

SWISS
ENERGY
HERBS

By Dr. FREI®

Black Garlic

with Vitamins B-Group

Heart & Brain

✓ Vitality and Longevity



Made in Switzerland

ΙΣΤΟΡΙΑ



Το σκόρδο χρησιμοποιείται ως φαρμακευτικό φυτό από τα μεσαιωνικά χρόνια μέχρι τη σύγχρονη εποχή και οφέλη του έχουν παρατηρηθεί και αποδειχθεί επιστημονικά.

Τα ιστορικά δεδομένα δείχνουν ότι το σκόρδο είχε χρησιμοποιηθεί σαν φάρμακο ως **διουρητικό**, **πεπτικό βοήθημα**, **αντιβιοτικό**, **αντιπαρασιτικό**, για κρυολογήματα, λοιμώξεις και μεγάλη ποικιλία άλλων παθήσεων.



Ποιο είναι το επαναστατικό αποτέλεσμα του μαύρου σκόρδου;



Η πιο σημαντική δραστική ουσία του σκόρδου θεωρείται η **αλικίνη**. Η αλικίνη είναι ένα φυτικό αντιβιοτικό που έχει βακτηριοκτόνο, αντική και αντιμυκητιασική δράση, **αυξάνοντας** επίσης τη δραστηριότητα του **ανοσοποιητικού συστήματος και την αντοχή στις λοιμώξεις**. Η δράση του διατηρείται στο αίμα και στα γαστρικά υγρά.

Η **Αλικίνη** καταπολεμά αποτελεσματικά τα κρυολογήματα και τις φλεγμονώδεις διεργασίες, χωρίς παρενέργειες. Το μαύρο σκόρδο είναι ένα **μυστικό μακροζωίας, υγείας και ζωτικότητας**.

ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΤΟΥ ΣΚΟΡΔΟΥ



Από την εποχή της Βιομηχανικής Επανάστασης, η αναζήτηση για φαρμακευτικές ενώσεις από φυτά, άρχισαν να εμφανίζονται. Οι επιστήμονες ήθελαν να μάθουν γιατί το σκόρδο είχε μια μυρωδιά όταν κόβεται ή συνθλίβεται, ποια ήταν **τα συστατικά του** και **γιατί λειτουργούσε** για τόσες ασθένειες.

Οι επιστήμονες διαπίστωσαν ότι κάθε σκελίδα σκόρδου περιέχει 400 συν ευεργετικές ενώσεις. Μια από τις βασικές ενώσεις ονομάζεται **Αλικίνη**. Κάθε βολβός σκόρδου περιέχει ένα ένζυμο που ονομάζεται **allinase** που συνδυάζεται με την **allinin** που βρίσκεται στον βολβό του σκόρδου για να σχηματίσει τη δραστική ένωση αλικίνη, η οποία έχει ιδιότητες που βελτιώνουν την υγεία και δίνουν στο σκόρδο χαρακτηριστική οσμή, ακόμη και όταν περιέχεται σε ορισμένα συμπληρώματα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΚΑΡΔΙΑΣ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΩΝ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΧΟΛΗΣΤΕΡΟΛΗΣ



Οι διατροφολόγοι πάντοτε πίστευαν ότι το σκόρδο είναι υγιεινό για την λειτουργία της καρδιάς και για τη μείωση των επιπέδων ομοκυστεΐνης στην κυκλοφορία του αίματος. Η ομοκυστεΐνη είναι ένα αμινοξύ που καταστρέφει τα αρτηριακά τοιχώματα και αυξάνει την εναπόθεση χοληστερόλης στις αρτηρίες.

Μία σχετική μελέτη έγινε στην Κορέα το 2014 και τα αποτελέσματα δείχνουν ότι η λήψη εκχυλίσματος μαύρου σκόρδου για 12 εβδομάδες μπορεί να αυξήσει την HDL (ή καλή χοληστερόλη) και να μειώσει την LDL (ή κακή χοληστερόλη). Βοηθά επίσης στη μείωση της αλλοπρωτεΐνης Β στα λιπίδια του αίματος που είναι ένας ισχυρός δείκτης καρδιακών παθήσεων.

