

חשוב לדעת

- אנטיאוקסידנט חזק
- פורמולה חסרת ריח
- עוזר לגוף להתמודד עם רדיקלים חופשיים
- עוזר בהפיכת שומן לאנרגיה



שום וקורנית

כל כמוסה נטולת ריח שוות ערך לכ-1000 מ"ג של שום טרי

שימוש מומלץ

כמוסה אחת עם כל ארוחה.

רכיבים

שמן קנולה, מסמיך (ג'לטין), אבקת קורנית, מייצב (גליצרין), שמן שום מרוכז, מתחלבים (לציטין, E-901), מים מזוקקים, מיצוי חרוב (לחיזוק צבע).

מכיל

100 כמוסות רכות

סימון תזונתי	ערך	כמות לכמוסה אחת
שמן שום	מ"ג	10
אבקת קורנית	מ"ג	50
ערך קלורי (אנרגיה): 2 קק"ל		

תיאור ומטרה

השימוש התזונתי בקורנית ושום ידוע כבר אלפי שנים. על נייר פפירוס מצרי משנת 1500 לפנה"ס מופיעים 22 שימושים רפואיים שונים לשום. יחד עם זאת, העדות האמיתית הראשונה לתכונותיו העצמתיות של השום הופיעה בשנת 1858 כאשר לואי פסטר גילה שהוא מסוגל להפסיק את גידולן של בקטריות מזיקות. כיום אנו מתחילים להבין איך השום פועל. בספריה הלאומית לרפואה בבית אסדה, מרילנד, אפשר למצוא יותר מ-100 עבודות מדעיות הקשורות לשום, שנכתבו מאז 1983.

כאשר שום נחתך או נקטש משתחררים חומרים הפועלים יחד עם אנזימים הקיימים בתוך השום לחיזוק מערכת החיסון. רכיבים אקטיביים אחרים בשום כוללים גורמים מונעי קרישה וכן לציטין. לציטין מסייע בהפחתת משקעים שומניים כמו כולסטרול. תפקידו בחילוף החומרים בהמרת שומנים לאנרגיה.

קורנית מכילה טנין, פנול, ותימול - סוג של ספונין. בחומרים אלה משתמש הגוף במלחמתו בחיידקים ובפטטריות. מרכיבי תזונה מועילים נוספים הנמצאים בשום וקורנית הם אשלגן, סידן, מגנזיום, וויטמינים נוספים.



לא בוצעו ניסויים על בע"ח



יכול לעזור לבעיות כולסטרול, לחץ דם ועוד



טנין, פנול, ותימול נלחמים בחיידקים ובפטטריות



שום וקורנית - שני צמחים אנטיאוקסידנטים מעולים



מגן אנטי בקטריאלי רב עוצמה