



COMPLETE OMEGA ULTRA 500 EPA/ 250 DHA 60 CAPSULE SOFTGELS

- **REGOLARIZZA I LIVELLI DI COLESTEROLO E TRIGLICERIDI NEL SANGUE;**
- **CONTRIBUISCE AL MANTENIMENTO DELLA SALUTE DEL CERVELLO E DEGLI OCCHI;**
- **CONTRIBUISCE ALLA REGOLAZIONE DELLA PRESSIONE SANGUIGNA;**
- **CONTRASTA IL RISCHIO DI SOVRAPPESO E RIDUCE IL RISCHIO DI MALATTIE CARDIOVASCOLARI;**
- **AIUTA A MANTENERE IN SALUTE I CAPELLI E LA PELLE;**
- **RINFORZA IL SISTEMA IMMUNITARIO.**

Complete Omega Ultra— *La tua dose quotidiana di salute! Contribuisce alla salute del cuore e del sistema cardio-circolatorio.*

È un integratore alimentare di Omega 3 estratto da olio di pesce di altissima qualità a base di acidi grassi insaturi essenziali per il corpo umano con l'effetto di mantenere una corretta attività cerebrale e una buona funzione visiva.

L'EPA (acido eicosapentaenoico) ha effetti principalmente benefici sul sistema cardiovascolare, riduce la deposizione di lipidi sulle pareti dei vasi sanguigni e diminuisce gli effetti infiammatori.

Il DHA (acido docosaesaenoico), inoltre, aiuta a mantenere in buona salute gli occhi e il cervello.

Questo integratore alimentare riduce i sintomi della depressione, ipertensione, dolori articolari e malattie croniche della pelle come l'eczema.

Gli omega 3 aiutano anche a rendere i farmaci più efficaci per i malati di cancro, aumentandone l'effetto.

Ingredienti: Olio di pesce derivato da pesca sostenibile, gelatina, umidificante: glicerolo; acqua purificata

Modalità d'uso: si consiglia l'assunzione di 1 perla al giorno

- Contenuti medi per una perla

Informazioni nutrizionali	Per dose giornaliera (1 perla)
OLIO DI PESCE	1000mg
DI CUI ACIDO EICOSAPENTAENOICO (EPA)	500mg
DI CUI ACIDO DOCOSAESAENOICO (DHA)	250mg

- (*) VRN: Valori nutritivi di riferimento

**GLI ACIDI GRASSI OMEGA 3 PRESENTI NEL
PRODOTTO “COMPLETE OMEGA ULTRA” HANNO UN
RUOLO MOLTO IMPORTANTE NELLA GRAVIDANZA E
NELL’ALLATTAMENTO.**

Gli acidi grassi polinsaturi a lunga catena della famiglia omega-3 sono implicati in numerosi reazioni biologiche, tra cui la modulazione del processo infiammatorio.

Per questo motivo sono stati proposti per la cura di patologie correlate ad un meccanismo infiammatorio cronico come l’artrite reumatoide, colon irritabile e asma.

Per quanto riguarda l’ambito ostetrico e pediatrico gli acidi grassi omega-3 si sono dimostrati capaci di influenzare la durata della gravidanza, la crescita fetale e neonatale con notevoli ripercussioni sullo sviluppo neurologico e visivo del bambino.

Molti studi hanno dimostrato una relazione positiva tra un alto consumo di pesce ricco di omega-3 da parte delle donne e un ridotto rischio di parto pre-termine, di basso peso alla nascita, un

miglioramento cognitivo, della coordinazione e del comportamento neonatale.

La crescita dell'organismo umano è eccezionalmente rapida durante la gravidanza e nei primi anni di vita: a differenza degli altri tessuti, lo sviluppo cerebrale accelera durante la seconda metà della gravidanza per completarsi tra il primo anno di vita e negli anni a seguire.

Questo processo alla base dello sviluppo neuro-cognitivo e comportamentale, visivo o motorio di ogni individuo.

Pertanto è essenziale che a partire dalla vita fetale fino a quella neonatale e infantile siano fornite all'organismo in crescita tutte le componenti strutturali specifiche di questo tessuto così importante.

