

巴西野花牌綠蜂膠 保持血管“年輕態”

隨著年齡的增長,人體血管不斷發生退行性改變,可導致血管腔狹窄、血管變脆,造成腦出血、腦梗塞、冠心病、高血壓等危險。注重血管彈性的保養,積極採取預防保健措施,可有效降低心腦血管疾病發生的風險。

巴西野花牌綠蜂膠 Apiario Silvestre 極其複雜的成分里富含多種功能因子和大量活性物質,特別是黃酮、萜烯類等,成就了它廣譜的藥理特性和別具一格的防治心腦血管病的顯著療效,對於維護血管健康,保持血管年輕化效果顯著。

1、強化整體免疫功能。野花牌綠蜂膠是一種天然的高效免疫增強劑,能刺激機體的免疫機能,增強巨噬細胞的活力。這是綠蜂膠防病抗病的基础,有助降低心腦血管疾病的發生率。

2、抗氧化清除自由基。人體代謝產物自由基可使脂類物質變成過氧化物沉積在血管壁上,導致血管變硬、通道變窄,容易形成堵塞,引起血管破裂。過剩的自由基還會作用於DNA,使細胞癌變或死亡。

野花牌綠蜂膠中的黃酮類、萜烯類等物質,具有很強的抗氧化性,能有效清除過剩自由基,同時還能顯著提高機體內的超氧化物歧化酶(SOD)的活性,並和綠蜂膠內的微量元素、維生素相結合,阻止脂質過氧化。綠

蜂膠的抗氧化作用是防治心腦血管疾病的关键所在。

3、保护和维持血管年轻化。野花牌綠蜂膠對輔助治療心腦血管疾病有明顯效果,它能有效改善毛細血管的通透性,遏制血管硬化,改善微循環,並有明顯降血脂、降血糖、降血壓的作用,從而防治多種心腦血管疾病。野花牌綠蜂膠被譽為“心腦血管保護神”、“血管清道夫”是名副其實的。

野花牌綠蜂膠 Apiario Silvestre 保護血管生理功能年輕化來自兩個方面:一是淨化血液,二是維護血管健康。野花牌綠蜂膠中眾多功能因子協同作用,能有效抑制自由基對血管的侵害;遏止血液中的脂質形成氧化物沉積在血管壁上;防止血小板和紅細胞的聚焦,有效保護心腦血管。由於野花牌綠蜂膠能淨化血液,再加上其抗氧化、抗菌消炎的作用,從而增強血管彈性,有效遏制心腦血管病變的發生和發展,讓老化的血管恢復年輕活力,為健康長壽注入了無窮的動力源泉。

野花牌綠蜂膠健康提示:心腦血管疾病是由於血管長期積聚垃圾導致其發生病變,其過程要十幾年甚至二三十年的時間。為了不讓血管漸進病變,人們應樹立提早預防觀念,避免待嚴重時才忙於治療。早防早受益保健康。

加拿大NPN#80006418·美國FDA食品藥品監督局註冊#10328566522

專業醫學顧問免費諮詢熱線:

1-866-690-4888

野花為您提供便利,現可免費代寄全球,購滿一箱即可包關稅包運費寄往中國大陸、香港、澳門、台灣地區。

野花牌綠蜂膠(Apiario Silvestre)北美亞太區總代理
加拿大皇家天然品有限公司

7130 Warden Ave., Suite 406 Markham, ON L3R 1S2, Canada
北美免費諮詢長途:1-866-690-4888

Email:service@royalnatural.ca

訂購網站:www.royalnatural.ca

歡迎訪問,祝您健康!

低温酸奶的“冷”知识



酸奶酸甜可口,深受廣大消費者的喜愛。可是,酸奶品種繁多,不少人是傻傻分不清。酸奶是牛奶經過發酵菌種發酵而成的產品。

從加工過程和儲存條件等來看,有需要低溫冷藏的活菌酸奶和可常溫存放的經熱處理的酸奶。那麼,到底選哪種酸奶更好、更有益健康?

今天,我們就來了解一些有關酸奶的“冷”知識。注意,注意!低溫、低溫、低溫,

穿暖和外,“冷”知識來啦!

