



Naturallya

www.naturallya.com

ventas@naturallya.com

Teléfonos:

Monterrey: (81) 8421-1060

Guadalajara: (33) 8421-9917

México: (55) 4169-1181

Resto del País:

01-800-83-77-327

Lada sin costo

Aceite de Cáñamo

(*Cannabis sativa*)

Presentaciones: 250 ml (1228), 125 ml. (1227)



También conocido como: Cannabis sativa, Bangué, Bhang, Canamo, Canamo Indio, Cannabis, Chanvre, Ganeb, Ganja, Han Ma, Hanf, Hemp fruit, Hemp Protein, Hennep, Hint Kenevir, Hops, Huang Ma, Huo Ma, Indian Hemp, Kenevir, Kif, Ma Fen, Ma Jen Chiu, Mariguana, Marijuana, Qunnab, Ta Ma, Tchene, Tekrouri.

Conocido por su mala reputación por su uso ilegal como narcótico, que muchas personas han hecho de la planta de Hem (mariguana), Cannabis sativa. Sin embargo, pese a su uso, las semillas de esta planta contienen un aceite de los más nutritivos del planeta. El Aceite de Hem (Cannabis sativa o mariguana) contiene todos los aminoácidos y ácidos grasos esenciales que nuestro cuerpo necesita, que lo hacen un perfecto suplemento de proteínas. Ninguna otra fuente puede proveernos de tan completa cantidad de proteínas y aminoácidos fácilmente digeribles y absorbibles por el cuerpo.

Prensando en frío las semillas del cannabis se obtiene un excelente aceite. De sabor agradable, su equilibrada composición en ácidos grasos lo convierte en un suplemento dietético que puede prevenir y mejorar diversas enfermedades.

El aceite de Cáñamo presenta no sólo una composición muy equilibrada de ácidos grasos esenciales sino que contiene dos ácidos grasos complejos, poco frecuentes y esenciales para una correcta alimentación como el ácido alfa-linoléico (AAL) y el ácido gamma-linoléico (AGL).

Durante las últimas décadas la medicina ha ido descubriendo la importancia de las grasas en la dieta en la génesis y desarrollo de diversas enfermedades principalmente las de tipo cardiovascular. Hoy en día no sólo sabemos la importancia del colesterol, sino que términos como colesterol bueno o malo, grasas saturadas o insaturadas, forman parte del conocimiento popular. La última novedad en este campo, oportunamente aprovechada por la publicidad, son los ácidos grasos omega-6 y omega-3.

Además, el aceite de cáñamo contiene dos Ácidos Grasos complejos de ambas familias el estearidónico (AED), sólo presente en la grosella negra y el cáñamo y el gamma-linoléico (AGL) cuyas fuentes vegetales son la borraja, la onagra y otra vez el cáñamo.

Aplicaciones médicas del aceite de Cáñamo

Eczema atópico y psoriasis. Ambas enfermedades se caracterizan por la elevada pérdida de agua a través de la piel, debido a una disminución de la actividad de las glándulas sebáceas y sudoríparas, con lo que esta se vuelve seca y quebradiza. Además en el caso de eczema atópico los enfermos sufren de intensos picores principalmente de noche. Un aporte diario de 20ml de aceite de Cáñamo por vía oral durante un periodo de doce semanas mejora notablemente el estado de la piel. También es beneficiosa en estos casos la aplicación directa sobre la piel de este preciado aceite.

Acné. Las cremas para la piel que contienen ácidos grasos poliinsaturados omega-6, como el aceite de cáñamo, por sus propiedades antiinflamatorias son útiles para el tratamiento terapéutico del acné.

Ideal para cualquier tipo de masajes. Estos beneficios se le atribuyen al alto contenido en, ácido Linoléico, ácido Alfa-linoléico, ácido Oleico, ácido Gammalinoléico, ácido Aranjidónico.