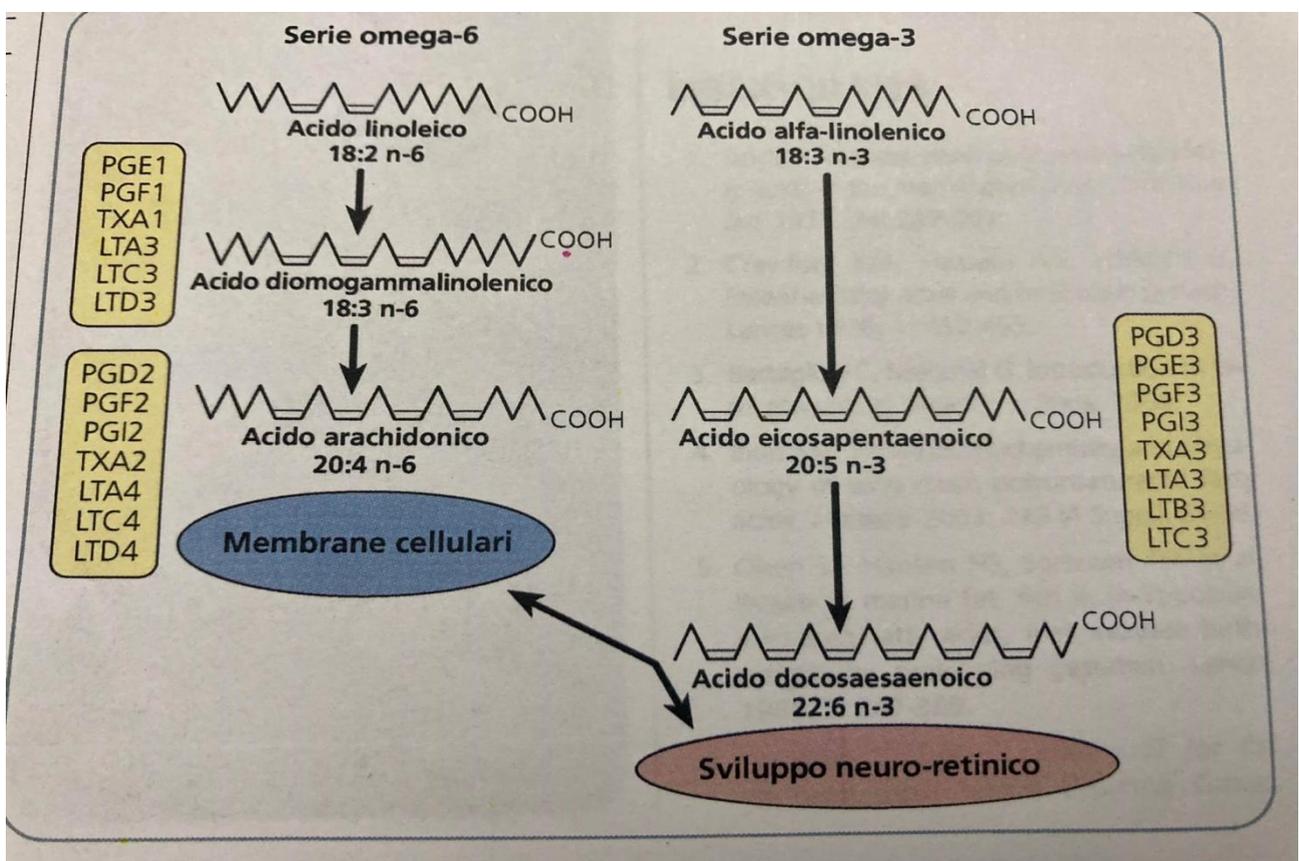
L'accrescimento fetale nel terzo trimestre della gravidanza prevede principalmente la deposizione di massa grassa e, contestualmente, il tessuto nervoso si compone principalmente di lipidi complessi.

Il contenuto lipidico della dieta materna, del latte materno o delle formule (qualora non fosse possibile allattare) ha fondamentale importanza non soltanto, quindi, come fonte di energia ma anche in

quanto rappresenta il pool da cui vengono estratte le molecole strutturali del sistema nervoso centrale.

