

# Tre-en-en

Kad ląstelės atliktų savo funkcijas, reikalingi lipidai ir sterolai. Deja, šiuolaikinio maisto apdorojimo proceso metu iš maisto pašalinamos gyvybiškai svarbios maisto medžiagos. „Tre-en-en“ aprūpina ląsteles reikalingomis maisto medžiagomis, jo sudėtyje yra unikalus natūralus kviečių gemalų, ryžių selenų ir sojos pupelių ekstraktų mišinys. „Tre-en-en“ buvo sukurtas 1958 m., ir tai buvo pirmasis augalinės kilmės maisto papildas pasaulyje. Jis suteikia augalinės kilmės lipidų, būtinų optimaliai sveikatai ir ląstelių veiklai. Jame yra omega-6 ir omega-3 riebiųjų rūgščių, fitosterolių, įskaitant beta sitosteroli, gama orizanolį, stigmasteroli, kampasteroli ir oktakozanolį.



## Kodėl reikalingas grūdų koncentratas?

- Grūdų apdorojimo proceso metu pašalinami maistinės ir įvairių maisto medžiagų turintys išoriniai sluoksniai. Todėl mūsų pagrindiniame maiste (miltuose, ryžiuose) trūksta daugelio ląstelių veiklai svarbių maisto medžiagų – ypač, lipidų ir sterolių.
- Sojų pupelėse, kviečiuose ir ryžiuose yra ląstelių veiksminiai svarbių lipidų ir sterolių.

## Kodėl GNLD „Tre-en-en“ grūdų koncentratas?

- Visi lipidai ir sterolai, gauti iš kviečių gemalų, ryžių selenų ir sojos pupelių.
- Įvairūs augalų ekstraktai suteikia pagrindinių maisto medžiagų, reikalingų optimaliam ląstelių veiksmingumui.
- Chlorofilo pigmento turinčios minkštос želatinos kapsulės apsaugo maisto medžiagas, kapsulės lengvai virškinamos.
- Natūralus vitamininas E augalinė maisto medžiagų apsaugai.
- Šalto spaudimo ir šaldo apdorojimo gamybos būdas apsaugo papildo maistinę vertę.
- Sudėtyje yra beta sitosterolio, gama orizanolio, stigmasterolio, kampasterolio ir oktakozanolio.

## SUDĖTIS

**TRE-EN-EN** grūdų koncentratas – svarbiausių riebalų rūgščių šaltinis. Rinktiniai augalinės kilmės riebalai kapsulėse.

## 120 kapsulių – GRYNASIS KIEKIS 120 g

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

# Tre-en-en istorija

## Kokios medžiagos maisto apdorojimo metu pašalinamos iš dažniausiai vartojamų produktų

Norint prailginti miltų ir ryžių laikymo terminą, grūdai apdorojami apie dvidešimt kartų. Apdorojimo metu pašalinami išoriniai grūdų sluoksnių, kuriuose gausu vitaminų, mineralų bei naudingų riebalų – lipidų ir sterolių. Kai kuriuose produktuose, o ypač sojos pupelėse, lipidų ir sterolių itin daug.

Pirmasis pasaulyje augalinės kilmės maisto papildas „Tre-en-en“ suteikia augalinų lipidų ir sterolių, kurie produktų (sudarančiu mūsų mitybos pagrindą) apdorojimo metu yra pašalinami. „Tre-en-en“ pavadinimas kilo iš graikiško junginio „trys viename“. Jame yra ypatingų koncentruotų ekstraktų mišinių, gautų iš kviečių gėmalų, ryžių sėlenų ir sojos pupelių.

## Lipidai ir steroliai: kiekvienos žmogaus organizmo ląstelės membranos statybinė medžiaga

Ne visi riebalai kenksmingi sveikatai. Kai kurie iš jų yra naudingi, netgi būtini. Riebalai suteikia energijos, būtinų riebiųjų rūgščių – statybinių medžiagų, bei atlieka reguliavimo funkciją. Riebalai būtini normaliam augimui ir vystymuisi, ypač jie reikalingi vaikams. Jie svarbūs nervų sistemos struktūrai ir veiklai. O svarbiausia – riebalai sudaro didžiausią membraną, apvalkalų, supančią ląsteles, dalį.

Lipidai ir steroliai, gaunami iš kviečių, ryžių ir sojos pupelių, yra „gerieji“ riebalai. Lipidai, įskaitant omega-6 ir omega-3 riebalų rūgštis, gali padidinti ląstelės pralaidumą ir elastingumą, padeda išlaikyti normalų ląstelės funkcionavimą. Šių medžiagų yra sėlenyse ir lukštuose, kurie pašalinami produktų apdorojimo metu (žr. *Kviečių istoriją*, *Ryžių istoriją*, *Sojų istoriją*).

