

PRESA DI POSIZIONE DI MIGROS

Con il termine omega-3 si designa un gruppo di acidi grassi altamente insaturi di grande importanza per la nostra salute. Uno dei principali acidi grassi omega-3 è l'acido α -linolenico (acido alfa-linolenico-9, 12, 15).

Sulla margarina Balance si dichiara un contenuto di acidi grassi omega-3 del 5%. Secondo la vostra relazione di analisi, la margarina ha un contenuto di acidi grassi omega-3 dell'8,1% (acido alfa-linolenico-9, 12, 15). Il valore dichiarato di acidi grassi omega-3 non è quindi inferiore del 16% come descritto, ma superiore.

Per l'assimilazione degli acidi grassi omega-3 è importante alimentarsi mantenendo il giusto equilibrio tra omega-6 e omega-3. Il rapporto tra acidi grassi omega-6 e omega-3 non deve superare il 5:1 circa. I risultati della vostra analisi sulla margarina Balance evidenziano un rapporto di circa 4,5:1, con il 36% di acidi grassi omega-6 (acido linoleico) e l'8,1% di acidi grassi omega-3 (acido alfa-linolenico-9, 12, 15). Gli importanti acidi grassi omega-3 possono quindi essere assimilati in modo salutare con questo prodotto.

RISPOSTA DI PATTI CHIARI

Forse il piccolo malinteso relativo al calcolo delle percentuali, deriva dal fatto che i risultati che vi abbiamo comunicato sono espressi in % di grasso e non in % di prodotto.