

# UBIQUINOL 100 mg

Suplement diety

## DOSTĘPNE OPAKOWANIA:

60 KAPSULEK  
P30002

## SPOSÓB UŻYCIA:

Osoby dorosłe 1 kapsułka dziennie, najlepiej w trakcie posiłku lub według wskazań lekarza.

## PRODUKT BEZGLUTENOWY.

### NIE ZAWIERA:



oraz sztucznych substancji przedłużających trwałość, substancji słodzących, aromatów.



## CHARAKTERYSTYKA:

- Zredukowana forma koenzymu Q10 - ubichinol<sup>1</sup>.
- Ubichinol ma większą biodostępność niż standardowa forma koenzymu Q10 (ubichinon)<sup>7</sup>.
- Ubichinol (Kaneka Ubichinol™) obecny w naszym suplemencie jest wytworzony przez wiodącego, japońskiego producenta.
- Suplement diety w wygodnej formie kapsułek z żelatyny rybiej.

## BADANIA NAUKOWE:

- Udział w wytwarzaniu energii w komórkach<sup>1,2</sup>.
- Wsparcie obrony antyoksydacyjnej<sup>4,5</sup>.

## DLA KOGO:

- Dla osób prowadzących aktywny tryb życia.
- Dla osób poszukujących wsparcia antyoksydacyjnego.
- Dla osób dojrzałych i starszych.

## POWIĄZANE SUPLEMENTY DIETY:

- Ashwagandha wyciąg z korzenia
- Magnez chelat
- NUTRI-NANO CoQ-10

# UBIQUINOL 100 mg

## Składniki:

### Porcja zalecana do spożycia w ciągu dnia (1 kapsułka) zawiera:

Ubichinol (jako Kaneka Ubiquinol™) - zredukowana forma CoQ-10	100 mg
--	--------

Oliwa z oliwek, żelatyna (**z ryb**), substancja glazurująca: glicerol (roślinny), emulgator: lecytyny (słonecznikowe), barwnik: karmel, przeciwutleniacz: palmitynian L-askorbylu.



Q+®, Kaneka Ubiquinol™ i Quality Seal™ są zarejestrowanymi znakami towarowymi Kaneka Corp.

**Ostrzeżenie:** Kobiety w ciąży, matki karmiące oraz osoby stosujące leki lub chore powinny przed użyciem skonsultować się z lekarzem. Przechowywać w temperaturze pokojowej, w miejscu suchym, ciemnym, w sposób niedostępny dla małych dzieci. Nie przekraczać porcji zalecanej do spożycia w ciągu dnia. Produkt nie jest substytutem zróżnicowanej diety.

## BADANIA NAUKOWE:

- Koenzym Q10 znajduje się we wszystkich komórkach organizmu. Najwyższy jego poziom stwierdzono w sercu, mięśniach szkieletowych i innych tkankach o dużym zapotrzebowaniu na energię (nerki, wątroba, mózg). Składnik ten odgrywa istotną rolę w produkcji energii w mitochondriach, obecnych w największych ilościach w wymienionych miejscach organizmu<sup>1,2</sup>.
- Koenzym Q10 bierze udział w cyklu przemian polegających na przenoszeniu elektronów w łańcuchu oddechowym w komórce, celem wytworzenia i zmagazynowania energii w postaci cząsteczek ATP (czyli związku wysokoenergetycznego)<sup>2</sup>. Wraz ze wzrostem aktywności mięśni (np. podczas ćwiczeń) rośnie zapotrzebowanie organizmu na energię.
- Koenzym Q10 może występować w dwóch formach - ubichinolu, który jest formą zredukowaną oraz ubichinonu, który jest formą utlenioną. Ulega on cyklicznym przemianom do formy zredukowanej lub utlenionej w zależności

od tego, która jest potrzebna w konkretnej sytuacji<sup>1</sup>.

- Wraz z wiekiem dochodzi do zmiany proporcji form koenzymu Q10 w organizmie: rośnie ilość formy utlenionej (ubichinonu), a zmniejsza się ilość formy zredukowanej (ubichinolu)<sup>3</sup>.
- Zredukowana forma koenzymu Q10, w jakiej występuje on we krwi, może wiązać wolne rodniki zapobiegając utlenianiu lipidów i modyfikacjom oksydacyjnym DNA i białek<sup>4</sup>. Może ona również uczestniczyć w regenerowaniu utlenionego alfa-tokoferolu (witamina E) przywracając jego zdolności przeciwutleniające<sup>5</sup>.
- Ubichinon to najczęstsza forma koenzymu Q10 stosowana w suplementach diety. Mimo tego, z powodu swojej znacznej lipofilności, tendencji do tworzenia kryształów oraz dużej masy cząsteczkowej ma bardzo niską biodostępność<sup>6</sup>. Badania kliniczne pokazują, że ubichinol w porównaniu do ubichinonu jest zdecydowanie lepiej wchłaniany z przewodu pokarmowego do krwiobiegu - powoduje on ponad 4x większą obecność zredukowanego i całkowitego Q10 w osoczu<sup>7</sup> w porównaniu z ubichinonem.

### Bibliografia:

1. Med. Weter. 2012; 68(4):214-217.
2. Acta 2004; 1660(1-2):171-199.
3. J Clin Biochem Nutr. 2016; 58(3):240-245.
4. Mitochondrion 2007; 7:41-50.
5. Mol. Biotechnol. 2007; 37:31-37.
6. Food Funct. 2018; 9:5653-5659.
7. J. Funct. Foods 2009; 1(1): 65-73.