

Link do produktu: <https://sztukawitamin.com/ekosynbiotyki-400ml-probio-koło-x-6-szt-polroczna-kuracja-p-2140.html>



EkoSynbiotyki 400ml ProBio Koło x 6 szt - Półroczna Kuracja

Cena	799,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	2-10 dni
Producent	ProBioKoło

Opis produktu

EkoSynbiotyki 400ml ProBio Koło x 6 szt - Półroczna Kuracja

EkoSynbiotyki, to probiotyki i prebiotyki, w jednym płynnym preparacie, powstającym w naturalnym procesie fermentacji, na bazie **13-tu szczepów żywych i aktywnych bakterii probiotycznych**, wyselekcjonowanych spośród pięciu kwintylionów mikroorganizmów przedstawicieli biomasy planety

Probiotyki i prebiotyki czyli w 100% naturalny Synbiotyki

Ekologiczną i certyfikowaną pożywką tych bakterii/mikroorganizmów są topinambur, melasa z trzciny cukrowej i soki granatu, jagód, wiśni.

Dzięki tej technologii finalny produkt zawiera nie tylko probiotyczne bakterie, ale również ich metabolity, takie jak kwasy: mlekowy, bursztynowy (korzystnie wpływa na procesy trawienne, poprawia przyswajanie witamin), octowy, propionowy, asparaginowy, alanina, prolina, asparagina, metionina, fenyloalanina, witaminy K, B1, B6, B12.

Ze względu na fakt, iż proces fermentacji jest naturalny skład ilościowy poszczególnych substancji może być różny. Oddziaływanie środowiskowe naszego produktu opiera się nie tylko na egzystencji samych bakterii, ale również ważne są wspomniane metabolity.

Ponad 4000 metabolitów

Alanina – jeden z 22 aminokwasów budujących białka. Jest aminokwasem endogennym, a więc organizm ludzki ma możliwość jego syntezy z innych aminokwasów i pirogronianu.

Alanina pełni kluczową rolę w cyklu glukozowo-alaninowym, czyli procesie przenoszenia azotu pomiędzy mięśniami a wątrobą, a także stanowi ważny substrat w procesie glukoneogenezy (proces „tworzenia” glukozy ze związków niecukrowych).

Odpowiednia jej dostępność **wpływa korzystnie** na przebieg procesów energetycznych, zwłaszcza w okresie trwania wysiłku fizycznego. Dodatkowa podaż może być zasadna zwłaszcza w dyscyplinach wytrzymałościowych i wytrzymałościowo-siłowych, **w okresie intensywnych treningów** jak i w wypadku niedostatecznej podaży kalorii.

Kwas asparaginowy (od łacińskiego Acidum asparticum), lub asparagina to organiczny związek chemiczny z grupy aminokwasów białkowych (o charakterze kwasowym). Jest aminokwasem endogennym, co oznacza, że zapotrzebowanie na kwas asparaginowy w organizmie człowieka w całości pokrywane jest przez biosyntezę. Jest jednym z 22 aminokwasów budujących białka. W organizmie człowieka pełni on funkcję neuroprzekaźnika oraz bierze udział w wielu procesach fizjologicznych.

Aminokwasy dla dobrostanu układu nerwowego

Metionina jest organicznym związkiem chemicznym (należy do tzw. aminokwasów kodowanych, jest obojętna elektrycznie). Wraz z cysteiną, metionina jest aminokwasem, który zawiera siarkę.

Duże ilości metioniny znajdziemy w białku jaj i kazeinie mlekowej. Nie jest syntetyzowana w organizmie (aminokwas egzogeny), musi więc być dostarczana wraz z pożywieniem. **Należy do grupy aminokwasów niezbędnych dla naszego organizmu.**

Metionina bierze udział w reakcjach metabolicznych i metylacji, dostarczając grupy siarkowej. **Bierze udział w procesie powstawania białka oraz w ponad 100 procesach metabolicznych.** Przy jej udziale w naszym organizmie są wytwarzane takie substancje jak: **kreatyna, cholina** czy **epinefryna**.

Fenylalanina jest organicznym związkiem chemicznym. Należy do grupy aminokwasów egzogennych. **Jest jednym z dwudziestu aminokwasów kodowanych przez DNA.**

Stanowi podstawowy budulec większości naturalnie występujących białek. Fenylalanina **występuje naturalnie w przyrodzie i może być przyswajana przez organizm**, można ją również otrzymać syntetycznie.

Fenylalanina może być produkowana przez bakterie w procesie metabolizmu, jest składnikiem naturalnego antybiotyku gramicydyny, (który jest wytwarzany przez te mikroorganizmy).

Przebadany i bezpieczny

EKOSYMBIOTYK: jest wyrobem naturalnie fermentowanym, zawierającym żywe i aktywne kultury mikroorganizmów, a jego trwałość zależy w dużym stopniu od warunków przechowywania – **mających wpływ na jakość ich metabolizmu.**

Parametrami bazowymi jest ilość bakterii kwasu mlekowego oraz ogólna liczba bakterii w jtk/ml. Po procesie wytworzenia osiągane są wartości 107/108 jtk/ml. Deklarujemy, że właściwie przechowywany i zużywany produkt nie osiąga poziomu poniżej 105 jtk/ml w okresie jego trwałości.

Za kontrolę jakości i nadzór nad procesem wytwarzania każdej partii wyrobu, odpowiada – **ITM (Instytut Technologii Mikrobiologicznych).**