Gli acidi grassi polinsaturi a lunga catena derivati da grassi essenziali omega-6 e omega-3 sono particolarmente importanti e vengono chiamati “essenziali” perché possono essere assunti esclusivamente con la dieta in quanto l’organismo umano non è in grado di sintetizzare molecole di acidi grassi di questo tipo.

SCHEMA DELLA BIOSINTESI DEGLI ACIDI GRASSI POLINSATURI



I bambini nascono con un sistema visivo solo parzialmente formato e durante il primo anno di vita la visione migliora rapidamente.

La valutazione dell'efficienza del sistema visivo è molto complessa specialmente nell'età in cui il bambino non può comunicare direttamente e comprende sia valutazioni elettrofisiologiche sia valutazioni funzionali.

Molti studi hanno valutato l'effetto della concentrazione dell'acido grasso omega-3 acido docosaesanoico (DHA) sul sistema visivo in crescita e hanno dimostrato che la capacità visiva del neonato è correlata alla concentrazione plasmatica eritrocitaria (in pratica concentrazione nel sangue) di DHA, e che la supplementazione delle donne gravide con olio di pesce (ricco di omega-3) migliora questo parametro neonatale.

Diversi studi osservazionali hanno anche dimostrato che i livelli di DHA nel latte materno sono positivamente correlati allo sviluppo visivo nei bambini allattati al seno.

Per quanto riguarda lo sviluppo cognitivo appare arduo valutare la relazione tra la supplementazione o comunque il livello di omega-3 nella dieta e lo sviluppo cognitivo.

Questo viene valutato con scale diverse che tengono conto di diversi aspetti dell' "intelligenza" di un individuo.

Per altro questa è influenzata da diversi fattori tra cui quelli ambientali, quelli genetici ecc., e quindi le conclusioni relative a tale aspetto andrebbero limitate ai singoli test o alle singoli funzioni considerate di volta in volta.

Le evidenze epidemiologiche riportano un'associazione tra alti livelli di consumo materno di pesce durante la gravidanza e più alti punteggi di quoziente intellettivo verbale.

E' stato inoltre valutato lo sviluppo cognitivo di bambini allattati al seno le cui mamme erano state supplementare per quattro mesi dopo il parto con 200 milligrammi al giorno di DHA e ai trenta mesi di vita hanno dimostrato un significativo miglioramento dello sviluppo psicomotorio.

La supplementazione dietetica nelle formule con DHA e aminoacidi è stata pure associata a una bassa pressione sanguigna all'età di sei anni: poiché la pressione arteriosa nell'infanzia riflette quella dell'età adulta, questo effetto potrebbe essere positivo per ridurre la pressione arteriosa e di conseguenza il rischio cardiovascolare nell'età adulta.

Ci sono anche evidenze che la supplementazione con DHA possa modulare un qualche modo la risposta immunitaria: i bambini nati da donne con atopia che hanno ricevuto un alto dosaggio di olio di pesce durante la seconda metà della gravidanza hanno dimostrato una migliore risposta all' "antigen skin test" all'età di un anno e una dermatite atopica meno severa rispetto a bambini le cui mamme hanno ricevuto un placebo.

Uno studio in bambini prematuri ha dimostrato che la popolazione linfocitaria, la produzione di citochine e la maturità antigenica sono simili tra bambini che hanno ricevuto latte umano e formule supplementare con DHA, mentre i bambini che hanno ricevuto un formula non arricchita differiscono in tutti questi parametri.

Bibliografia di riferimento

- **Fonte: Rivista specializzata nella ricerca nel campo ostetrico e ginecologico (volume 3, numero 1);**
- **Battaglia FC, Meschia G., “introduction tu fetal physiology”
Accademic Press. Review 2022;**
- **Crowford et al., “Essential Fatty acids and fetal brain growth”
Lancet 1:452-453;**
- **Olsen SF, Hansen HS et al., “Intake of marine fat, rich in /n-3)-
polyunsaturated fatty acids, may increase birth-weight by
prolonging gestation”, Lancet 2: 367-368;**
- **Sinclair Aj, “Long-chain polyunsaturated fatty acids in the
mammalian brain”, Proc Nutr Soc 34: 287-291;**
- **Baiamonte Salvatore “Le Regime Mediterranen” Edp Sciences
(Edition Diffusione Presse Sciences) Les Ulis Francia e Quebec
(Canada). La casa editrice Edp Sciences è stata fondata da
Antoine Beclere, Paul e Louis De Brogle, Premio Nobel per la
fisica 1929, Marie Curie, Premio Nobel per la fisica 1903, Premio
Nobel per la Chimica 1911 e Paul Langevin, Luis Lumierere,
Jean Perrin, Premio Nobel per la fisica 1926.**

