% zalecanego
dziennego spożycia na
wielonienasycone kwasy
tłuszczowe

❑ **Nutraceutyk** (*ang. nutrition = odżywianie, żywność*)

środki spożywcze łączące w sobie wartości żywieniowe (ang: nutrition) i cechy środków farmaceutycznych (ang: pharmaceuticals). Pojęcie "nutraceutyków" jest pojęciem stosowanym popularnie od lat 90. na określenie suplementów diety lub innych środków żywnościowych w formach farmaceutycznych posiadających właściwości prozdrowotne (przynoszących korzyści zdrowotne)

❑ **Dodatek żywieniowy otrzymywany z wyselekcjonowanych odmian nasion Inu oleistego**

❑ **Wzbogacone produkty spożywcze (w tym wędliny, mięsa) uzyskują odpowiednią proporcję Omega 6 do Omega 3 wynoszącą od 2:1 do 4:1 (tzw. złota proporcja)**

❑ **Dieta (styl życia) zaspokajająca dzienne zapotrzebowanie człowieka na kwasy Omega 3**

Dlaczego nasiona Inu?

- ❑ zawierają od 50 % do 70% kwasów Omega 3 (np. orzechy włoskie tylko 5,5%, awokado – 6%)
- ❑ z wyselekcjonowanych odmian
- ❑ brak naturalnych szkodników (stąd brak potrzeby stosowania w uprawach insektycydów – tańsza i bardzo ekologiczna uprawa)
- ❑ mniejsze zapotrzebowanie na nawożenie nawozami sztucznymi



Prozdrowotne działanie kwasów

Omega – 3 na organizm człowieka

- Zapobiegają nowotworom (przeprowadzono wiele badań które potwierdziły hamujący wpływ na namnażanie komórek rakowych)
- Ograniczają ryzyko wystąpienia zapalenia stawów
- Ograniczają cukrzycę
- Zmniejszają depresje, a poprawiają humor i nastrój
- Usprawniają pracę mózgu ograniczając na przykład chorobę Alzheimera, zaburzenia koncentracji, dysleksję czy dyspraksję (zaburzenia czynności ruchowej)
- Przyczyniają się do prawidłowego rozwoju płody i niemowlęcia
- Zwiększają ilość dobrego cholesterolu HDL
- Ograniczają ryzyko występowania nadciśnienia prowadzącego do udarów i innych chorób serca
- Leczą choroby skóry jak na przykład łuszczycę
- Ograniczają stany zapalne na przykład astmę, chorobę Crohna czy popularne zapalenie dziąseł

Ponadto:

- Przyspieszają przemianę materii
- Wzmagają poziom energii i zachęcają do wysiłku fizycznego

Dieta

Kiedyś



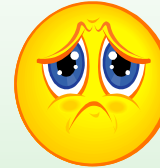
- Niskoenergetyczna
- Niskotłuszczowa
- Wysokobiałkowa
- Bogata w tłuszcze nienasycone, witaminy oraz błonnik

Mięso, ryby, warzywa, owoce, orzechy, miód

Mięsna

→ Właściwe proporcje kwasów tłuszczowych Omega 6 do Omega 3

Dziś



- Wysokoenergetyczna
- Wysokotłuszczowa
- Brak zbilansowania składników odżywczych
- Witaminy chemicznie syntetyzowane
- Stosunek Omega 6 do 3 wynosi 20 : 1

Zbożowa

→ Bogata w kwasy Omega 6

Uboga w kwasy Omega 3 oraz antyoksydanty

Dlaczego mięso i wędliny z Leenlife?

