

Link do produktu: <https://sztukawitamin.com/ocet-jablkowy-90-kapsulek-p-1688.html>



Ocet jabłkowy - 90 kapsułek

Cena	35,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	2-10 dni
Numer katalogowy	EAN-13: 5905279845077
Kod EAN	EAN-13: 5905279845077
Producent	YANGO

Opis produktu

Sproszkowany ocet jabłkowy w kapsułkach.

Ocet jabłkowy obfituje w biopierwiastki, witaminy, aminokwasy, enzymy, pektyny, związki polifenolowe i kwasy organiczne. Dzięki nim: stymuluje metabolizm, przyspiesza przemianę materii, wspiera prawidłową pracę układu pokarmowego, wzmacnia proces detoksykacji, wspomaga układ immunologiczny. Dodatkowo posiada właściwości przeciwbakteryjne i przeciwgrzybiczne.

475 mg octu jabłkowego w dawce dziennej
Bogaty w biopierwiastki, witaminy, aminokwasy
Bez dodatków i wypełniaczy
Kapsułki roślinne, delikatne dla żołądka, przyjazne
wegetarianom i weganom

JAKOŚĆ, KTÓRA CZYNI CUDA.

Składnik aktywny	1 kapsułka
Sproszkowany ocet jabłkowy	475 mg
Pozostałe informacje	
Kapsułek w opakowaniu	90 kapsułek
Rodzaj kapsułek	Roślinne
Sugerowana dawka dzienna	1 kapsułka
1 opakowanie wystarcza na	90 dni

Sposób użycia: 1 kapsułka dziennie w trakcie lub po posiłku.

Składniki: sproszkowany ocet jabłkowy; kapsułka: celuloza roślinna.

Informacja: Suplement diety nie może być stosowany jako substytut zróżnicowanej diety i zdrowego trybu życia. Przechowywać w ciemnym i suchym miejscu w temperaturze pokojowej, w sposób niedostępny dla małych dzieci. Osoby przyjmujące leki przed użyciem powinny skonsultować się z lekarzem lub farmaceutą. Niewskazane małym dzieciom, kobietom w ciąży oraz karmiącym. Wyprodukowano w Unii Europejskiej. Podmiot odpowiedzialny: YANGO Sp. z o.o. Masa netto: 42,8 g.

Informacja alergiczna: produkt nie zawiera glutenu, składników mlecznych, soli spożywczej, kukurydzy, skorupiaków, pszenicy, soi.

Produkowane bez użycia sztucznych substancji konserwujących, zapachowych lub barwiących.

Produkt wolny od metali ciężkich, takich jak arsen, kadm, ołów czy rtęć.

Główny Inspektorat Sanitarny: GIS-ŻP-SD-4230-00751/KC/19

Jak powstaje ocet jabłkowy?

Ocet jabłkowy otrzymujemy z jabłek poddanych fermentacji octowej. **Fermentacja** jest biochemicznym **procesem prowadzonym przez bakterie** w warunkach tlenowych. Pożywką są jabłka, a dokładnie – zawarty w nich cukier, który bakterie przekształcają w alkohol etylowy, a potem prowadzą w nim fermentację.

Produktem końcowym jest 6% lub 10% ocet jabłkowy, czyli wodny roztwór kwasu octowego, oraz niewielkie ilości kwasu mlekowego i cytrynowego. Ocet jabłkowy jest lekko mętny, ma barwę żółtą, kwaśny smak oraz ostry zapach z wyczuwalną nutą jabłek.

Produkt fermentowany bogaty w składniki odżywcze

Ocet jabłkowy obfituje w:

- 1) biopierwiastki: potas, fosfor, chlor, sód, magnez, wapń, siarkę, żelazo, fluor i krzem;
- 2) witaminy: z grupy B oraz A, C, P i E;
- 3) aminokwasy;
- 4) enzymy;
- 5) pektyny;
- 6) związki polifenolowe: kwas galusowy, katechiny, epikatechiny;
- 7) kwasy organiczne: chlorogenowy, kawowy, kumarowy;
- 8) beta-karoten;
- 9) kwasy: mlekowy, cytrynowy i octowy.

Jako produkt naturalnej fermentacji octowej jest **źródłem cennych bakterii probiotycznych**, które dbają o dobrą kondycję **układu pokarmowego**.