- **Baiamonte Salvatore “Produzione di anticorpi monoclonali murini contro vescicole membranose riversate nel mezzo di coltura da cellule di Carcinoma Duttale Infiltrante della mammella umana della linea (8701-BC). Review della Tesi Accademica – Dipartimento di Biologia Cellulare e dello Sviluppo – Corso di Laurea in Biologia Molecolare - Università degli Studi di Palermo;**
- **Baiamonte Salvatore, Prof.ssa Ida Albanese e altri, “Structural analysis of c-myc in human sporadic colorectal carcinomas”. Anticancer Researcc 14; (3A): 1103 – 6;**
- **Baiamonte Salvatore “Estrazione di acidi nucleici” Review tesi di specializzazione in Patologia Clinica – Istituto di Patologia Generale – Facoltà di Medicina – Università degli Studi di Palermo;**
- **Baiamonte Salvatore, “Relazione di immunologia cellulare – molecolare e farmacologia”, Review Idoneità al Dottorato di Ricerca in Immunofarmacologia XII CICLO - Istituto di Patologia Generale – Facoltà di Medicina – Università degli Studi di Palermo;**
- **Baiamonte Salvatore “Il Dna la prova certa?” Review tesi di laurea in Giurisprudenza – Facoltà di Giurisprudenza - Università degli Studi di Palermo;**
- **Baiamonte Salvatore “Responsabilità medica e onere probatorio” Review tesi di specializzazione in Professioni Legale indirizzo Giudiziario – Forense – Scuola di Specializzazione in Professione Legali “G. Scaduto” - Facoltà di Giurisprudenza - Università degli Studi di Palermo;**
- **Baiamonte Salvatore, Alma Grandin “La dieta perfetta” ottava edizione Gruppo Albatros Il Filo Roma, anno 2022;**

- **Baiamonte Salvatore, Alma Grandin “I principi scientifici della dieta perfetta” sesta edizione Gruppo Albatros Il Filo Roma, anno 2022;**

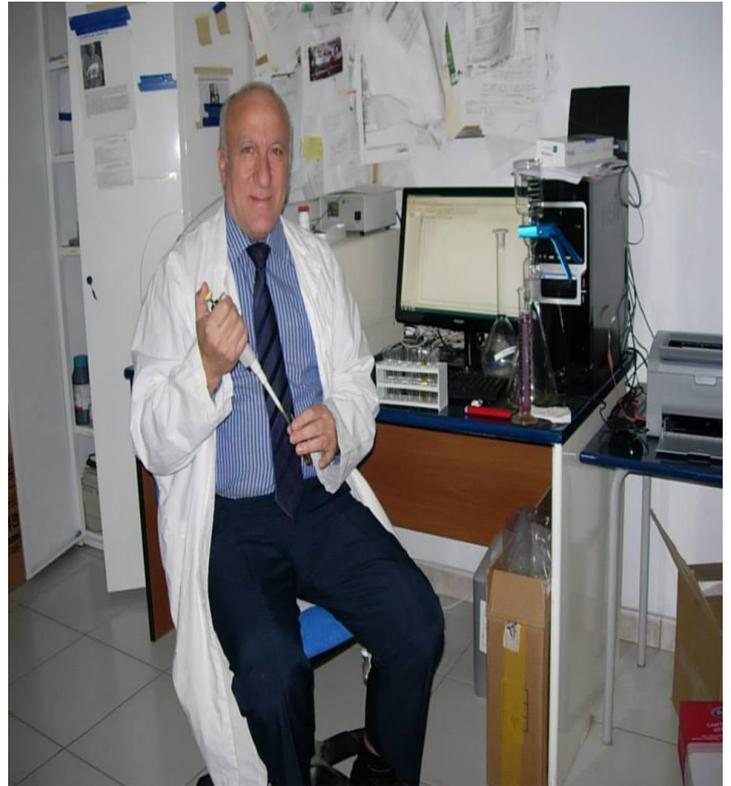
Il Dr. Salvatore Baiamonte, lo Chef Joseph Puma e il Biologo Nutrizionista Dr. Diego Virgone sabato 3 marzo 2012 presenteranno agli studenti del Liceo Statale M. L. King di Favara il libro “La dieta perfetta” pubblicato in Italia dalla casa editrice Hobby & Work e pubblicato, in Francia e nel Quebec, dalla casa editrice francese Edp Sciences.