ΥΓΙΗ ΕΠΙΠΕΔΑ ΑΡΤΗΡΙΑΚΗΣ ΠΙΕΣΗΣ



Η έρευνα δείχνει ότι το σκόρδο ενισχύει την κυκλοφορία του αίματος, αυξάνοντας την παραγωγή υδρόθειου.

Το σκόρδο περιέχει πολλές ενώσεις θείου που μπορεί να ωφελήσουν τη διατήρηση υγιών επιπέδων αρτηριακής πίεσης και μπορεί επίσης να βοηθήσουν στην **φυσιολογική πήξη**. Είναι παρόμοιο με τη λήψη ασπιρίνης χαμηλής δόσης.



ΩΘΗΣΗ ΑΝΟΣΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ



Το σκόρδο διεγείρει τη δραστηριότητα των λευκών αιμοσφαιρίων που είναι απαραίτητα από το ανοσοποιητικό σύστημα για την καταπολέμηση λοιμώξεων, συμπεριλαμβανομένων κρυολογημάτων και μυκητιασικών λοιμώξεων, συμπεριλαμβανομένης της candida. Στην πραγματικότητα, μελέτες δείχνουν ότι το σκόρδο **καταπολεμά λοιμώξεις** που είναι συχνά ανθεκτικές σε ορισμένα αντιβιοτικά

Το σκόρδο έχει **ισχυρές αντιμικροβιακές ιδιότητες** και στη δεκαετία του 1950 χρησιμοποιήθηκε για τη θεραπεία της χολέρας και της δυσεντερίας. Κατά την διάρκεια του Πρώτου Παγκοσμίου Πολέμου, το σκόρδο χρησιμοποιήθηκε για τη θεραπεία τραυματισμών εν **απουσία αντιβιοτικών**.

ΟΜΑΛΟΠΟΙΕΙ ΤΑ ΕΠΙΠΕΔΑ ΣΑΚΧΑΡΟΥ ΣΤΟ ΑΙΜΑ



Το σκόρδο έχει αποδειχθεί ωφέλιμο στην **ομαλοποίηση των επιπέδων του σακχάρου στο αίμα** και πιστεύεται ότι αυτό οφείλεται στην ικανότητά του να **ενισχύει την παραγωγή ινσουλίνης**.



ΥΨΗΛΑ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΑ ΕΠΙΠΕΔΑ



Μια μελέτη του 2017 έδειξε ότι το μαύρο σκόρδο **είχε περισσότερα αντιοξειδωτικά** από το λευκό σκόρδο. Και μια δίαιτα που έχει 5% το μαύρο σκόρδο θα βελτιώσει την αντίσταση στην ινσουλίνη. Αυτά τα ίδια αντιοξειδωτικά προστατεύουν επίσης τα κύτταρα από βλάβες και καθυστερεί τα σημάδια της γήρανσης.

Αυτό το υψηλό αντιοξειδωτικό επίπεδο μπορεί να βοηθήσει στην πρόληψη της νόσου του Alzheimer, της ρευματοειδούς αρθρίτιδας και παρόμοιων χρόνιων παθήσεων.



ΑΝΑΚΟΥΦΙΣΗ ΑΠΟ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ



Μια μελέτη που έγινε στο Εθνικό Πανεπιστήμιο Chungnam στο Daejeo της Κορέας, αποκάλυψε ότι το **εκχύλισμα μαύρου σκόρδου** μπορεί να αποτρέπει τα γονίδια που προκαλούν **φλεγμονή και αλλεργικές αντιδράσεις**.



ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ LIBIDO



Θεωρείται ότι το σκόρδο μπορεί να ενισχύσει τα επίπεδα τεστοστερόνης τόσο στους άνδρες όσο και στις γυναίκες, γεγονός που υποδηλώνει ότι μπορεί να ωφελήσει την ενίσχυση της λίμπιντο.



Τι είναι το Μαύρο Σκόρδο από τα βότανα της Swiss Energy;



Το μαύρο σκόρδο που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του εκχυλίσματος, είναι ένα **ειδικό σκόρδο από την Αργεντινή**, που οι ειδικοί ζυμώνουν φυσικά στην Ιαπωνία μέσω της εφαρμογής μιας πολυετούς και πολύπλοκης διαδικασίας.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας **φυσικής ζύμωσης** (χωρίς γενετική μηχανική) το φρέσκο σκόρδο ωριμάζει (έχει υποστεί ζύμωση) υπό ελεγχόμενες συνθήκες για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Οι πολυσακχαρίτες και τα αμινοξέα του σκόρδου, που σχηματίστηκαν κατά τη ζύμωση των **μελανοειδινών**, έχουν ένα χρώμα από κίτρινο-καφέ έως σχεδόν **μαύρο**. Εξαιτίας της ζύμωσης, το σκόρδο έχει μια πολύ απαλή σύσταση.