Właściwości prozdrowotne

Walory smakowe i odżywcze octu jabłkowego cenione były już w starożytności. Egipcjanie, Grecy i Rzymianie stosowali go nie tylko jako przyprawę czy środek konserwujący żywność, lecz także jako medykament: **wspomagająco** w leczeniu **kaszlu** i **przeziębienia**, do **detoksykacji**: krwi, wątroby i węzłów chłonnych, do podniesienia **odporności** na **infekcje** – dodawał **sił witalnych**. Z właściwości octu jabłkowego korzysta się do dzisiaj.

Zawarty w nim **kwas octowy** wykazuje działanie:

- 1) **przeciwbakteryjne** – hamuje namnażanie się drobnoustrojów chorobotwórczych, m.in. powodujących infekcje gardła, zapalenie ucha środkowego czy zmiany skórne (wypryski, wykwity skórne, trądzik);
- 2) **przeciwgrzybicze** – jest pomocny np. w leczeniu grzybicy skóry i paznokci;
- 3) **przeciwvirusowe** – zwalcza m.in. brodawki zwykłe, wywołane wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV);
- 4) **antyseptyczne** – m.in. odkaża skórę oraz przyspiesza gojenie się ran i oparzeń;
- 5) **ochronne na układ krążenia** – działa hipotensyjnie (wyrównuje ciśnienie tętnicze krwi), obniża stężenie złego cholesterolu HDL i trójglicerydów we krwi, a dodatkowo zawarty w nim **kwas chlorogenowy ogranicza utlenianie dobrego cholesterolu** (HDL) – zapobiega to tworzeniu się blaszek miażdżycowych w naczyniach krwionośnych, czyli zmniejsza ryzyko rozwoju miażdżycy i choroby niedokrwiennej serca;
- 6) **spowalniające rozkład węglowodanów złożonych w układzie pokarmowym i wchłanianie cukrów prostych**, redukuje poziom glukozy we krwi, zwiększa wrażliwość komórek na insulinę oraz zwiększa jej wydzielanie, co jest ważne w profilaktyce i leczeniu cukrzycy i insulinooporności; dodatek octu jabłkowego do potraw zmniejsza również indeks glikemiczny samej potrawy o 20–35%;
- 7) **zwiększające uczucie sytości**, a jego hipoglikemiczne właściwości **wspomaga utratę nadmiernej tkanki tłuszczowej**;
- 8) **wspomagające pracę układu pokarmowego** – stymuluje wydzielanie enzymów trawiennych; jako naturalny probiotyk stanowi źródło cennych bakterii wspomagających zachowanie prawidłowej mikroflory jelitowej, niezbędnej do niezakłóconego funkcjonowania organizmu;
- 9) **nasilające wchłanianie cennych biopierwiastków z żywności**;
- 10) **detoksykacyjne** – wspomaga oczyszczanie organizmu ze szkodliwych produktów przemiany materii i toksyn;
- 11) **regulujące gospodarkę kwasowo-zasadową**;
- 12) **wzmacniające pracę układu immunologicznego**, co zwiększa odporność organizmu na infekcje;
- 13) **ułatwiające oddychanie** – jest pomocny w leczeniu dolegliwości i chorób układu oddechowego: anginy, bólu gardła, uporczywego kaszlu i zapalenia górnych dróg oddechowych – w tym celu naciera się klatkę piersiową i plecy wodnym roztworem octu jabłkowego;
- 14) **wygładzające i nawilżające skórę i włosy**.

Tylko w postaci rozcieńczonej

Wysokie stężenia kwasu octowego może uszkadzać komórki, przede wszystkim skóry, dlatego stosując ocet jabłkowy w celach leczniczych, należy sporządzić jego wodny roztwór. Ocet jabłkowy rozcieńcza się w wodzie: do użytku wewnętrznego – w stosunku 1:4; do płukanek do włosów czy toników do przemywania skóry – 1 łyżka octu na szklanek wody. W kuchni zalecane jest dodawanie ok. 20 ml octu do potrawy: dressingu do sałatek, marynat do mięsa, ryb lub warzyw. Z uwagi na kwaśne pH octu jabłkowego **osoby cierpiące na nadwrażliwość żołądka, wrzody** czy inne **zaburzenia pracy układu pokarmowego** powinny zastosowanie octu jabłkowego skonsultować z lekarzem.

PROSIMY NIE ŁĄCZYĆ W JEDNYM ZAMÓWIENIU PRODUKTÓW OD INNYCH PRODUCENTÓW