

Garlic Allium Complex

Daugybė mokslinių tyrimų rodo, kad česnakinių šeimos daržovės – česnakai, svogūnai, česnako laiškai, porai ir kt. yra mums naudingi. Didžiulė sieros junginių šeima suteikia aitrų kvapą ir visas česnakinių daržovių naudingas savybes. GNLD „Garlic Allium Complex“ yra šiuolaikinis, natūralus maisto papildas, suteikiantis reikalingą alicino kiekį – pagrindinį aktyvų sieros junginį česnake bei kitas naudingas česnako maistines medžiagas. Mūsų „išskirtinė pristatymo technologija“ užtikrina, kad bioaktyvus alicinas pasiektų žarnyną, kuriame yra absorbuojamas.

Kuo svarbus česnakas ir kitos česnakinės daržovės?

- Česnakinės daržovės (česnakas, svogūnas, česnako laiškai, poras ir kt.) tūkstančius metų pasaulyje vartojami maistui, prieskoniams ir liaudies medicinai.
- Tyrimai rodo, kad česnakinės daržovės yra mums naudingos.

Kodėl GNLD „Garlic Allium Complex“?

- **Plataus spektro, natūralus papildas.** „Garlic Allium Complex“ suteikia įvairiose česnakinėse daržovėse – česnakuose, svogūnuose, česnako laiškuose ir poruose esančių ekstraktų ir koncentratų, kurie aprūpina reikiamu kiekiu maistinių medžiagų.
- **Unikalus procesas, apsaugantis natūralius fermentus.** Fermentas alinazas reikalingas alicinui – svarbiam sieros junginiui, atsakingam už daugelį česnako savybių, – susidarymui. Speciali GNLD technologija apsaugo alinazą nuo jį ardančios skrandžio rūgšties.
- **Tikras alicinas.** Dvi tabletės suteikia 4,2 mg aktyvaus pačios aukščiausios rūšies česnakų ekstrakto alicino. Šis kiekis atitinka vieną šviežio česnako skiltelę.
- **Kitos maistinės medžiagos.** Papilde yra ne tik alicino, b et ir kitų bioaktyvių junginių (pavyzdžiui, šviežiuose česnakuose ir svogūnuose esančių riebaluose tirpstančių medžiagų), kurie yra natūraliose česnakinėse daržovėse ir yra naudingi sveikatai.
- **Tikslinga pristatymo technologija.** Specialus apvalkalas didina produkto patvarumą ir absorbciją bei užtikrina aktyvaus alicino patekimą į žarnyną. Todėl „Garlic Allium Complex“ nesukelia atsirūgimo ar nemalonaus česnako kvapo.
- **Sudėtyje yra rozmarino,** stiprios, antioksidantinėmis savybėmis pasižyminčios žolelės, kuri padeda apsaugoti tabletes turinį.
- **Patogus naudoti.** Paprastas būdas gauti naudą iš česnakinių daržovių kasdien nevarojant šviežios žalio česnako skiltelės.



SUDĖTIS

GARLIC ALLIUM COMPLEX – Česnakų - svogūnų papildas

60 tablečių/1 buteliuke

Norėdami išsamiau susipažinti su šio produkto sudėtimi, žiūrėkite produkto etiketę.

Česnako ir kitų česnakinų daržovių istorija

Česnakas – „dvokianti rožė“ ar „gyvenimo prieskonis“? „Česnakas turi galią išgelbėti nuo mirties. Pakentekite, kol jis sukels nemalonių kvapą“, – seras John Harington, „The Englishman's Doctor“.

