

YANGO Polyporus Żagiew wielogłowa 90 kapsułek



Cena: 59,99 PLN

Opis słownikowy

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

Opis produktu

Opis Żagiew wielogłowa (*Polyporus umbellatus*), znana również jako grzyb ostrygowy, to gatunek grzyba należący do rodziny żagwiowatych (*Polyporaceae*). Żagiew jest szeroko ceniona w kuchni azjatyckiej ze względu na swoje walory smakowe, jak i w Tradycyjnej Medycynie Chińskiej dzięki potencjalnym właściwościom zdrowotnym. Współczesna nauka również zainteresowała się działaniem tego zadziwiającego grzyba - zwłaszcza zawartymi w nim polisacharydami. Badania wskazują, że polisacharydy obecne w żagwi wielogłowej, takie jak beta-glukan i chityna, mogą mieć pozytywny wpływ na: Stymulację układu odpornościowego^{1,2,3,4} Odpowiedź zapalną organizmu^{5,6,7} Wsparcie układu pokarmowego^{8,9,10}. Wysokiej jakości ekstrakt z żagwi wielogłowej Polisacharydy zawarte w żagwi wielogłowej Polisacharydy zawarte w żagwi wielogłowej stanowią istotny składnik tego grzyba i mają potencjalnie korzystne działanie na ludzki organizm. Oto kilka ważnych polisacharydów występujących w żagwi wielogłowej i ich wpływ na zdrowie: Beta-glukan: To jedna z najważniejszych grup polisacharydów obecnych w żagwi wielogłowej. Beta-glukan znany jest ze swoich właściwości immunomodulacyjnych, co oznacza, że może wpływać na układ odpornościowy. Badania sugerują, że beta-glukan może stymulować produkcję ważnych komórek odpornościowych (takich jak cytokiny), wspierając organizm w zwalczaniu infekcji¹¹. Chityna: Jest to kolejny polisacharyd występujący w żagwi wielogłowej, głównie w ścianach komórkowych grzyba. Chityna ma właściwości przeciwzapalne, hamując działanie niektórych enzymów i mediatorów zapalnych^{12,13,14,15,16}. Czy żagiew wielogłowa jest jadalna? Zdrowotne zalety żagwi wielogłowej nie są jedynymi powodami, dla których warto poświęcić uwagę temu grzybowi. Jest ona również doskonałym składnikiem kulinarnym, a jej jadalność przyciąga zarówno grzybiarzy, jak i miłośników dobrej kuchni. Żagiew ceniona jest ze względu na swój delikatny, orzechowy smak oraz mięsistą konsystencję. Sprawia to, że jest cenionym składnikiem wielu potraw, nadając im niepowtarzalnego smaku i aromatu. Kuchnia śródziemnomorska i azjatycka szczególnie doceniają tego grzyba, wykorzystując go w różnorodnych daniach, takich jak risotto, sałatki, zupy i sosy. Warto podkreślić, że żagiew wielogłowa nie tylko wzbogaca smak potraw. Może być również świetną alternatywą wobec mięsa dla osób, które preferują dietę roślinną lub poszukują różnorodnych źródeł białka. Dzięki swojej teksturze i smakowi, żagiew wielogłowa jest często stosowana w daniach wegetariańskich i wegańskich, takich jak burgery czy stir-fry. Pamiętaj jednak, że choć żagiew wielogłowa jest jadalna i ceniona w kuchni, zawsze należy upewnić się, że grzyby pochodzą z pewnego źródła i są odpowiednio przygotowane przed spożyciem. Niewłaściwe przygotowanie lub spożycie niejadalnych grzybów może prowadzić do nieprzyjemnych dolegliwości żołądkowych, a nawet może być szkodliwe dla zdrowia. Czy żagiew wielogłowa występuje w polsce? Choć żagiew wielogłowa to grzyb cieszący się większą popularnością w innych regionach świata, występuje on również w Polsce. Jest to stosunkowo rzadki gatunek, który można jednak spotkać w różnych częściach kraju. Szukając jej należy pamiętać, że jest to grzyb objęty w Polsce ochroną częściową (od 2014 roku) i jej zbiór dopuszczalny jest za

stosownym zezwoleniem. Sezon na żagiew trwa zazwyczaj od lata do jesieni, a szczyt jej występowania określa się na sierpień i wrzesień. Jak rozpoznać żagiew wielogłową w naturze? Chcąc wybrać się na grzybobranie w poszukiwaniu żagwi, warto zapoznać się z jej cechami charakterystycznymi. To ważne, ponieważ nie jest to gatunek popularny wśród polskich grzybiarzy i łatwo pomylić go z podobnymi grzybami, które mogą zaszkodzić naszemu zdrowiu. Owocniki: Okazały owocnik żagwi wyrasta z rozgałęzionej nieregularnie skleroty, umieszczonej płytko pod ziemią lub przyrośniętej do korzeni drzew. Rozgałęzienia zakończone są licznymi kapeluszami, których liczba może sięgać nawet około 100. Wygląd kapelusza: Kapelusz żagwi wielogłowej ma średnicę zazwyczaj od 5 do 15 centymetrów. Jest on zaokrąglony i posiada charakterystyczną strukturę gładkiej, aksamitnej i lekko łuskowatej skórki. Barwa kapelusza może się różnić - zwykle przybierając odcień brązowy, jasnobrązowy, szary lub fioletowy. Podczas wzrostu owocnika możemy spotkać także jaśniejszy pierścień wokół krawędzi kapelusza. Blaszkki: Blaszkki żagwi wielogłowej są gęste, zwykle białawe lub kremowe. Czasem mogą mieć także odcień delikatnie różowy. Są one włókniste przyrośnięte do trzonu i mają tendencję do ciemnienia z wiekiem. Miąższ: Miąższ żagwi wielogłowej jest biały, gruby i mięsisty. Ma delikatny, orzechowy zapach, który jest jednym z charakterystycznych znaków rozpoznawczych tego grzyba. W smaku jest on łagodny i przyjemny. Występowanie: Żagiew rośnie zazwyczaj od lata do jesieni na korzeniach żywych drzew liściastych (zwykle dębów, buków, klonów i grabów) lub w pobliżu pnia, wyrastając z ziemi. Żagiew w tym samym miejscu owocuje przez wiele lat, dlatego możemy śmiało wracać po więcej w kolejnym sezonie. Warto pamiętać, że istnieje kilka podobnych gatunków grzybów o zbliżonym wyglądzie do żagwi wielogłowej. Dlatego zawsze zaleca się konsultację z mykologiem lub bardziej doświadczonym grzybiarzem. Chcąc mieć pewność, że spożywamy żagiew wielogłową, warto zwrócić się ku sprawdzonemu dostawcy grzyba lub sięgnąć po naturalny suplement diety zawierający ekstrakt z żagwi wielogłowej w kapsułkach. **STAWIAMY NA JAKOŚĆ!** Suplementy YANGO produkujemy, zachowując najwyższe rygory kontroli jakości. Dbamy o odpowiednie stężenie substancji czynnych i całkowite bezpieczeństwo produktów. Wierzymy, że w ten sposób możemy skutecznie pomóc Ci w osiągnięciu zamierzonych celów. **Sposób użycia** 1 kapsułka raz dziennie. **Sposób użycia:** Kapsułki połknąć i popić dużą ilością wody, po posiłku. **Skład** ekstrakt z żagwi wielogłowej (Polyporus umbellatus) standaryzowany na zawartość min. 10% polisacharydów. Skład kapsułki: celuloza roślinna.