



חשוב לדעת

- אנטיאוקסידנט חזק
- פורמולה חסרת ריח
- עוזר לגוף להתמודד עם רדיקלים חופשיים
- עוזר בהפיכת שומן לאנרגיה

שום וקורנית

כל כמוסה נטולת ריח שוות ערך לכ-1000 מ"ג של שום טרי

תיאור ומטרה

השימוש התזונתי בקורנית ושום ידוע כבר אלפי שנים. על נייר פפירוס מצרי משנת 1500 לפנה"ס מופיעים 22 שימושים רפואיים שונים לשום. יחד עם זאת, העדות האמיתית הראשונה לתכונותיו העצמתיות של השום הופיעה בשנת 1858 כאשר לואי פסטר גילה שהוא מסוגל להפסיק את גידולן של בקטריות מזיקות. כיום אנו מתחילים להבין איך השום פועל. בספריה הלאומית לרפואה בבית אסדה, מרילנד, אפשר למצוא יותר מ-100 עבודות מדעיות הקשורות לשום, שנכתבו מאז 1983.

כאשר שום נחתך או נקטש משחררים חומרים הפועלים יחד עם אנזימים הקיימים בתוך השום לחיזוק מערכת החיסון. רכיבים אקטיביים אחרים בשום כוללים גורמים מונעי קרישה וכן לציטין. לציטין מסייע בהפחתת משקעים שומניים כמו כולסטרול. תפקידו בחילוף החומרים בהמרת שומנים לאנרגיה.

קורנית מכילה טנין, פנול, ותימול - סוג של ספונין. בחומרים אלה משתמש הגוף במלחמתו בחיידקים ובפטטריות. מרכיבי תזונה מועילים נוספים הנמצאים בשום וקורנית הם אשלגן, סידן, מגנזיום, וויטמינים נוספים.

שימוש מומלץ

כמוסה אחת עם כל ארוחה.

רכיבים

תרכיז שמן-שום ריכוז של 1:100 קורנית - עלים כתושים

רכיבים נוספים

שמן קנולה, ג'לטין, גליצ'רין, לציטין, דונג, מים מטוהרים, תרכיז חרובים

מכיל

100 כמוסות רכות

מידע תזונתי:

סימון תזונתי מנה אחת - כמוסה אחת	ערך	כמות למנה
תרכיז שום ללא ריח, נוזל (פקעת)	מ"ג	10
קורנית, אבקה (עלים)	מ"ג	50
הקצובה היומית המומלצת לא נקבעה		



לא בוצעו ניסויים
על בע"ח



יכול לעזור לבעיות
כולסטרול, לחץ דם ועוד



טנין, פנול, ותימול נלחמים
בחיידקים ובפטטריות



שום וקורנית - שני צמחים
אנטיאוקסידנטים מעולים



מגן אנטי בקטריאלי
רב עוצמה