Niekas neabejingas česnakai. Kai kurie vertina jį dėl aitraus kvapo, kiti dėl tos pačios priežasties neapkenčia. „Dvokianti rožė“ iš tiesų yra saldžiai kvepiančių lelijinių šeimos narys. Jis priklauso česnakų genčiai, aitriai kvepiančių daržovių grupei, kurių kvapas kyla iš aktyvių sieros junginių. Česnakinės daržovės yra:

- *Valgomasis česnakas (Allium sativum L.)*
- *Valgomasis svogūnas (Allium cepa L.)*
- *Poras (Allium ampeloprasum L. var. porrum)*
- *Tuščiatalaiškis svogūnas (Allium fistulosum)*
- *Askaloninis česnakas (Allium ascalonicum auct.)*
- *Gausiažiedis poras (Allium ampeloprasum L. var. holmense)*
- *Meškinis česnakas (Allium ursinum)*
- *Laiškinis česnakas (Allium schoenoprasum L.)*
- *Gumbinis česnakas (Allium tuberosum L.)*
- *Kininis česnakas (Allium bakeri Regel)*

Česnakiniai pripažįstami amžiais

Nepaisant viešai nepageidaujamo poveikio (bloga kvapo, rūgimo ir kt.), česnakinės daržovės, ypač česnakai, praktiškai visų kultūrų amžiais pripažįstami kaip maistas, prieskonis ir liaudies medicinos priemonė.

Česnakiniai visada buvo natūrali maisto dalis. Senovės Egipte faraonai buvo laidojami kartu dedant česnakų ir svogūnų, jog gerai išsilaikytų maistas pomirtiniame gyvenime. Vergai, kurie statė piramides, vartojo česnaką, kad apsisaugotų nuo parazitinių infekcijų ir įgytų jėgos bei ištvėrmės.

Česnakinės daržovės turi sudėtingų cheminių savybių, kurios sukelia daugybę padarinių. Vienas iš pavyzdžių – svogūnų gebėjimas skatinti ašaras.

Per visą istorijos laikotarpį žmonės visame pasaulyje – kiniečiai, egiptiečiai, graikai, indai, korėjiečiai, romėnai, babiloniečiai ir vikingai – vartojo česnakinės daržovės sveikatai stiprinti:

- Graikijoje Hipokratas, medicinos mokslo tėvas, rekomendavo česnaką dėl jo medicininio poveikio. Atletai per olimpinės žaidynes vartodavo česnaką kaip stimulatorių.
- Indijoje česnakas buvo vartojamas tiek kaip Ajur-vedinis vaistas, tiek kaip ir antiseptinis losjonas.
- Rytų ir Vakarų kultūros panašiai vartojo česnaką ir svogūną, norėdamos pašalinti gleives iš kvėpavimo trakto.
- Kai kurios Šiaurės Amerikos indėnų gentys vartojo česnaką ir svogūną, kad palengvintų skausmą įkandus vabzdžiams.

Kiekviename svogūnėlyje – šimtai aktyvių junginių!

Mokslininkai dar turi įvertinti vienintelę sudėties medžiagą, dėl kurios česnakinės daržovės tokios naudingos. Pavyzdžiui, česnake yra daugiau kaip 200 skirtingų junginių! Be vitaminų ir mineralų, česnakas turi didelį kiekį fosforo, kalio, sieros ir cinko, kiek mažesnę kiekį seleno bei vitaminų A ir C, ir mažiausiai kalcio, magnio, natrio, geležies,

mangano ir B vitaminų. Česnakinuose taip pat yra flavonoidų ir kitų antioksidantų, eterinių aliejų ir riebalų rūgščių, aminorūgščių, pektino, angliavandenių ir sieros junginių (ypač alicino). Alicinas vienas pats reaguoja su deguonimi ir sudaro daugiau kaip 70 sieros junginių!

Junginių savybės nepasireiškia tol, kol svogūnėlis neperpjaunamas ar nesusmulkinamas

Ar kada pagalvojote, kodėl sveika svogūno galva ar česnako skiltis praktiškai neturi jokio kvapo, lyginant su perpjauta daržove? Atsakymas slypi chemijoje!

Nesmulkintose česnako skiltelėse yra patvarios, bekvapės cheminės medžiagos, vadinamos **alijinu**, kuris yra biologiškai neaktyvus. Perpjovus ar susmulkinus česnaką, išskiriamas fermentas, vadinamas **alinazu**, kuris sparčiai paverčia bekvapį **alijiną** į aliciną – kvapą turintį sieros junginį, kuris suteikia česnakai jam būdingą kvapą ir skonį.

