

Link do produktu: <http://www.czteryperyroku.sklep.pl/ksylitol-cukier-brzozowy-piec-przemian-1000-g-p-120.html>



Ksylitol Cukier Brzozowy Pieć Przemian 1000 g

Cena **43,30 zł**

Dostępność **Dostępny**

Opis produktu

Ksylitol Cukier brzozowy Pieć Przemian 500 g



Właściwości ksylitolu:

Ksylitol to naturalny zamiennik cukru pozyskiwany z drewna brzozy,

posiada właściwości prozdrowotne i w przeciwieństwie do cukru tworzy w organizmie odczyn zasadowy, dzięki czemu:

- zapobiega próchnicy i chorobom dziąseł
- **ogranicza rozwój pleśni i drożdżaków** (m.in. Candida albicans) w układzie pokarmowym.
- jest skutecznym środkiem przeciwko bakteriom jelit wywołującym owrzodzenie żołądka

Ksylitol sprzyja przyswajaniu wapnia w organizmie, dzięki czemu:

- zalecany jest w profilaktyce osteoporozy
- wzmacnia mineralizację szkliwa zębowego. Przy problemach z próchnicą i paradontozą wskazane jest rozprowadzać niewielką ilość ksylitolu na zębach i dziąsłach

Ksylitol można stosować również zewnętrznie:

- w proporcji 1 do 20 z solą fizjologiczną do płukania nosa lub ucha, ksylitol hamuje rozwój bakterii m.in. powodujących zapalenie ucha środkowego, nieżyt nosa czy infekcje zatok.
- do płukania przy infekcjach gardła,

Ksylitol jest białą, krystaliczną substancją, która wygląda i smakuje jak cukier

Znajduje szerokie zastosowanie w gotowaniu, pieczeniu, mrożeniu potraw.

Ze względu na delikatne właściwości przeczyszczające, ksylitol nie jest zalecany dla dzieci do 3-go roku życia.

Ksylitol jest tak zwanym alkoholem cukrowym, uzyskiwanym najczęściej z drzewa brzozy. W jego cząsteczce jest 5 atomów węgla. W przeciwieństwie do cukrów 6-cio i 12-sto węglowych takich jak: glukoza, fruktoza, sacharoza i laktoza nie fermentuje w przewodzie pokarmowym.

Ksylitol jest powoli przetwarzany w organizmie z minimalnym udziałem insuliny, wskutek czego posiada ponad 14-krotnie niższy indeks glikemiczny od cukru.

Dzięki temu jest bardzo bezpieczny dla diabetyków. Utrzymując niski poziom insuliny, przeciwdziała procesom przedwczesnego starzenia. Ponadto zawiera prawie 2-razy mniej kalorii niż cukier! Zalecany jest dla osób zagrożonych i dotkniętych osteoporozą, gdyż zwiększa przyswajanie wapnia, przywracając w ten sposób właściwą konsystencję kości. Dzięki antybakteryjnemu działaniu cukru brzozy podnosi odporność organizmu. Potrafi likwidować drobne ubytki próchnicze oraz zapalenie dziąseł i oębnej poprzez przywracanie właściwego pH śliny (dlatego przed przełknięciem zalecane jest przepłukiwanie rozpuszczonym w slinie ksylitolem jamy ustnej - nawet już po umyciu zębów). Stosowanie ksylitolowego aerozlu do nosa ma zdolność zatrzymywania rozwoju bakterii powodujących zapalenie ucha środkowego oraz zmniejsza występowanie alergii, astmy i infekcji zatok. Ksylitol jest skutecznym środkiem **przeciwko szkodliwym bakteriom jelit- np. Helicobacter pylori** której przypisuje się między innymi owrzodzenie żołądka. **Ksylitol ogranicza rozwój pleśni i drożdżaków** - na przykład *Candida albicans* - w przewodzie pokarmowym. Zmniejsza też łaknienie cukru. Fińscy naukowcy zalecają spożywanie do 40 g Ksylitolu dziennie, dla wydatnego wzmocnienia tkanki kostnej. Ksylitol może zastąpić cukier do przyrządzania różnych produktów kulinarnych.

