

# Cocosa MCT Energy Oil 500 ml

Cocosa MCT Energy Oil 500 ml

6070

[Soma Nordic AS \(Norge\);](#)

Smaksnøytral, flytende energiolje, lettopptakelige mellomlange fettsyrer fra kokosolje som fordøyes lett og gir rask energi som varer lenge.

*Fett er ikke et fett, verken når det gjelder flerumettet fett eller mettet fett. Blant de mettede fettsyrene stiller de mellomlange fettsyrene i en særklasse. Som navnet tilsier er mellomlange fettsyrer (Medium Chain Triglyserides) kortere i lengde enn de ?lange? fettsyrene som vanligvis dominerer i kostholdet vårt, og de mellomlange fettsyrene har helt spesielle egenskaper. Den rikeste naturlige kilden til MCT er kokosnøttolje. Nå har det kommet et nytt skudd på stammen i Cocosa-serien:*

**Cocosa MCT.**

**Cocosa MCT** består av et konsentrat av de minste mellomlange fettsyrene: kaprylsyre og kaprinsyre. Dette er de best dokumenterte mellomlange fettsyrene når det gjelder lettopptakelighet og utnyttelse av fett som rask og vedvarende energikilde.

**Cocosa MCT** er smaksnøytral og kan brukes i kald mat og drikke uten at oljen klumper seg.

&nbsp;

&nbsp;

## Når skal du velge Cocosa MCT-olje?

- Som energitilskudd når du trenger rask energi som varer lenge
- Som et naturlig innslag for vektkontroll ? gir økt forbrenning og stabilt blodsukker
- Hvis du driver med trening og konkurranseidrett, for utholdenhet og sparing av glykogenlagrene til spurtene
- Hvis du har fordøyelsesproblemer, enten det er tarmtrøbbel, dårlig leverfunksjon eller lite galleproduksjon, eller av andre årsaker har vanskelig for å ta opp næring
- Ketonterapi ? en alternativ energikilde for hjernen

&nbsp;

&nbsp;

# Innhold:

MCT-olje (Medium Chain Triglyserides) fra kokosnøttolje, hvorav 63% kaprylsyre og 34% kaprinsyre.

&nbsp;

&nbsp;

# Bruksveiledning:

Innta 1-2 ss (15 ml) 1-3 ganger daglig.

Start forsiktig med 1/2 ss 1-2 ganger daglig, og øk gradvis til ønsket dosering i løpet av en uke.

&nbsp;

**Cocosa MCT** kan brukes i varme og kalde drikker, i smoothies, shaker og salatdressing. Oljen kan også tilsettes i ferdige matretter.

OBS:

**Cocosa MCT** egner seg ikke til steking (bruk Cocosa Pure kokosolje til steking).

&nbsp;

&nbsp;

# Litt mer informasjon om MCT-olje

MCT-olje dekker behovet for lett opptakelig og utnyttbar energi, som kan være spesielt aktuelt for spedbarn, eldre eller svake og syke mennesker som har vanskelig for å ta til seg næring. MCT er løselig i vann og trenger ikke galle for å fordøyes. MCT-olje er derfor en gunstig næringskilde hvis tarmen ikke fungerer ordentlig eller når leverfunksjonen er svak og galleproduksjonen er liten. MCT-fettsyrene absorberes raskt og omsettes lett til energi i kroppen. Kroppen bruker ikke disse fettsyrene til byggeklosser, og de tolereres dårlig av sykdomsfremkallende mikroorganismer.

MCT-olje kan også være gunstig for alle som vil gå ned i vekt. Overvektige trenger en energikilde som gjør blodsukkeret stabilt, og de trenger energi som metter og varer lenge. MCT-oljen lagres ikke i kroppen, den omdannes derfor ikke til fett og er ikke i konflikt med karbohydrater.

I dag er MCT-olje imidlertid mest kjent innen sportsernæringen. De mellomlange fettsyrene er så lette å utnytte for kroppen at glykogenlagrene kan spares til spurten. MCT går også godt sammen med karbohydrater. Normalt sett vil karbohydrater undertrykke forbrenningen av fett via hormonet insulin. Når vi spiser mye fett sammen med karbohydrater vil fettsyrene vanligvis fort finne veien til midjen og lårene. Men en rekke kliniske studier viser at MCT lett omdannes til energi eller ketonlegemer, selv om insulin og glukose (sukker) er til stede. Ketonlegemer er en

vannløselig energikilde som både hjertet, hjernen og kroppen kan utnytte som brennstoff. Ketonlegemer krever mindre oksygen for å forbrennes enn karbohydrater og fett.

Pris kr 239,00

500 ml

Nei