Nosis žino česnako galią

Tam, kad pasiektumėte česnakinų daržovių teikiamų privalumų, turite jas nuolat ir tam tikrais kiekiais vartoti. Tai gali sukelti nemalonių ar visuomenei nemalonių padarinių – tinimą, dujų kaupimąsi, skausmą rėmenyje, atsirūgimą ir blogą kvapą. Alicinas – pagrindinis daugelio česnako savybių elementas, sąlygoja česnako kvapą. Tačiau kartais sunku kartu priimti gera ir bloga. Puikus pavyzdys: alicinas yra dviejų JAV patentų dalis, kuriuos įvykdė Chester Cavallito, tačiau jo, kaip antibakterinės priemonės klinikinis vartojimas po trumpalaikių bandymų dėl medžiagos kvapo buvo apleistas. Kodėl gi Motina Gamta sukūrė tokias bjauraus kvapo medžiagas? Alicinas, kuri yra priešgrybelinė medžiaga, apsaugo česnako skilteles nuo puvinimo. Ašarojimą sukeliantis veiksnys – medžiaga, kuri supjausčius svogūną priverčia žmogų verkti, erzina ir atbaido gyvūnus. Mokslininkai mano, kad šios medžiagos suteikia česnakinėms augalams apsauginių savybių.

Česnakų ir svogūnų nauda yra gerai žinoma. Dabar daugelis žmonių vengia česnakinų daržovių, kadangi nemėgsta jų skonio ir kvapo, nenori česnakų ar svogūnų kvapo, ar atsisako šių natūralių gėrybių dėl kitų priežasčių.

Tie, kurie vartoja česnakinės daržovės ar papildus, galbūt gali manyti, kad negauna pilnos naudos. Pavyzdžiui, pasenusiame česnake yra tik 5% tų aktyvių medžiagų, kurios yra šviežiame česnake. Be to, susmulkintos česnakinės daržovės ar papildai, neturintys tinkamo apvalkalo gali neišskirti pakankamai alicino.

GNLD „Garlic Allium Complex“ turi česnako galios!

GNLD seniai suprato, kokią reikšmę mitybai turi česnakas ir svogūnas. GNLD mokslininkai sukūrė „Garlic Allium Complex“, kaip patogų būdą padidinti česnako ir kitų įvairių česnakinų daržovių mityboje naudą. „Garlic Allium Complex“ – lengvas, kvapo nesuteikiantis šviežios žalio česnako skiltelės pakaitalas kiekvienai dienai.

Platus spektras, sveiko produkto papildas. Joks kitas produktas negali pasigirti tokiu pilnu česnakinų daržovių rinkiniu. Mūsų „Garlic Allium Complex“ sudėtyje yra bioaktyvių česnakų, svogūnų, porų ir laiškinių česnakų, taip pat ir daug antioksidantinių savybių turinčių rozmarinų žolelių.

Kitos maistinės medžiagos. Mokslininkai dar turi įvertinti vienintelę sudėties medžiagą, dėl kurios česnakinės daržovės tokios naudingos. Tačiau, jie patvirtino visiškai priešingą dalyką: daugelis česnakinuose esančių elementų yra aktyvūs. Dėl šios priežasties GNLD mokslininkai naudojo sveikus produktus, kad suteiktų kitų natūralių maistinių medžiagų. „Garlic Allium Complex“ turi ne tik alicino, bet ir kitų naudingų maistinių medžiagų (S-alilcisteinas, vinidyls, di- ir tri-sulfidai, t.t.), kurie veikia drauge.

Tikslinga pristatymo technologija. Laboratorijos testai patvirtina, kad apvalkalą turintis „Garlic Allium Complex“ netirpsta skrandžio rūgštyje. Kai tabletė pasiekia šarminą žarnyno aplinką, ji greitai ištirpsta, suteikdama bioaktyvių elementų, kurie maksimaliai nekinta ir yra absorbuojami. Tikslingas pristatymas leidžia išvengti kvapo ir nemalonaus skonio problemų, kurių gali atsirasti vartojant česnakinis produktus.