## Nesubalansuoto naudingų ir žalingų riebalų kiekių šiuolaikinėje mityboje rezultatas

Nors žmonės ir pradėjo vartoti mažiau, arba visai riebalų neturinčių produktų, vis dėlto riebalų kiekis vakaruose gyvenančių žmonių maiste viršija 30% – kiekį, kurį rekomenduoja sveikatos specialistai. Mažesnis riebalų vartojimas turi teigiamą poveikį sveikatai, tačiau tuo pat metu sumažėja ne tik žalingų riebalų, bet ir lipidų bei sterolių, kuriuos žmogus gauna iš jvairių šaltinių. Žmonės vartoja mažiau sveikatai naudingų riebalų, esančių sveikuose grūduose ir sojos pupelių. Šie produktai suteikia lipidų ir sterolių – maisto medžiagų, reikalingų jūsų gerai savijautai.

Mažinant riebalų kiekį maiste, rinkoje atsirado produktų, kuriuose vartojami riebalų pakaitalai. Vartojant pakaitalus, produktuose sumažėja kalorijų ir riebalų, tačiau juose nėra maisto medžiagų. Natūralūs lipidai ir steroliai, gauti iš kviečių, ryžių ir sojos, yra ypač svarbūs vis didėjančiai žmonių grupei, kuri, siekdama sumažinti riebalų kiekį maiste, vartoja riebalų pakaitalus.

Sumažėjęs riebalų vartojimas yra tik viena, mityboje nesubalansuoto naudingų ir žalingų riebalų kiekių, priežastis – per pastaruosius penkiasdešimt metų pakito produktai, kuriuos žmogus vartoja. Dirbtiniai riebalai pakeitė natūralius, dėl to pakito lipidų ir sterolių kiekis. Mūsų protėviai, medžiotojai-rinkėjai, gaudavo daug jvairių augalinių riebalų, dažniausiai iš rankomis surinktų augalų. Šis kiekis gerokai sumažėjo, kai žmonės pradėjo plėtoti žemdirbystę ir auginti grūdines kultūras, kurias buvo galima parduoti vietas turguje.

Maisto medžiagų jvairovė ir jų kickis sumažėjo: žmonės atrado, jog grūdus galima laikyti ilgiau, ir šie neapkarsta, jei bus pašalinami lipidų ir sterolių turintys lukštai. Po Antrojo pasaulinio karo žmonės pradėjo vartoti margariną ir kitus hidrintrus riebalus. Pasaulio virtuvė pakito. Visuose produktuose natūralius riebalus pakeitė dirbtiniai. Pakito „gerųjų“ ir „blogujų“ riebalų balansas, dėl kurio maiste sumažėjo lipidų ir sterolių.

Sutrikusio balanso rezultatas: lipidų ir sterolių nepakankamumas gali sukelti ląstelės membranos pakitimą, dėl kurių sumažėja ląstelių efektyvumas visame organizme.

## „Tre-en-en“ ląstelių veiksmingumui

Mūsų organizme yra milijardai ląstelių, kurios sveikame organizme efektyviai funkcionuoja. Kaip ląstelės išleika sveikos? Dėl jų membranų. Kaip kiekvienas organizmas, ląstelė turi vartoti maisto medžiagas ir šalinti atliekas.

Kiekvieną organizmo ląstelę supa lipidų membrana, kuri kontroliuoja ir leidžia patekti tik toms medžiagoms, kurios reikalingiausios. Tuo pačiu būdu šalinamos tik šalutinės ir medžiagų apykaitos medžiagos (hormonai, fermentai, neurotransmitteriai). Lipidų, sterolių ir aminorūgščių trūkumas gali sumažinti ląstelės gebėjimą kontroliuoti šį procesą. Ląstelės gali išsekti (jos nebegali pasisavinti maisto medžiagų), net, jei šių medžiagų kiekis yra pakankamas. Ląstelės užsikekė (nebegali pašalinti šalutinių produktų ir medžiagų apykaitos produktų). Esant tokioms sąlygoms, ląstelių veikla neefektyvi, jos sunaudoja daugiau energijos nei sveikos ląstelės.

„Tre-en-en“ grūdų koncentratas suteikia lipidų ir sterolių, būtinų efektyviai ląstelių veiklai, liaukų sistemai ir visam organizmu. Nereikia pamiršti, jog mes sveiki tiek, kiek sveikos mūsų ląstelės. „Tre-en-en“ stiprina „gyvybės grandinės“ lipidų/sterolių grandį, teigiamai veikia ląstelių veiklą ir gyvybingumą.