Enfermedad cardiovascular. 25ml de aceite de cáñamo diarios reducen rápidamente los niveles tanto de LDL (colesterol malo) como de colesterol global. Otro estudio demostró que el consumo de ácidos grasos omega-3 reducía significativamente el riesgo de parada cardiaca entre los supervivientes a un infarto. Es recomendable en enfermos cardiovasculares la sustitución de aceites y grasas animales saturadas por aceite de Cáñamo.

Artritis reumatoide y enfermedades inflamatorias intestinales. Se ha comprobado los beneficios de un aporte suplementario de AGL en artritis reumatoide. También un aporte de ácidos grasos omega-3 tiene un efecto antiinflamatorio en infección crónica de vejiga, colitis ulcerosa y enfermedad de Crohn.

Osteoporosis. Los estudios con animales han demostrado que un déficit en ácidos grasos esenciales puede provocar osteoporosis grave pues aumentan la absorción de calcio en los huesos, disminuyen su eliminación por la orina y aumentan la síntesis de colágeno. El aceite de cáñamo puede resultar útil para la prevención de la osteoporosis.

Síndrome premenstrual. Una dosis diaria de 150-200 mg de AGL, equivalente a 5ml de aceite de cáñamo durante un periodo de doce semanas mejoró significativamente los síntomas relacionados.

Cómo utilizar el aceite de cáñamo

En todos los casos hay que ingerirlo por vía oral y en el caso de las enfermedades dermatológicas es interesante también la aplicación tópica.

El aceite de cáñamo es de sabor agradable, recuerda a las nueces. En el caso de tratamiento de enfermedades las dosis siempre oscilan entre los 5ml en el caso del síndrome premenstrual, hasta los 20ml en el caso de eczema y psoriasis, 25ml en enfermedades cardiovasculares o exceso de colesterol y hasta 30-35ml en el caso de artritis reumatoide. Siempre hay que consumirlo crudo pues no es un aceite apto para cocinar. 5ml corresponden a una cuchara sopera sin que llegue a rebosar, si la llenamos a tope puede contener hasta 10ml. Puede bastar con sustituir el aceite vegetal que se consume normalmente por aceite de cáñamo, por ejemplo en las ensaladas u otros platos en que se utilice el aceite en frío. Si no es suficiente se toma la cucharada correspondiente junto con las comidas.

Para preparar un ungüento de aceite de cáñamo hay que mezclar medio litro de aceite de cáñamo caliente con 20gr de cera de abeja pura, por supuesto fundida. Se mezcla bien y se deja enfriar. Este ungüento de aceite de cáñamo será útil para tratar eczema atópico, psoriasis y acné. También tiene aplicaciones cosméticas pues tiene propiedades hidratantes, emolientes y lubricantes.

Qué contiene el Aceite de Cáñamo?

Constituyentes típicos (Por 100 g)

Calorías- 578-630 cal

Proteínas- 31-33%

Carbohidratos- 7-10%

Grasas- 46-50%

Cenizas - 5-8%

Colesterol- 0%

Beta Carotenos- 11.4 IU/100g

pH - 6.85

Contenido de THC - No Detectado

Ácidos grasos libres- 0.5-2.0% (como Ácido Oleico)

Gluten- negativo (<3ppm)

Ácidos Grasos (Por 100 g)

Ácido Myristico 0.06

Ácido Palmítico 3.01

Ácido Estearico 1.05

Ácido Oleico (Omega 9) 5.25

Ácido Linoleico (Omega 6) 27.67

CLA 0.41

Ácido Araquidónico 0.35

Ácido Gamma Linolenic 1.92

Ácido Linolenico (Omega 3) 8.56

Ácido Estearidónico 0.41

Ácido Benico 0.12

Mantenga en refrigeración una vez abierto. Consumir lo antes posible después de abrir. No se deje al alcance de los niños. No contiene saborizantes o edulcorantes artificiales, conservantes, azúcar, leche, lactosa, gluten, trigo, levadura, pescado ni sodio.