Užtikrintas alicino kiekis. Mūsų veiksminga formulė suteikia didžiausią imanomą pagrindinių česnakinų daržovių medžiagų kiekį. Pavyzdžiui, kiekviena dozė užtikrina 4,200 mikrogramų alicino (kiekis, kuris yra vienoje šviežio česnako skiltelėje). Ypatingi 10X česnaku ir svogūnų ekstraktai suteikia S-alilcisteino ir pilną česnakinų eterinių aliejų lipidų rinkinį (atitinkančių 1,800 mili-

„Garlic Allium Complex“: alicinas – skiriamasis požymis!

Galbūt esate girdėję, kad, jei česnaku papildas neturi kvapo, jis nėra geras, kadangi kvapo trūkumas rodo, kad alicino – medžiagos, atsakingos už česnaku būdingą kvapą ir daug kitų sveikatai naudingų veiksnių, - nėra papilde arba ji neveiksminga. Tačiau tai nėra visada tinkantis argumentas. Be to, jeigu česnaku papildas skleidžia stiprų kvapą, tai dažniausiai reiškia, kad grandininė reakcija, veikianti alicino susidarymą, jau prasidėjo.

Šiuo atveju, vargu, ar alicinas išliks skrandžio rūgšties aplinkoje ir sveikas pasieks žarnyną, kur pasireikš daugelis jo savybių. Iš kitos pusės, visuose papilduose, kurie yra bekvapiai, patekę į virškinimo traktą, trūksta aktyvaus alicino, todėl jie nesuteikia organizmui maksimalios naudos. Kadangi GNLD „Garlic Allium Complex“ pristato aliciną į žarnyną, produktas padeda išvengti atsirūgimo ar česnaku kvapo problemų, kadangi bioaktyvias medžiagas pristato ten, kur jos suteikia didžiausią naudą.

Kaip GNLD išnaudoja naujausius laimėjimus ir technines inovacijas, kad užtikrintų, jog „Garlic Allium Complex“ pristato aliciną? Sudėtingo proceso metu, kuris siejamas su sausu šaldymu, vanduo palaipsniui esant žemai temperatūrai pašalinamas iš česnakinų daržovių. Likę milteliai yra turtingi alijino (bekvapės pirminės medžiagos, reikalingos alicino susidarymui) ir alinazo (fermento, reikalingo, norint alijiną paversti alicinu). Šios medžiagos yra supilamos į kapsulę su rūgščiai atspariu apvalkalu, kuris apsaugo fermentą alinazą nuo skrandžio rūgšties žalos. Po to, kai naudingosios medžiagos saugiai pasiekia šarminą žarnyno aplinką, apvalkalas ištirpsta, o turinys pradeda reaguoti su vandeniu, kuris leidžia alinazui paversti alijiną alicinu.

gramų šviežio česnaku ir 900 miligramų šviežio svogūno vienoje dozėje). Dėl šių medžiagų ir laiškinių česnaku bei porų miltelių „Garlic Allium Complex“ yra toks stiprus ir įvairiapusis.

GNLD reikalavimas: alicino pristatymas

GNLD „Garlic Allium Complex“ – aukščiausios kokybės produktas. Tam, kad česnaku papildas būtų veiksmingas, jis turi atitikti *mažiau-siai 3 kriterijus*:

GNLD

- | | |
|---|---|
| 1. Sudėtyje turi būti alijino. | ✓ |
| 2. Sudėtyje turi būti alinazo. | ✓ |
| 3. Aliciną turi pristatyti į virškinimo traktą. | ✓ |

Su GNLD jums niekada nereikia stebėtis, jei jūsų papildas yra visuotinis favoritas. Užtikrinantis alicino pristatymą, „Garlic Allium Complex“ nustato pramonės standartus kokybei ir veiksmingumui.

Siūloma literatūra:

- Block, E. The Chemistry of Garlic and Onions. Scientific American 252:114-119, 1985.
- Brody, J.E. After 4,000 Years, Medicinal Science Considers Garlic. New York Times, 4. syyskuuta 1990.
- Koch, H.P. & Lawson, L.D. (Julkaisija). Garlic: The Science and Therapeutic Application of Allium sativum L. and Related Species. 2. painos. Williams & Williams, Baltimore, 1996.