

YANGO Fioletowa kukurydza 5% antocyjanów 90 kapsułek



Cena: 29,99 PLN

Opis słownikowy

Dawka	-
Opakowanie	90 kaps.
Postać	kaps.
Producent	YANGO SP. Z O.O.
Rodzaj rejestracji	Suplement diety
Substancja czynna	-

Opis produktu

OpisFioletowa kukurydza (*Zea mays*) to odmiana kukurydzy o niebiesko-fioletowej barwie ziaren. Jest ona jednym z najczęściej spożywanych produktów spożywczych w kuchni peruwiańskiej, uprawiana w Ameryce Południowej od tysięcy lat. Ta odmiana kukurydzy swój kolor zawdzięcza wysokiej zawartości antocyjanów. Są to naturalne związki chemiczne o działaniu przeciwutleniającym, które należą do grupy polifenoli. Nasz ekstrakt z fioletowej kukurydzy standaryzowany jest na wysoką zawartość min. 5% antocyjanów. NA CO WPŁYWAĆ MOGĄ ANTOCYJANY? CO MÓWIĄ BADANIA NAUKOWE: Wsparcie dla serca: antocyjany mogą pomóc w ochronie serca i naczyń krwionośnych przed uszkodzeniem i stanami zapalnymi¹. Oczy i wzrok: antyoksydacyjne działanie może również pomóc w ochronie siatkówki przed uszkodzeniem spowodowanym przez promieniowanie UV i wolne rodniki². Redukcja stanów zapalnych: ten rodzaj polifenoli może też pomóc w redukcji stanów zapalnych w organizmie, co może przyczynić się do zmniejszenia ryzyka chorób zapalnych, takich jak choroby autoimmunologiczne^{3,4,5}. ANTOCYJANY ZAWARTE W FIOLETOWEJ KUKURYDZY Antocyjany to grupa naturalnych związków chemicznych, które należą do klasy flawonoidów. Są one odpowiedzialne za wiele barw występujących w roślinach, w tym za ciemnofioletowy kolor tej odmiany kukurydzy. Antocyjany charakteryzują się działaniem antyoksydacyjnym, co oznacza, że mogą pomagać w ochronie organizmu przed działaniem wolnych rodników. Ponadto, wykazują one działanie przeciwzapalne, wspierają funkcje układu krążenia, a nawet mogą przyczynić się do utrzymania zdrowia oczu^{1,2,3,4,5}. Antocyjany są rozpuszczalne w wodzie i łatwo przyswajalne przez organizm. Produkty bogate w antocyjany to głównie owoce i warzywa, takie jak: winogrona, jagody, czarna porzeczka, borówki, maliny, truskawki, czerwona kapusta i (oczywiście) fioletowa kukurydza. Jednakże, ilość antocyjanów w produktach roślinnych może różnić się w zależności od odmiany, poziomu dojrzałości, warunków uprawy i sposobu przygotowania. SKĄD POPULARNOŚĆ FIOLETOWEJ KUKURYDZY? Fioletowa kukurydza to odmiana kukurydzy pochodząca z nadmorskich i górskich obszarów Peru i Chile, gdzie była uprawiana już przez cywilizacje prekolumbijskie. Obecnie uprawa fioletowej kukurydzy rozprzestrzeniła się na inne części świata, w tym na Stany Zjednoczone, Kanadę, Europę i Azję. Choć fioletowa odmiana kukurydzy istnieje od czasów Majów, w ostatnich latach zyskała ona na popularności. Ze względu na cenne składniki odżywcze, często określa się ją mianem warzywa przyszłości, a wiele osób docenia wyjątkowy fioletowy kolor kolby oraz słodszy smak, w porównaniu do tradycyjnej żółtej kukurydzy. Fioletowa kukurydza ma wysoką wartość odżywczą. Bogata jest w składniki, takie jak błonnik, witaminy i minerały, a także antocyjany, które są znane ze swoich właściwości zdrowotnych, w tym silnego działania przeciwzapalnego i przeciwutleniającego - pomagając w walce z wolnymi rodnikami. Fioletowa kukurydza może być wykorzystywana na wiele sposobów, podobnie jak tradycyjna żółta kukurydza. Może być gotowana, grillowana, pieczona, używana jako składnik wypieków, przekąsek, popcornu. Tradycyjne zastosowanie fioletowej kukurydzy Kukurydza jest jednym z tradycyjnych składników peruwiańskiego napoju

chicha, popularnego w Ameryce Południowej. Chicha jest napojem alkoholowym, który produkowany jest ze sfermentowanego soku z kukurydzy. Tradycyjnie, kukurydza używana do produkcji chichy jest namoczona w wodzie, a następnie ugniatana, by uzyskać sok. W przypadku fioletowej kukurydzy, napój nazywa się "chicha morada" i charakteryzuje się ciemną barwą i wyjątkowym smakiem. Chicha bywa spożywana głównie podczas różnego rodzaju uroczystości, ale w niektórych regionach Ameryki Południowej jest także sprzedawana w sklepach i na ulicach. Oprócz zawartości przeciwutleniaczy, wiele osób pije ją także dla korzyści płynących ze spożywania produktów fermentowanych. Chicha może być bowiem bogatym źródłem naturalnie występujących probiotyków o prozdrowotnym wpływie na organizm człowieka, a w szczególności na procesy trawienne. **Sposób użycia** 2 kapsułki raz dziennie. Sposób użycia: Kapsułki połknąć i popić dużą ilością wody, po posiłku. **Skład** ekstrakt z fioletowej kukurydzy (Zea mays) standaryzowany na zawartość min. 5% antocyjanów. Skład kapsułki: celuloza roślinna