

Nahrungsergänzungsmittel – Verbraucherinformation

Was ist Fermentura® CURCUMA+?

Fermentura® CURCUMA+ ist ein Produkt der Marke AuraNatura®. Es beinhaltet eine Kombination aus fermentiertem Curcuma-Granulat (Curcuma longa L.) und curcuminoid-reichem Curcuma-Extrakt. Fermentura® CURCUMA+ liefert ein für Menschen aller Altersklassen und Lebenslagen gut verträgliches Pflanzenpräparat.

Verzehrempfehlung:

Täglich eine Kapsel mit etwas Flüssigkeit einnehmen.

Lagerung:

Bitte bewahren Sie Fermentura® CURCUMA+ an einem trockenen Ort und nicht über 25 °C auf. Die angegebene empfohlene tägliche Verzehrmenge darf nicht überschritten werden. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahren.

Inhaltsstoffe	Pro Kapsel
Fermentiertes Curcuma-Granulat (Curcuma longa L.)	550 mg
Curcuma-longa-L.-Extrakt	140 mg
davon Curcuminoide	133 mg

Zutatenverzeichnis:

Granulat aus fermentierter Curcuma longa L. (65 %), Curcuma-Extrakt mit 95 % Curcuminoiden (17 %), Kapselhülle: Hydroxypropylmethylcellulose (pflanzliche Kapselhülle)

Fermentura® CURCUMA+ ist vegan, lactose-, gluten- und sojafrei.

Warum Fermentation?

Die Fermentation ist ein biotechnologisches Verfahren, bei dem organische Stoffe (beispielsweise Nutzpflanzen für den menschlichen Konsum) unter Luftausschluss

durch die Stoffwechselaktivität von Mikroorganismen behandelt werden. Der französische Biochemiker Louis Pasteur war einer der Mitentdecker der Fermentation und prägte hierfür den Ausdruck „Fermentation, c'est la vie sans l'air“ (Fermentation ist das Leben ohne Luft). Unter anderem ist das Verfahren bei der Prozessierung von Lebensmitteln bewährt, um die Haltbarkeit zu verlängern.

Für verschiedenste Pflanzen wurde gezeigt, dass deren Inhaltsstoffe im Zuge der menschlichen Verdauung durch die Mikroflora des Darms verstoffwechselt werden. Dies ist für viele traditionsgemäß eingesetzte Pflanzen ein belegter Zwischenschritt vor der Aufnahme in den Organismus. In der Anwendung gibt es jedoch große interindividuelle Unterschiede, nicht zuletzt infolge der von Mensch zu Mensch unterschiedlichen Zusammensetzung der Mikroflora.

Durch die Fermentation besteht die Möglichkeit, schon vorher das Pflanzenmaterial mit wesentlichen Komponenten anzureichern.

Zusätzlich werden die zellulären Strukturen des Pflanzenmaterials aufgeschlossen und die darin enthaltenen Inhaltsstoffe mobilisiert. Daher erlangt die Fermentation auch in der Herstellung pflanzlicher Präparate eine immer größere Bedeutung.

Was ist Curcuma?

Curcuma (auch goldene Knolle genannt) gehört zur Familie der Ingwergewächse. Das Wurzelgewächs besitzt eine intensive gelbe Farbe. Überwiegend wird die Pflanze in Südasien geerntet. Curcuma wird seit Jahrhunderten in der traditionellen chinesischen Heilmedizin und in der indischen Ayurveda-Lehre verwendet. Die Curcuminoide, vor allem Curcumin, verleihen der Curcumapflanze ihre Bedeutsamkeit.

Nahrungsergänzungsmittel – Verbraucherinformation

Was soll ich bei der Einnahme berücksichtigen?

Nahrungsergänzungsmittel sind kein Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung sowie eine gesunde Lebensweise.

Infolge natürlicher Produktschwankungen kann die Farbintensität des Kapselinhalts leichte Variationen aufweisen.

Curcuma-Präparate fördern die Bildung und den Abfluss von Gallensekreten. Daher sollte Fermentura® CURCUMA+ bei einer Verschlusserkrankung der Gallenwege (beispielsweise Gallensteine) nicht angewendet werden.

Einzelfallberichte schildern eine erhöhte Blutungsneigung bei Einnahme von Curcuma-Präparaten bei gleichzeitiger Anwendung blutverdünnender Medikamente. Bei Anwendung solcher Medikamente sollte Fermentura® CURCUMA+ daher idealerweise unter engmaschiger Überprüfung der Blutgerinnungswerte und unter Absprache mit dem Arzt erfolgen.

Wo erhalte ich weitere Informationen?

Wenn Sie mehr über unsere Produkte erfahren möchten, hilft Ihnen unser Service-Center unter 06095 5329010 gerne weiter.

Lernen Sie unsere weiteren Gesundheitsmittel kennen:



AuraNatura® eine Marke der AN Schweiz AG, Leubernstrasse 6, CH-8280 Kreuzlingen, E-Mail: info@auranatura.de