



"KRÓLEWSKA" ŁUSKA GRYCZANA ROZDROBNIONA 250g, P.W.M. GAMA

Nr katalogowy: BBC5-9318B

Producent: P.W.M. GAMA

Czas wysyłki: 48 godzin

Cena

25,90 PLN

Opis produktu

KRÓLEWSKA ŁUSKA GRYCZANA ROZDROBNIONA 250g.

Środek spożywczy specjalnego przeznaczenia dla osób z zaburzeniami metabolizmu węglowodanów (**cukrzyca, otyłość**).

Doskonałe właściwości:

- odżywcze
- probiotyczne
- antyoksydacyjne

Dosyp do potraw:

- zup
- sosów
- sałatek
- jogurtów
- soków
- pieczywa
- mięs
- warzyw
- ziemniaków
- ryb

Królewska łuska gryczana rozdrobniona stosowana w codziennej diecie cieszy się uznaniem wśród osób dotkniętych schorzeniami takimi jak:

- cukrzyca
- miażdżyca
- zła praca jelit

- zła przemiana materii
- nieprawidłowa praca wątroby i trzustki
- otyłość
- pękające naczynia krwionośne
- nadciśnienie
- nadmiar toksyn w organizmie

Gryka budzi coraz większe zainteresowanie na rynku światowym zdrowej funkcjonalnej żywności. Grykę uprawiano już przed 4000. aktualnie największe uprawy tego zboża w Polsce znajdują się rejonie południowo-wschodnim. Firma Producent Wyrobów Medycznych "GAMA" zdobywcze wiedzy polskich i światowych naukowców wykorzystuje już od 11 lat w zakresie produkcji wyrobów medycznych i żywieniowych na bazie łuski gryczanej. Sześcioletni okres stosowania VIRUMINU na bazie łuski gryczanej przez konsumentów firmy PWM GAMA potwierdza jego wysoką przydatność w codziennej diecie człowieka XXI w. , człowieka zdanego na masowe stosowanie żywności wysoko przetworzonej. Główną przyczyną niewielkiego rozpowszechnienia gryki w żywieniu w naszym kraju jak również w pozostałej części Europy jest mały jej plon co wiąże się z niską opłacalnością. Jednak najnowsze wyniki badań polskich naukowców dowodzą iż ze względu na wysoką zawartość w gryce związków biologicznie aktywnych zasługuje ona na większe zainteresowanie jako wartościowy surowiec żywności funkcjonalnej. Wprowadzona do obrotu przez polskiego producenta PWM "GAMA" Będzin "KRÓLEWSKA" łuska gryczana rozdrobniona stanowi dla polskiego konsumenta możliwość sprawdzenia dobroczynnego działania łuski gryczanej na organizm ludzki borykający się z dużymi problemami trawiennymi, naczyniowymi, jelitowymi (typ zaparcia, wzdęcia) oraz toksynami. Polscy naukowcy udowodnili, iż główną grupę związków o charakterze antyoksydacyjnym stanowią polifenole. W ziarenku gryki oraz łusce zidentyfikowano m.in.: flawonoidy i fagopiryny. Spośród flawonoidów wyizolowano sześć związków: rutynę, kwercetynę, orientynę, witeksynę, izowiteksynę oraz izoorientynę. W niektórych odmianach gryki zawartość flawonoidów jest większa niż w zbożach, warzywach, owocach a nawet herbacie. Aktywność antyoksydacyjna łusek i otrąb gryczanych mierzona metodą FRAP była wysoka i wynosiła odpowiednio 19,95 +/- 0,27 i 12,61 +/- 0,30 mmol Fe/100g s.m. Kasza gryczana odznaczała się dwukrotnie niższą aktywnością niż wspomniane wyżej produkty. Łuska gryczana wykazuje właściwości probiotyczne ponieważ powoduje statystycznie znamienny wzrost bakterii kwasu mlekowego w przewodzie pokarmowym. Na szczególną uwagę zasługuje kolejna grupa związków mających szczególne znaczenie w żywieniu i profilaktyce wielu chorób, są to substancje zaliczane do błonnika pokarmowego. Błonnik pokarmowy pobudza perystaltykę jelit i ma zdolność wiązania kwasów żółciowych oraz wody. Rozpuszczalny błonnik obniża poziom cholesterolu we krwi, zmniejsza ryzyko zachorowań na niedokrwinną chorobę serca, obniża poposiłkową glikemię. Wodochłonność, wiązanie kationów, sorpcja kwasów żółciowych są również bardzo ważne w profilaktyce chorób dietozależnych, takich jak np: otyłość, miażdżycę, nowotwory jelita grubego. Otręby i łuska gryczana ze względu na wysoką zawartość błonnika pokarmowego może być wykorzystana do produkcji preparatu wysokobłonnikowego. Wyniki badań dowodzą, że skład aminokwasów gryki z punktu widzenia żywieniowego jest najkorzystniejszy spośród wszystkich zbóż. Łuska gryczana odgrywa również ważną rolę w żywieniu człowieka ze względu na skład minerałów, takich jak: cynk, miedź, żelazo, mangan, potas, fosfor oraz brom, kobalt i platyna. Zastosowanie bardzo proste! Dodaj szczyptę przed podaniem wg własnych upodobań lub wielkości porcji i dokładnie wymieszaj. Zastosowanie od 2 roku życia.