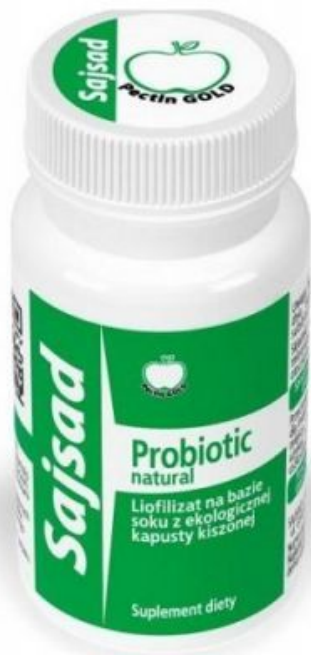


## SAJSAD liofilizat na bazie soku z ekologicznej kiszzonej kapusty 60 kapsułek



Cena: 79,00 PLN

### Opis słownikowy

Producent	SAJSAD
Rodzaj rejestracji	Suplement diety

### Opis produktu

**Opis**SAJSAD liofilizat na bazie soku z ekologicznej kiszzonej kapusty 60 kapsułek Sok z kiszzonej kapusty posiada szereg właściwości korzystnych dla organizmu Wpływa korzystnie na ochronę przed stresem oksydacyjnym (zawarta w nim witamina C) Wspiera prawidłowe wydzielanie enzymów trawiennych i kwasu solnego regulując odpowiednie pH żołądka Pomaga w oczyszczaniu przewodu pokarmowego z bakterii gnilnych Stanowi naturalnie bogate źródło siarki, wapnia, potasu, witaminy C i związków selenu Większość surowców producent posiada z własnego gospodarstwa ekologicznego, będącego pod stałą kontrolą jednostki certyfikującej Bioekspert. Na uprawę roślin, z których pozyskiwane są soki wybrano obrzeża Puszczy Białowieskiej i Knyszyńskiej ze względu na najniższą zawartość metali ciężkich, zanieczyszczeń przemysłowych, pestycydów i innych związków toksycznych. Jak podkreśla producent, wytwarzane przez niego suplementy gwarantują zawartości przeciwutleniaczy na poziomie stałym są wyprodukowane ze starannie dobranych odmian owoców i warzyw na prawidłowo przygotowanej glebie (zastrzeżenie patentowe) gwarantują przeżywalność bakterii probiotycznych w preparatach 90%-95% (dotyczy buraka oraz kapusty kiszzonej). **Właściwości**Warto sięgać po kiszzone soki EKO Jak piszą w komunikacie profesor Ewa Rembiałkowska oraz dr inż. Renata Kazimierczak: Wyniki z roku 2012 wskazują, że zawartość cennych ze zdrowotnego punktu widzenia związków bioaktywnych (kwasów fenolowych, flawonoidów) była istotnie wyższa w ekologicznym soku zakwaszonym z białej kapusty w porównaniu z produktem konwencjonalnym, a także zawartość suchej masy była najwyższa w soku. W naszym liofilizacie na bazie soku z kapusty kiszzonej, jest około 2000 jtk/g. Przy produkcji kapusty zwracamy uwagę na zawartość cukrów by spadła do około 5 w skali brix i pH około 4. Poniżej 4 pH bakterie kwasu mlekowego giną. Osłonka celulozowa osłania bakterie znajdujące się w liofilizacie z kapusty obecne w błonniku, gdzie błonnik stanowi 20% zawartości kapsułki popijając to na czczo wodą nie osiągniemy takiego pH w żołądku, czyli spokojnie przechodzą do jelita cienkiego. U zdrowego człowieka bakterie Lactobacillus, czyli kwasu mlekowego występują w jamie ustnej w ilości 103–107 jtk/ml w jelicie krętym podobnie w okolicy 104–108 jtk/ml. Bakterie kwasu mlekowego są bardzo heterogenne G+C w DNA od 35 do 55%. Obecnie znanych jest około 800 gatunków tych bakterii, możemy je tylko oznaczyć za pomocą sekwencji genowej. U każdej osoby będą zupełnie inne gatunki uzależnione od różnych czynników, czyli Ph potencjału oksydoredukcyjnego a głównie od tego, co je, ponieważ każdy organizm jest inny. W organizmie pozbawionym bakterii, czyli sterylnym organy ulegają deformacji. To bakterie wytwarzają związki bioaktywne i witaminy, jeżeli one są nakarmione informacja idzie do mózgu, że są syte. Mięso nie jest dla bakterii pożywką, rozkładane jest przez kwas solny i enzymy do aminokwasów, pod warunkiem, że mamy prawidłowe pH żołądka. Jeżeli pH jest nieprawidłowe następują procesy gnilne, namnażają się bakterie gnilne i grzyby. W

przypadku, kiedy mamy nieszczelny układ pokarmowy przedostają się one do krwioobiegu, jak przejdzie ich niedużo w sposób ciągły – powstają choroby immunologiczne, jak więcej – powstają torbiele i nowotwory. **Zalecane spożycie** Dwie(2) kapsułki dziennie, najlepiej przed posiłkiem. Nie należy przekraczać zalecanej dziennej porcji do spożycia. **Składniki** Liofilizowany sok z kapusty kiszzonej (80%), mikronizowany błonnik jabłkowy (20%), celulozowa otoczka kapsułki. **Producent** SAJSAD J. Skibicki Kuriany 10515-587 Białystok