Kawkaje sp. z o.o.
ul. Gabriela Narutowicza 97
44-280 Rydułtowy
NIP: 6472612535
tel. 574 788 744
email: sklep@kawkaje.com

Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 22:07

Link do produktu: https://kawkaje.com/kolagen-rybi-5-g-plus-siarka-optimsm-wit-c-x-25-p-p-443.html



Kolagen rybi 5 g Plus siarka OptiMSM, wit C x 25 p

Cena	**49,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**ALIKOLRYBPRO**

Opis produktu

Kolagen rybi 5 g PLUS

Siarka organiczna 1 g
Witamina C 300 mg
suplement diety
25 porcji.

Składniki	1,5 miarki (porcja dzienna)	% RWS*
kolagen z dzikiego dorsza (typ I + typ III)	5000 mg	-
optiMSM® (metylosulfonylometan)	1000 mg	-
Witamina C Quali®-C (kwas L-askorbinowy)	300 mg	375 %

*RWS - dzienna referencyjna wartość spożycia dla dorosłych.
Składniki: hydrolizowany kolagen z ryb, metylosulfonylometan (optiMSM®), Witamina C Quali®-C (kwas L-askorbinowy).
Zalecana porcja do spożycia w ciągu dnia: 1,5 miarki raz dziennie. Nie przekraczać zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia.
Sposób przygotowania: 1,5 miarki proszku rozpuścić w ok 200 ml chłodnej wody. Dokładnie wymieszać.
Produkt nie może być stosowany jako substytut (zamiennik) zróżnicowanej diety.
Zaleca się stosowanie zbilansowanej diety i zdrowego trybu życia.
Warunki przechowywania: Przechowywać w temperaturze pokojowej w sposób niedostępny dla małych dzieci. Chronić przed wilgocią.

Kolagen jest jednym z najważniejszych i najbardziej skomplikowanych polimerów naturalnych. Charakterystyczną cechą

Kawkaje sp. z o.o.
ul. Gabriela Narutowicza 97
44-280 Rydułtowy
NIP: 6472612535
tel. 574 788 744
email: sklep@kawkaje.com

wszystkich białek kolagenowych jest makrocząsteczka o strukturze prawoskrętnej superhelisy powstającej przez nawijanie 3 pojedynczych, lewoskrętnych łańcuchów polipeptydowych, z których każdy zawiera około 1000 aminokwasów.

Kolagen jest głównym składnikiem macierzy zewnątrzkomórkowej, występuje praktycznie we wszystkich tkankach organizmu (skóra, ścięgna, chrząstka, kości, zęby, ściany naczyń krwionośnych, błony wewnątrzustrojowe) zapewniając im odporność na rozciąganie.
Oprócz roli biomechanicznej, kolagen, wchodząc w interakcje ze specyficznymi receptorami, wpływa na procesy adhezji, różnicowania, wzrostu i przeżywalności komórek. Odgrywa ważną rolę w rozwoju narządów, naprawie tkanek oraz procesie gojenia ran.
Jako biologiczny polimer kolagen jest nieustannie syntetyzowany i degradowany w przestrzeni międzykomórkowej. W młodym i zdrowym organizmie kolagen podlega regularnej wymianie (ok. 3 kg na rok) i systematycznej odbudowie. W syntezie włókien kolagenowych biorą udział m.in. estrogeny, insulina oraz hormony tarczycy, korzystnie wpływa również dostępność witaminy C.

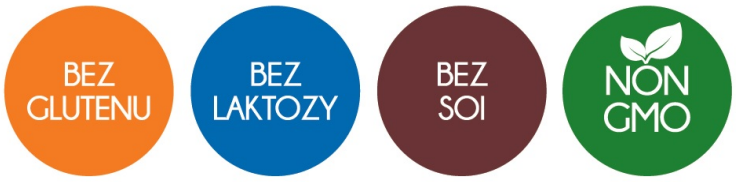
Dotychczas udało się wyizolować i opisać 29 typów kolagenów charakteryzujących się odmienną strukturą, funkcją oraz występowaniem w organizmie.

Szacuje się, że około 90% kolagenu w ludzkim organizmie stanowi kolagen typu I, popularne są również typy II i III.
Kolagen typu I występuje w skórze, kościach, ścięgnach, więzadłach i rogówce. Połączenie (oplecenie) włókien kolagenowych typu I kolagenem typu III nadaje tkankom elastyczności.