La casa editrice Edp Sciences è stata fondata da Antoine Bèclère, Paul e Louis de Broglie, Premio Nobel per la fisica 1929, Marie Curie, Premio Nobel per la fisica 1903, Premio Nobel per la chimica 1911 e Paul Langevin, Louis Lumière, Jean Perrin, Premio Nobel per la fisica 1926. Si comunica che la casa editrice Hobby & Work attualmente sta promuovendo il titolo in tutto il mondo.

Gli autori del libro (Salvatore Baiamonte e Joseph Puma) e la casa editrice Hobby & Work ringraziano il preside del Liceo Statale M. L. King Prof. Salvatore Pirrera.

L'autore: Prof./Dr./Avv. Salvatore Baiamonte



Il Dottor Salvatore Baiamonte nasce ad Agrigento il 19 marzo del 1968. Nel 1987, ottiene il diploma di maturità scientifica presso il Liceo Scientifico Sperimentale “Leonardo Da Vinci” di Agrigento.

Nel 1992, si laurea in Scienze Biologiche con indirizzo bio-molecolare (Facoltà di Scienze – Dipartimento di Biologia Cellulare e dello Sviluppo) con il massimo dei voti e la lode presso l'Università degli Studi di Palermo.

Nel 1998 si specializza in Patologia Clinica presso l'Istituto di Patologia Generale della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Palermo. Durante la specializzazione in Patologia Clinica il Dr. Salvatore Baiamonte ottiene una Idoneità al Dottorato di Ricerca in Immunofarmacologia XII CICLO presso l'Istituto di Patologia Generale – Facoltà di Medicina – Università degli Studi di Palermo.

Nel 2000, viene abilitato all'insegnamento di scienze naturali, chimica, geografia e microbiologia nelle scuole secondarie (Professore di Scienze nelle Scuole Superiori).

Nel 2006 si laurea in giurisprudenza presso la Facoltà di Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Palermo.

Nel 2008 si specializza in professioni legali “Indirizzo Giudiziario – Forense” presso la scuola di specializzazione per le professioni legali “Gioacchino Scaduto” della Facoltà di Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Palermo.

Nel mese di settembre 2009 si abilita alla professione di Avvocato e nel mese dicembre del 2009 il Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Agrigento lo iscrive all'Albo degli Avvocati di Agrigento.

Nel giorno del 17 dicembre dell'anno 2021 l'Avv. Salvatore Baiamonte diventa Avvocato ammesso al patrocinio dinanzi alla Suprema Corte di Cassazione e alle altre Giurisdizioni Superiori dal Consiglio Nazionale Forense.

Il Dottor Salvatore Baiamonte, da molti anni, si occupa di sicurezza degli alimenti come consulente di varie aziende alimentari. Nello stesso tempo, svolge la professione di nutrizionista e già da molti anni esercita la professione nel suo laboratorio di analisi delle acque, degli alimenti e di ricerca scientifica.

Parte dei proventi delle attività sopra descritte, sono servite per completare l'allestimento di un laboratorio di biologia molecolare e

biochimica, creato con lo scopo di mettere a punto alcune metodiche di biologia molecolare per la prevenzione di determinate patologie tumorali come ad esempio l'analisi della sarcosina mediante il sistema HPLC con rivelatore UV per la diagnosi precoce del tumore alla prostata il cui segreto industriale è stato venduto ad una importante azienda farmaceutica.