

CHONDROITIN UND GLUCOSAMIN

Eine ungesunde Lebensweise und Ernährung kann zu arthritischen Veränderungen führen - dies ist bekannt. Weniger bekannt ist aber, daß

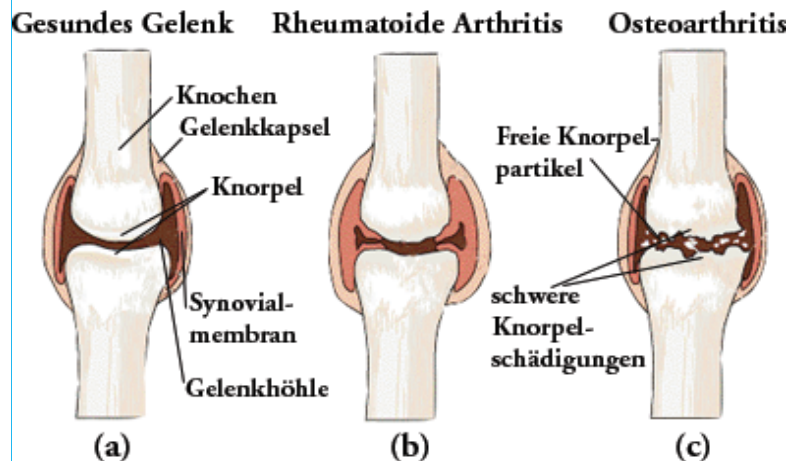
die Ernährung durchaus auch Möglichkeiten bereithält, diesen Veränderungen entgegenzutreten. Bereits seit 1997, dem Jahr in welchem Dr. J. Theodosakis seinen Bestseller „The Arthritis Cure“ veröffentlicht hat, kennt und schätzt man in den USA und Grossbritannien die Wirkung zweier Nahrungsinhaltsstoffe, Chondroitin Sulfat und Glucosamin Sulfat

Chondroitin wurde erstmals 1854 durch Fischer und Boedker beschrieben. Es wird heute hauptsächlich aus Rind und Schwein sowie aus Meerestieren gewonnen,

bei denen es in einigen Geweben eine wichtige Rolle bei Stoffwechselprozessen spielt. Als Knorpelbestandteil besteht die Hauptfunktion darin, Wasser zu binden und den osmotischen Druck im Knorpel zu kontrollieren und aufrechtzuerhalten.

Chondroitin Sulfat hat eine entzündungshemmende Wirkung und schützt den Knorpel vor destruktiven Enzymen. Es verhindert bzw. verlangsamt somit also den Knorpelabbau und reduziert Schmerzen, wie z.B. durch chronische Knieerkrankungen hervorgerufen, wobei die Mobilität erhöht werden kann.

Glucosamin hat, ebenso wie Chondroitin, eine positive Wirkung insbesondere auf Knorpelgewebe. Es hilft, die schützende Synovialflüssigkeit zu erhalten und „ernährt“ auf diese Weise Knorpelgewebe.



©Microsoft Encarta 2003 (slightly adapted)

Abb.1: Gelenkerkrankungen

Bei der rheumatoiden Arthritis (b) wird die Entzündung von Gelenkkapsel und Synovialmembran deutlich während sich die Gelenkhöhle und die Knorpelschicht zurückbildet. Bei der Osteoarthritis (c) wird der Knorpel besonders geschädigt, freie Knorpelpartikel haben sich abgelöst und liegen getrennt vom Knochen in der Gelenkhöhle.

Weitere Informationen erhalten Sie von:

wHc Service,
Kai Dengler und Uwe Schüllli
Verantwortlich für Inhalt und
Herausgabe:
Eurochem Feinchemie GmbH
Industriestr. 35a, 82194 Gröbenzell
zuständig: Oliver Schulz