Z wiekiem niestety następuje obniżenie syntezy endogennego kolagenu następuje jego uszkodzenie i utrata, odnowa komórek spowalnia. Czynnikami sprzyjającymi spadkowi ilości i obniżeniu wytrzymałości naturalnego kolagenu są m.in.: promieniowanie UV, palenie tytoniu, zaburzenia hormonalne, narażenie na oddziaływanie substancji toksycznych, uwarunkowania genetyczne. Wszystkie te czynniki powodują powstawanie reaktywnych form tlenu (wolnych rodników) degradujących strukturę włókien kolagenowych.

Witamina C (kwas askorbinowy) jest bardzo aktywna biologicznie. Bierze udział w wielu niezwykle ważnych reakcjach i przemianach, stymulując rożne procesy biochemiczne w organizmie. Działanie witaminy C w organizmie człowieka polega głównie na przenoszeniu elektronów, co jest istotne dla prawidłowego przebiegu wielu procesów. Kwas askorbinowy dostarcza elektrony m.in enzymom uczestniczącym w formowaniu wiązań krzyżowych kolagenu w procesie hydroksylacji proliny i lizyny. Hydroksylacja jest niezbędna do utworzenia silnych wiązań spirali kolagenu.

Kwas askorbinowy jest najbardziej znanym antyoksydantem. Unikalna struktura kwasu askorbinowego, który zawiera dwie sąsiadujące grupy, hydroksylową i karbonylową, czyni tę cząsteczkę doskonałym donorem wodoru lub elektronów. Witamina C utrzymuje odpowiedni potencjał oksydoredukcyjny i uczestniczy w neutralizowaniu reaktywnych form tlenu i azotu, chroniąc komórki przed powstawaniem uszkodzeń oksydacyjnych.



Witamina C:

- pomaga w prawidłowej produkcji kolagenu w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania naczyń krwionośnych;
- pomaga w prawidłowej produkcji kolagenu w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania kości;
- pomaga w prawidłowej produkcji kolagenu w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania chrząstki;
- pomaga w prawidłowej produkcji kolagenu w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania dziąseł;
- pomaga w prawidłowej produkcji kolagenu w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania skóry;
- pomaga w prawidłowej produkcji kolagenu w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania zębów;
- przyczynia się do utrzymania prawidłowego metabolizmu energetycznego;
- pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego;
- pomaga w utrzymaniu prawidłowych funkcji psychologicznych;
- pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu odpornościowego;
- pomaga w ochronie komórek przed stresem oksydacyjnym;
- przyczynia się do zmniejszenia uczucia zmęczenia i znużenia;
- pomaga w regeneracji zredukowanej formy witaminy E;
- zwiększa przyswajanie żelaza.

MSM (metylosulfonylometan), znany jest także jako dimetylosulfon (DMSO2) i metylosulfon, jest organicznym związkiem zawierającym siarkę. Po wapniu i fosforze, siarka jest trzecim najczęściej występującym pierwiastkiem w naszym organizmie.

Siarka bierze udział w reakcjach utleniania i redukcji, reguluje przepuszczalność błony komórkowej, stabilizuje cząsteczki białka, uczestniczy w tworzeniu kolagenu.

Kawkaje sp. z o.o.
ul. Gabriela Narutowicza 97
44-280 Rydułtowy
NIP: 6472612535
tel. 574 788 744
email: sklep@kawkaje.com

Siarka bierze również udział w syntezie kwasów nukleinowych, wchodzi w organiczne połączenia białek i enzymów oxydaz, reduktaz, hydrolaz, transferaz. Wbudowywana jest w metioninę, cysteinę, a wraz z jej utlenioną formą -s-s cystyną odpowiada za tworzenie aktywnego centrum oxydoredukcyjnego glutationu.

Źródłem siarki w pożywieniu mogą być produkty wysokobiałkowe, mięso i podroby, jaja, mleko.
Do produktów roślinnych zawierających duże ilości siarki należą: cebula, czosnek, owies, kapusta, groch, ziemniaki, brokuły, kalafior, rzodkiewka, rzepa, rzeżucha, karczochy, chrzan, pomidory, szparagi, awokado, seler, gruszka.