冷知識1 製作方式不同

低溫酸奶只是在生牛乳狀態時經過一道殺菌處理,然後加入發酵菌種發酵,發酵後不再進行殺菌處理,乳酸菌可以存活其中。發酵完成後進行低溫儲藏運輸。

常溫酸奶在發酵後需要進行“巴氏殺菌熱處理”,這種處理方式會殺滅乳酸菌。

因此,低溫酸奶和常溫酸奶的最大區別在於低溫酸奶中含有大量“活的乳酸菌”,而

常溫酸奶中沒有。

冷知識2 儲存條件和保質期不同

低溫酸奶中含有活性乳酸菌,為了保持產品的新鮮和活菌,需要在低溫冷風櫃中儲存和銷售,不能長時間放在常溫下銷售。低溫酸奶的保質期相對較短,一般為30天左右。

常溫酸奶中不含活性乳酸菌,一般都在常溫環境下銷售,而且保質期的時間也比較長,一般為3-6個月。

敲黑板,划重點:

1、低溫酸奶中含有活的乳酸菌

低溫酸奶中含有豐富的活性乳酸菌,長期食用可以助力改善腸道健康狀況。

益生菌酸奶,更是含有數以億計的益生菌,能夠經受住胃酸和膽鹽的考驗,活著到達腸道,產生有益代謝產物,促進腸道有益菌生長,抑制有害菌繁殖,起到調節腸道微生態的作用。

酸奶中的益生菌具有多種生物學作用,具體主要表現在:

促進消化吸收。益生菌及其代謝產物能促進消化酶的分泌和腸胃蠕動,促進消化吸收。

調節腸道菌叢平衡、糾正腸道功能紊亂。益生菌能促進腸道中有益菌的生長,抑制病原菌等有害菌的繁殖,維持和保證腸道菌叢最佳優勢組合及穩定性。

提高機體免疫力。乳桿菌、雙歧桿菌等益生菌及其代謝產物能刺激腸道黏膜免疫系統,增強免疫細胞活性,增加免疫細胞數量,增加免疫球蛋白的產生。

防止便秘。雙歧桿菌等益生菌產生的有機酸能促進腸道蠕動,起到潤腸通便的

作用。

2、乳糖被水解,更容易消化

生牛乳經發酵後製成酸奶時,一部分乳糖被水解成半乳糖和葡萄糖,再被轉化為乳酸。

而且低溫活菌酸奶中還含有活性乳酸菌產生的β-半乳糖苷酶,可以幫助乳糖在小腸中的降解,有助於解決乳糖吸收障礙問題,減少乳糖不耐症。

3、豐富的、容易被吸收利用的鈣

酸奶中含有鈣、磷、鎂、鉀等多種礦物質,是日常膳食中鈣的最好來源。酸奶保留了生牛乳中豐富的鈣含量,而且在發酵的過程中還會產生促進鈣等礦物質吸收的乳酸。因此,酸奶所提供的鈣比其他形式的鈣更容易被人體吸收。

4、多種維生素

酸奶在發酵過程中可以產生B族維生素(包括葉酸)等多種人體所必需的維生素。美國營養與健康調查數據(NHANES)表明,增加乳製品的消費量,可以幫助彌補維生素的攝入不足。

了解到這些有關酸奶的“冷”知識後,你知道如何選擇酸奶了吧?

通過正規的經營渠道購買,選擇可靠的品牌;

選擇低溫活菌酸奶,閱讀包裝上的乳酸菌含量和保存方式介紹;

購買低溫酸奶後,應及時放入冰箱保存;

食用低溫酸奶時,避免與溫度過高的食物或液體混合,以免影響效果。

可以在室溫條件下,存放8小時(上學時間、上班時間)產品活菌依然活力滿滿。

野花牌綠蜂膠™

為您築起 免疫力防護罩

人類之所以健康,是因為免疫系統時刻不停地守護著我們的細胞、組織、器官的運轉。眾多疾病歸結起來幾乎都是因為免疫系統低下或不能正常運作。·同樣是被感染或直接接觸病人人群,有些人病情較輕或不被感染,但有些人卻出現肺部損傷,需要呼吸機輔助以呼吸幫助,在目前沒有特效藥情況下,祇能靠人體自身免疫系統和病毒進行博弈。

對抗疾病,提高免疫力是根本!

科學家發現蜂膠中的三大物質-有機酸、類黃酮和雙帖類,是抵禦病原微生物的有效成分,同時能顯著增強人體免疫細胞活力,提高抗體數量和活性。

野花牌綠蜂膠,由世界上最強的巴西殺人蜂,採集當地原始森林植物活性物質並混入自身抗病物質而成,對多種病毒有抑制作用,同時能增強人體免疫能力。

在瘋狂搶購口罩、消毒水等物理防護的您,別忘記給自己的免疫系統加上一層防護罩。



專業醫學顧問



微信掃碼立減\$50

加拿大官方認證NPN#80006418
GMP Site License認證
HACCP認證·美國食品藥物監督局認證