Są najlepszym źródłem białka i tłuszczu

Z dodatkiem LeenLife stanowią żywność funkcjonalną o wysokiej wartości odżywczej są bogatym źródłem **Omega 3, 6 i 9**

o wszechstronnym pro-zdrowotnym działaniu na funkcje fizjologiczne organizmu oraz zmniejszającej ryzyko wystąpienia chorób dietozależnych (cywilizacyjnych)



Badania



1. Uniwersytet Jagielloński,
Collegium Medicum, Zakład Bromatologii
przeprowadził fazę zerową „Badań klinicznych właściwości pro-zdrowotnych środków spożywczych wzbogaconych dodatkiem żywieniowym Leenlife E”
2. Instytut Przemysłu Organicznego w Pszczynie
Toksykologiczne badania toksyczności ostrej i podostrej
3. Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie
Badania aplikacyjne i jakości otrzymanych produktów
4. Uniwersytet Wrocławski
Badania przechowalnicze

1. Parówki

2. Wędzonki

3. Wędliny kanapkowe

4. Kiełbasy tradycyjne

5. Suche i podsuszane

- Parówki
- Parówki wiedeńskie

- Szyńka wiejska

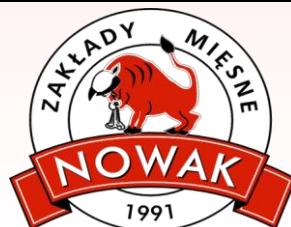
- Szyńka konserwowa
- Szyńka konserwowa z indyka
- Krakowska drobiowa

- Kiełbasa złota
- Kabanosy drobiowe



Produkty

lp	produkt	forma pakowania	gramatura	termin przydatności do spożycia
1	szynka wiejska	1 szt. vacuum		30 dni
		1/2 szt. vac.		30 dni
		1/8 szt. vacuum		30 dni
2	parówki	map	ok. 1,3 kg	18 dni
		5 szt. vac	275 g (s)	18 dni
3	parówki wiedeńskie	map	ok. 1 kg	18 dni
		2x3 szt. map	240 g (s)	18 dni
4	kielbasa złota	map	ok. 1 kg	21 dni
		map	4 szt.	21 dni
5	kabanosy drobiowe	3 wiązki flow	ok. 0,9 kg	21 dni
		1 wiązka flow	ok. 0,3 kg	21 dni
6	krakowska drobiowa	1 szt. flow	ok. 1,2 kg	24 dni
		1/2 szt. vac.	ok. 0,4 kg	24 dni
7	szynka konserwowa	luz	ok. 2,5 kg	60 dni
8	szynka konserwowa z indyka	luz	ok. 2,5 kg	30 dni



Opakowania- komunikacja



Informacja o wyróżnikach linii produktowej

Oświadczenia zdrowotne odwołujące się do fizjologicznego działania kwasów Omega 3 i 6

Zakład Bromatologii CMUJ przeprowadził fazę zero „Badań klinicznych właściwości prozdrowotnych środków spożywczych wzbogaconych dodatkiem żywieniowym LeenLife E”



Opakowania- komunikacja

Informacja o pokryciu zalecanego dziennego spożycia na kwasy Omega

Informacja o proporcji

wiedeńskie
Parówki

Kielbasa homogenizowana, parzona, wędzona
Skład: mięso wieprzowe (47%), mięso wołowe (18%), tłuszcz wieprzowy, woda, sól, skrobienie ziemniaczane, przyprawy (m.in. seler, mąka gorczycowa, kolendra), E621- wzmacniacz smaku i zapachu, E451- regulator kwasowości, E301 – przeciwutleniacz, nienasycone kwasy tłuszczowe (NNKT) omega 3, 6, 9, E250-substancja konserwująca.
NT-105/2008
Obniżona zawartość soli i fosforanów.
Produkt bez dodatku cukrów prostych.

Pro-zdrowa dieta LeenLife
złożona z różnych produktów
oznaczonych

Wartość odżywcza i energetyczna 100 g produktu:	
Wartość energetyczna	291 kcal / 1203 kJ
Białko	10 g
Węglowodany	2 g
Tłuszcze	27 g

100g produktu- źródło:

Omega 6 + **Omega 3**

47% (ZDS)* + 21% (ZDS)*

Proporcja Omega 6 do Omega 3 4:1

Jakość produktu monitorowana przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego.

stanowią bogate źródło aminokwasów zapewniają 100% zalecanego dziennego spożycia (ZDS) na wielonienasycone niezbędne

Omega 3 + Omega 6

we wzajemnej „złotej proporcji”, zgodnie z zaleceniami Komisji Europejskiej (SCF) oraz Światowej Organizacji Zdrowia (WHO).

