

MIÓD MANUKA MGO 250+ 1000 G



cena: 359,00 PLN

Opis słownikowy

Kategoria	Środek spożywczy specjalnego przeznaczenia medycznego
Wysyłka	1-2 dni

Opis produktu

Manuka to nazwa krzewu o pięknych kwiatach, który rośnie na terenie Nowej Zelandii i na południu Australii. Uprawa manuki odbywa się w ekologicznych warunkach – pola porośnięte tym krzewem są oddalone od cywilizacji. Uzyskany z nektaru manuki miód ma charakterystyczną ciemną barwę zbliżoną do miodu gryczanego i dość intensywny smak.

Cechuje się certyfikowaną zawartością metylglyoxalu na poziomie 250 mg/kg.

DZIAŁANIE:

- ma korzystny wpływ na poprawę i utrzymanie dobrego stanu układu pokarmowego
- dobroczynnie działa na układ odpornościowy
- poprawia wygląd skóry
- antyoksydacyjne (zwalczające wolne rodniki)
- antyseptyczne

GOJENIE POWAŻNYCH RAN

Miód manuka w tym przypadku działa jak najlepszy opatrunek i lekarstwo w jednym. Zapobiega przenikaniu infekcji, ułatwia gojenie dzięki odpowiedniemu nawilżeniu, zasklepia ranę, minimalizuje powstawanie blizn i zrostów oraz ułatwia oczyszczanie rany. Dobrze sprawdza się w ranach oparzeniowych i owrzodzeń, czyli tych wyjątkowo podatnych na infekcje i obciążonych ryzykiem powikłań.

PROBLEMY ŻOŁĄDKOWE:

Wielokrotnie udowodniono dobroczynny wpływ miodu na dolegliwości żołądkowe i jelitowe (wrzody, refluks, zespół jelita drażliwego). Miód manuka skutecznie zahamowuje rozwój bakterii *Helicobacter Pylori* – odpowiedzialnej za występowanie wrzodów żołądka.

Mogą go spożywać wszyscy ci, którzy nie są uczuleni na pszczele produkty oraz nie mają problemów cukrzycowych. Nie ma przeciwwskazań, by miód dostawały również dzieci powyżej pierwszego roku życia.

Dzięki licznym właściwościom prozdrowotnym, miód manuka jest szczególnie polecany osobom z problemami z układem pokarmowym i skórnymi.

STOSOWANIE:

Należy spożywać 1-2 łyżeczki, 3 razy dziennie przed posiłkiem.

NAUKOWO POTWIERDZONE WŁAŚCIWOŚCI MIODU MANUKA:

Badania naukowe przeprowadzone w 2008 roku na Politechnice Drezdeńskiej wykazały, że Miód Manuka MGO jest jedynym jak dotąd produktem spożywczym na świecie, w którym znaleziono tak znaczne stężenie naturalnie występującego metylglikoxalu -na poziomie od 30 mg/kg do ponad 800 mg/kg.

Dla porównania, stężenie tej substancji w innych występujących na świecie miodach wynosi średnio 3,1 mg/kg.

Te same badania udowodniły, że wyłącznie metylglikoxal jest odpowiedzialny za trwałe właściwości charakterystyczne dla miodu Manuka.

Miód Manuka MGO jest produkowany przez pszczoły żywiące się nektarem z kwiatów rośliny o nazwie Manuka (*Leptospermum scoparium*), która rośnie tylko w Nowej Zelandii.