Κάψουλες Μαύρου Σκόρδου από την Swiss Energy



Οι κάψουλες Swiss Energy Black Garlic περιέχουν υψηλής ποιότητας ειδικό εκχύλισμα μαύρου σκόρδου εμπλουτισμένο με πολύτιμες βιταμίνες Β που βοηθούν στη διατήρηση ζωτικής σημασίας λειτουργιών του σώματος, όπως καρδιακή λειτουργία, μεταβολισμός σιδήρου, νευρικό σύστημα, ψυχικές λειτουργίες, ενεργό μεταβολισμό και τη μείωση της κόπωσης και της κούρασης.

Οι μικρές μαλακές κάψουλες είναι ευχάριστες στην κατάποση και δεν προκαλούν δυσάρεστες οσμές ή ερευγμό.



Σύνθεση



Μία κάψουλα περιέχει:

Black garlic extract (Argentina)	28%
Vitamin B1	1.1 mg / 100% RDD*
Vitamin B2	1,4 mg / 100% RDD*
Safflower oil	

RDD* – recommended daily dosage

Excipients: capsule shell: food gelatin; soy lecithin; humidity regulators: glycerin, water; maltodextrin; silicic acid; dye; capsule shell: iron oxide.

Ορθή Παραγωγική Πρακτική



Υψηλής ποιότητας ελβετικό προϊόν. Οι πρώτες ύλες και η παραγωγή κάψουλων Μαύρου Σκόρδου επιβάλλονται σε ενδελεχείς δοκιμές και ποιοτικό έλεγχο.

Οι υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες δοκιμάζονται χρησιμοποιώντας σύνθετο εξοπλισμό εργαστηρίου. Προτού το έτοιμο προς χρήση προϊόν κυκλοφορήσει στην αγορά, περνά μέσα από μια διαδικασία διασφάλισης ποιότητας πολλαπλών σταδίων.



ΑΝΑΦΟΡΕΣ

1. Pollack, Stefani (2008-11-20). "Black Garlic is Garlic, But Better". Slashfood. Archived from the original on 2012-10-03.
2. Nichols, Rick (2008-12-11). "Live and in person, the food bloggers munch". Philadelphia Inquirer. p. F1.
3. Senapati, S.K; Dey, S.; Dwivedi, S.K; Swarup, D. "Effect of garlic (*Allium sativum* L.) extract on tissue lead level in rats". ScienceDirect. doi:10.1016/S0378-8741(01)00237-9.
4. Fabricant, Florence (2008-10-07). "Garlic, Either Sweet or Squashed". The New York Times.
5. "Zwarte knoflook zonder vieze adem". HLN. 2009-03-01.
6. Levenstein, Steve. "Black Garlic Chocolates Add Aroma to Amore". Inventorspot.
7. Qiu Z, Li N, Lu X, Zheng Z, Zhang M, Qiao X (April 2018). "Characterization of microbial community structure and metabolic potential using Illumina MiSeq platform during the black garlic processing". Food Research International (Ottawa, Ont.). 106: 428–438. doi:10.1016/j.foodres.2017.12.081. PMID 29579944.
8. Benwick, Bonnie S. (2009-02-25). "Black Garlic, the Next 'It' Thing". Washington Post. p. F04.
9. Nerenberg, Kate (2009-02-05). "Top Chef Recap: Return of Ripert".
10. "Black Garlic Hits UK Market". Freshinfo. 2009-02-26.
11. Edgar, James (7 May 2014). "Ancient 'black garlic' recipe found by farmer". The Telegraph.





ALFACARE AE
Καλαβρύτων 46,
Πάτρα
Τηλ: 2610 323235
swissenergy-vitamins.com



SWISS ENERGY PHARMA
IS A MEMBER OF
MEDPACK SWISS GROUP,
SWITZERLAND