Zapewnij sobie i rodzinie lepsze życie z dietą LeenLife!

www.leenlife.com

Zakłady Mięsne NOWAK Sp. z o.o. Sp.k.
80-180 Gdańsk, Janikowa
ul. Sportowa 60
tel.: (0 58) 692 28 22
www.zmn.nowak.pl

PL 22040305 WE

Przechowywać w temperaturze od +2°C do +8°C.



Pro-zdrowotne wędliny*

♥ Działających ochronnie na układ krążenia

Omega 3 wywierają ochronny wpływ na układ sercowo-naczyniowy:

- hamują krzepnięcie krwi
- obniżają poziom triglicerydów
- poprawiają elastyczność tętnic
- korzystnie wpływają na komórki wydzielające naczynia krwionośne (↓hipertrofi i włóknienia tkanek układu krążenia)



Zdjęcie tętnicy z plamką miażdżycową

Aktywne metabolity **Omega 3** działają przeciwzapalnie, chroniąc przed procesami miażdżycowymi i zapobiegając tworzeniu się blaszki miażdżycowej.

Powikłaniami miażdżycy są choroby wieńcowa, zawał serca, niewydolność nerek, udar mózgu, demencja, miażdżyca kończyn dolnych, zaburzenia erekcji.

Dowody z badań epidemiologicznych sugerują, że kombinacja korzystnego wpływu **Omega 3 + Omega 6** w odpowiednio zbilansowanej diecie, takiej jak dieta LeenLife, wiąże się z najmniejszym ryzykiem choroby wieńcowej.

♥ Zwiększających koncentrację i sprawność umysłową

Lepsza dieta – bogata w **Omega 3 + Omega 6** stanowiące budulec do produkcji hormonów szczęścia (serotonina i dopamina) oraz mózgu:

- poprawia pamięć
- zdolność nabywania nowej wiedzy i umiejętności
- opóźnia procesy starzenia się mózgu
- podnosi nastrój
- może również korzystnie modulować zachowanie człowieka i jego motywację do pozytywnego działania.

Niedobór w pożywieniu **Omega 3 + Omega 6** przynosi skutki odwrotne, a wśród nich m.in. zaburzenie rytmu snu i czuwania, problemy z uczeniem się i dysleksją oraz zaburzenia psychofizyczne i zachowania, takie jak na przykład: ADHD, napady złości u dzieci.

źródło niezbędnych
Omega 3
+
Omega 6

Niezbędne **Omega 3 + Omega 6** są składnikami odżywczymi o zasadniczym znaczeniu dla zdrowia człowieka, ponieważ organizm nie jest w stanie ich zsintetyzować oraz posiadają cenne właściwości fizjologiczne.

♥ Stabilizujących rytm serca

Większe spożycie **Omega 3**:

- wywiera korzystny efekt antyarytmiczny
- wiąże się z wolniejszym rytmem serca.

Serce zaprogramowane jest na nie więcej niż trzy miliardy uderzeń, więc by długo żyć, nie powinniśmy go nadwyręzać poprzez zwiększoną częstość akcji serca, tzw. HR (Heart Rate).

Stres oraz wysiłek fizyczny przyspiesza HR. Spowolnienie pracy serca, choćby niewielkie, zapewni lepsze życie.



1 mała kanapka LeenLife (100g)

składająca się z różnych produktów LeenLife (60 g pieczywa, 10 g masła, 2 plasterki po 15 g szynki konserwowej z indyka oraz sera żółtego) zapewnia:



Proporcja
Omega 6
do
Omega 3
1:1

Mała kanapka - źródło 0,6 g **Omega 3**.
Identyczną ilość **Omega 3** zawiera:



* zalecane dzienne spożycie



600 G
DORSZA



600 G
KREWETEK



150 G
HALIBUTA

zatem dziennie musimy spożyć 4 takie małe kanapki lub zjeść
2,4 kg dorsza lub 2,4 kg krewetek lub 0,6 kg halibuta

Kanapka LeenLife stanowi bogate źródło niezbędnych **Omega 3 + Omega 6**, a owoce morza jedynie **Omega 3**.

informacyjna

Oznakowanie lady samoobsługowej



shelfstoper

- ✓ Oznaczają półkę wędlin LL
- ✓ Początek i koniec

