

Link do produktu: <http://www.czteryperyroku.sklep.pl/zielona-malza-nowozelandzka-liofilizowana-proszek-100-g-natvita-p-1540.html>



Zielona małża nowozelandzka liofilizowana proszek 100 g NatVita

Cena **44,90 zł**

Dostępność **Dostępny**

Opis produktu

Zielona małża nowozelandzka liofilizowana proszek 100 g NatVita



Pierwsi mieszkańcy Nowej Zelandii, Maorysi, znają i spożywają zielone małże od setek lat. Właśnie ich sposób odżywiania przyczynił się do tego, że nie występują wśród nich zachorowania na choroby artretyczne, które są częstą dolegliwością w innych rejonach świata i dotyczą szczególnie osób w starszym wieku.

Doskonała kompozycja składników w małżach nowozelandzkich

Małże zielone zawdzięczają swoje właściwości odpowiednim składnikom, które wzajemnie się uzupełniają. Mogą poszczycić się bogatą zawartością aminocukrów zwanych glukozaminoglikanami (GAG), fosfolipidów, steroli, aminokwasów, kwasów tłuszczowych typu omega-3, kwasu krzemowego, substancji mineralnych, pierwiastków śladowych (wapń, jod, żelazo, fosfor, potas, selen, sod, cynk) oraz witamin E, C, A, D1, D3, B1, B2, B6, B12 oraz B3, B5.

Wszystkie one razem tworzą wyjątkowo skuteczny środek korzystnie działający przy; stanach zapalnych, alergiach i dusznościach oraz prawidłową pracę stawów.

Małże nowozelandzkie hodowane w najczystszych wodach

Małże zielone są hodowane w specjalnie wyznaczonych miejscach u wybrzeży Nowej Zelandii, gdzie mogą przez wiele miesięcy rosnąć i czerpać dobroczynne składniki odżywcze z najczystszych wód Oceanu Spokojnego.

Tylko odpowiedni i pieczołowicie przeprowadzony proces pozwala na zachowanie składników odżywczych oraz ich właściwości. Szczególnie istotna jest zawartość aminocukrów zwanych glukozaminoglikanami (GAG), które

mają udział w budowie tkanki skóry, tkanki łącznej, chrząstek międzykostnych i płynów stawowych, dzięki którym stawy zachowują swoją ruchliwość.

Tajemnica zdrowych stawów

Prawidłowe funkcjonowanie organizmu zależy od sposobu odżywiania, dotyczy to także stawów, które poddawane są silnym obciążeniom podczas uprawiania sportu, pracy fizycznej, codziennej aktywności.

W czasach kiedy ogólna jakość pożywienia spada a tempo życia rośnie konieczne jest uzupełnienie diety o produkty bogate w białek, aminokwasy, kwasy tłuszczowe, odpowiednie mikroelementy oraz aminocukry, aby chronić, regenerować, zapobiegać zapaleniom stawów i zachować sprawność ruchową na dłużej. Wspomóc może właśnie systematyczne stosowanie proszku ze skorupy mały zielonej.

Właściwości proszku z mały zielonych:

- wspomaga leczenie artrozy i zapalenia stawów,
- wspomaga w regeneracji tkanki kostnej i stawów
- zmniejsza ból i obrzęk stawów
- uzupełnia smarujące płyny stawowe
- wspomaga w odnowie chrząstki stawowej
- zmniejsza zeszywnienie i ból stawów
- wskazany przy alergiach, egzemie i łuszczycy
- zmniejsza duszności przy astmie i infekcjach dróg oddechowych
- doskonałe uzupełnienie żywieniowe dla seniorów, sportowców oraz wszystkich, którzy chcą zadbać o swoje stawy i sprawność ruchową.

*Liofilizacja

Metoda polega na odparowaniu wody zawartej z wykorzystaniem próżni i zimnej temperatury.

Metoda nie pozbawia dobroczynnych składników, jest jednak bardzo kosztowna.

Wprowadzone pierwszy raz przez Stany Zjednoczone metoda zawsze miała na celu produkcję żywności, bez utraty jakości składników przy małej objętości. Doskonale sprawdza się w sportach ekstremalnych, dla astronautów, żołnierzy, itp.

**Suszenie rozpyłowe / rozpryskowe

Metoda odwadniania produktów w postaci roztworu lub koloidalnym (zawiesin) do postaci proszku. Polega na rozpyleniu płynnego produktu w komorze suszarni, przez którą przepływa jednocześnie gorący czynnik suszący (powietrze lub gaz obojętny w temperaturze około 130-240 °C), powodując gwałtowne odparowanie rozpuszczalnika z kropeł (mgły), które w ten sposób zamieniają się w drobiny proszku opadającego na dno komory. Metoda ta należy do grupy konwekcyjnych metod suszenia. Charakteryzuje się stosunkowo niskim (np. w porównaniu do liofilizacji) nakładem energetycznym i jest łatwa do wykorzystania na dużą skalę, w procesach ciągłych. Powszechnie stosowana w wielu branżach przemysłu, w tym w przemyśle spożywczym do obtuszania produktów takich, jak mleko w proszku czy kawa rozpuszczalna, (instant) oraz wielu półproduktów, jak również w przemyśle chemicznym i kosmetycznym. Stosowana jest także w farmacji do suszenia wyciągów (ekstraktów). Jej produktem jest wyciąg rozpyłowy (łac. extractum nebulisatum)

Rezultaty nie są gwarantowane, mogą się różnić w zależności od predyspozycji osoby zażywającej.