



Phyto-Info: Red Yeast Rice

Red Yeast Rice

- Botanischer Name: *Monascus purpureus*
- Deutsche Bez.: Rotschimmelreis
- Red Yeast Rice (Fermentierter Roter Reis) wird durch Fermentation des Reismehls aus gekochtem, weißem Reis in Verbindung mit dem Hefepilz „*Monascus purpureus*“ hergestellt.
- Rot fermentiertes Reismehl fand schon in der traditionellen chinesischen Medizin Anwendung.
- Ein gesunder Lebensstil bildet die Grundlage für einen ausgeglichenen Cholesterinspiegel. Wenn die Cholesterinwerte jedoch schwanken oder aus der Norm sind, kann Vitalsee's Red Yeast Rice helfen diese natürlich in das normale Gleichgewicht zu bringen.
- Red Yeast Rice enthält den aktiven Wirkstoff Monacolin K, der bei einer richtigen Konzentration (5mg je Kapsel) eine Schlüsselrolle bei der Senkung des Cholesterinspiegels spielt. Monacolin K, ein Wirkstoff aus der Gruppe der Monacoline ist in seiner chemischen Struktur gleich wie Lovastatin. Monacolin K ist dabei eine reine Natursubstanz.
- Neben dem lipidsenkenden Monacolin K (Mevinolin) enthält rot fermentierter Reis jedoch noch eine Reihe von anderen aktiven Substanzen, unter anderem auch weitere Monacoline: Monacoline J, L, M, X, und ihre Hydroxysäure; Dehydromonacolin K, Dihydromonacolin L, Compactin, 3Alpha-Hydroxy-3,5-Dihydromonacolin L, etc.

Eigenschaften & Anwendung

- Senkung des „schlechten“ LDL (Low-Density-Lipoprotein) -Cholesterins und der Triglyceride
- Erhöhung des „guten“ HDL-Cholesterins (High-Density-Lipoprotein-Cholesterin)
- Hemmung der Bildung arteriosklerotischen Plaques
- Abbau bereits bestehenden Plaques an den Gefäßwänden
- Vorbeugung von Herz Kreislauf Erkrankungen