Gdzie można znaleźć ksylitol?

W przyrodzie **ksylitol** jest szeroko rozpowszechniony, choć występuje w małych ilościach. Można go znaleźć w niektórych owocach, jagodach, grzybach, warzywach, twardym drewnie (szczególnie brzoźowym - Finowie nazywają go stąd "**brzoźowym cukrem**") i kolbach kukurydzy. W garści malin jest niespełna gram ksylitolu. Nasze organizmy w swoim codziennym metabolizmie używają **ksylitolu**, produkując go w ilości 15 gramów z różnych źródeł pokarmu. Przez organizm ludzki ksylitol jest powoli stopniowo przyswajany, osiągając wartość kaloryczną niższą o 40% niż inne węglowodany. Z tych względów daje on w efekcie istotnie zmniejszone: wzrost poziomu glukozy we krwi oraz reakcję insulinową organizmu na wchłanianie glukozy (o przeszło 60% serum insuliny mniej w krytycznym czasie 30 min. niż dla glukozy czy cukru). W ten sposób możliwe jest osiągnięcie przez diabetyków kontroli poziomu glukozy we krwi, poziomu lipidów i wagi ciała. Odkryty w 1891 roku stosowany jest ksylitol od lat 60-tych XX wieku. W szeregu krajów popularny zamiennik cukru dla diabetyków. FDA i JECCA, organ doradczy WHO i FAQ stwierdził, że dla ksylitolu nie istnieje granica spożycia (ADI - dopuszczalna dzienna dawka), co znaczy, że jest on całkowicie bezpieczny niezależnie od spożywanej ilości dziennej.

Ponad 25 lat badań potwierdza, że ksylitol jest najlepszym zamiennikiem cukru dla zębów!

Używanie **ksylitolu** redukuje stopień psucia się zębów zarówno dla grupy o wysokim ryzyku (znaczny stopień uszkodzenia uzębienia) jak i niskim (brak oznak próchnicy i wysoka dbałość o zęby). Badania, które uzyskały aprobatę 6 narodowych związków dentystycznych wykazują, że 4 do 12 gramów są wystarczające do całkowitego i trwałego zabezpieczenia zębów. Zastępuje on też skutecznie, dzięki podwyższeniu odczynu PH w ustach, odświeżające oddechu. Dobroczynny wpływ ksylitolu jest odnotowywany nie tylko w powstrzymywaniu rozwoju bakterii z gatunku *Sterptococcus mutans* powodujących próchnicę, ale także tych z gatunku *Sterptococcus pneumoniae*, powodujących ostre zapalenie ucha środkowego. Badacze z Iowa wykazali natomiast, iż **ksylitol może być środkiem zapobiegawczym przeciw bakteryjnemu zakażeniu płuc i oskrzeli u chorych na mukowiscydozę**.

Ksylitol a dieta odchudzająca

Ksylitol jest bardzo wskazany dla osób pragnących odchudzać się (bez ascetycznego odmawiania sobie słodczy) ze względu na to, iż poza bezspornymi zaletami (zmniejszenie zapotrzebowania na insulinę i właściwościami bakteriobójczymi) dostarcza on organizmowi o **40% mniej kalorii niż cukier**, a jest (w 100%) równie słodki. Ksylitol ułatwia mineralizację (przyswajanie minerałów przez organizm) np. przyswajanie wapnia przez kości, a więc działa wspomagająco przy osteoporozie. Ksylitol jest białą, krystaliczną substancją, która wygląda i smakuje jak cukier. Tym różni się od innych substancji słodzących takich jak sorbitol, fruktoza czy glukoza, że w molekuale ma 5 zamiast 6 atomów węgla, w efekcie daje odczyn zasadowy w organizmie, a nie kwasowy jak cukier (niszczy bakterie a nie powoduje ich rozwój).

Ksylitol, który doczekał się ponad 1500 opracowań naukowych pozyskiwany jest jedynie ze źródeł naturalnych (np. w Finlandii tylko z brzozy).

Producent: Simpatiko PIĘĆ PRZEMIAN

Pochodzenie: Finlandia

Skład: ksylitol