



Baofiber

Baofiber

Чистота. Здоровье. Совершенство

Наш организм — мудрая и саморегулируемая система. Быть здоровым — его главная задача. И еще столетие назад он справлялся с ней намного лучше. Пока изменения окружающей среды, стрессы, вредные привычки и неправильное питание не сделали нас слабее и уязвимее.

Уязвимее буквально во всем. Мы чаще простужаемся, чаще сталкиваемся с аллергией, раньше стареем... На десятки лет «помолодели» инфаркт и инсульт, обыденностью стали нарушения обмена веществ и аутоиммунные заболевания, а эпидемия ожирения захватила все страны... Есть ли такой волшебный «ключ», повернув который, можно было бы все исправить?

Правильное пищеварение — ключ к здоровью

Здоровье начинается с отлаженной работы пищеварительной системы. Кишечник — наше «второе сердце». Он очищает организм, выводя из него все ненужное. А все жизненно важное в строго необходимых количествах впитывают миллиарды клеток-«насосов», расположенных на кишечных стенках. И кровь разносит эти вещества к тем органам, которые просто не смогли бы без них работать. К сердцу, мозгу, печени, легким... Здесь же, в кишечнике, производятся нужные нам ферменты и живут полезные бактерии, которые стоят на страже иммунитета, участвуют в синтезе витаминов и выполняют десятки других функций... Не только здоровье, но и сама наша жизнь зависят от правильной работы кишечника и содержания его микрофлоры. Кишечник — «биореактор», обеспечивающий организм энергией и выполняющий множество других функций. Но сегодня 80% людей в нашей стране страдают от нарушений в работе кишечника, а 90% — от дисбаланса кишечной микрофлоры. Мы ослабляем кишечник неправильным питанием — и он плохо усваивает жизненно важные вещества... Замкнутый круг?

Есть решение! Клетчатка + пробиотики!

Если дать организму достаточное количество клетчатки, которой ему так не хватает, а микрофлору кишечника восстановить при помощи полезных бактерий (пробиотиков) — все будет хорошо! Клетчатка станет базой для деятельности полезных бактерий, поможет им заселить кишечник, послужит для них средой и пищей. Вместе клетчатка и пробиотики запустят «биореактор» на полную мощность: «конвейер» пищеварения не будет пробуксовывать, все питательные вещества полностью усвоятся. Кишечник будет работать как часы!

Без клетчатки не работает!

В сутки нам нужно не менее 20 граммов клетчатки, которую мы получаем из растительной пищи. Но так как мы едим рафинированные продукты, то получаем только около 10 граммов клетчатки в день. Чтобы восполнить дефицит в 10 граммов нужно съесть, к примеру, 10 яблок с кожурой — нереально... А без клетчатки кишечник начинает сдавать позиции «по всем фронтам» — от усвоения полезных веществ до эвакуации отходов.

Клетчатка — сто видов пользы

Клетчатка отлично чистит организм. Нерастворимая работает «щеткой», очищая стенки кишечника от «мусора», а растворимая впитывает и выводит из организма все лишнее и токсичное, исполняя роль «губки». Тем самым нерастворимая клетчатка стимулирует работу кишечника, предотвращая развитие гнилостных и бродильных процессов. А растворимая клетчатка препятствует образованию желчных камней и закупорке сосудов. С клетчаткой у вас не будет проблем со стулом и чувства дискомфорта после еды. Пищеварение останется надежным фундаментом вашего здоровья!

7 аргументов за клетчатку

- Очищает кишечник от шлаков, токсинов, канцерогенных веществ;
- Стимулирует работу кишечника, ускоряет прохождение пищи через желудочно-кишечный тракт и эвакуацию отходов, предотвращая гнилостные и бродильные процессы;
- Размягчает содержимое кишечника, способствуя его регулярному опорожнению, нормализует стул;
- Служит пищей и средой для полезных бактерий, поддерживает нормальное состояние микрофлоры;
- Регулирует отток желчи, препятствует образованию камней в желчном пузыре;
- Набухает в желудке — помогает держать в узде аппетит и контролировать вес;
- Способствует снижению уровня холестерина в крови.

Пробиотики — помощники и защитники

В нашем «биореакторе» трудятся примерно триллион полезных бактерий разных видов — пробиотиков, необходимых нам «для жизни». Именно так переводится слово «пробиотики». Но в результате неправильного питания, вредных привычек, особенностей образа жизни или после приема антибиотиков баланс нашей микрофлоры нарушается. Полезные бактерии погибают. И их место тут же занимают патогенные... Наш организм становится уязвимым для болезней. Без крошечных «работников» начинают тормозить все процессы в «биореакторе»: усвоение питательных веществ, выработка ферментов, переработка желчи... Например, только бифидо- и лактобактерии могут «очищать» до правильной формы необходимый для свертываемости крови витамин К. Без этого витамина мы попросту умрем. И это только один пример! Вот почему мы должны следить за своей микрофлорой и не допускать ее дисбаланса.

7 аргументов за пробиотики

- Восстанавливают здоровую микрофлору кишечника;
- Помогают очистить организм от токсинов;
- Важны для усвоения питательных веществ: без пробиотиков они проходят через ЖКТ «транзитом»;
- Нормализуют состояние и функции ЖКТ;
- Активно участвуют в обмене и синтезе многих витаминов и помогают перерабатывать желчь (часто называют «второй печенью»);
- Восстанавливают нормальный синтез ферментов, в частности лактазы, без которой мы не смогли бы усваивать молочные продукты;
- Способствуют снижению уровня холестерина в крови.



Baofiber

Идеальная формула Baofiber

Восполнить дефицит клетчатки и заселить кишечник полезными бактериями помогут уникальные продукты, разработанные учеными Escovita Laboratories — Baofiber. Это сбалансированный комплекс самых необходимых нам видов клетчатки, важнейших пробиотиков и других ценных компонентов. Благодаря синергии этих веществ вы быстро и эффективно приведете в порядок не только пищеварение, но и организм в целом! Нужно только развести порошок водой, с удовольствием выпить приятный напиток — и получить колоссальную пользу, затратив на весь процесс 2 минуты!

Живительная сила баобаба

Свое название Baofiber получили по ключевому компоненту — африканскому чемпиону оздоровления баобабу, который справедливо называют «деревом жизни» и «деревом-аптекой». Плод баобаба — кладезь клетчатки, аминокислот, витаминов и минералов. Всего несколько граммов порошка из мякоти плода баобаба в сутки обеспечат вам идеальное пищеварение! Помимо этого баобабы нормализуют обмен веществ и холестерин, защитит от атак свободных радикалов, подарит энергию. Все полезные свойства плода сохраняются в готовых напитках!

Baofiber Joy — радость здорового пищеварения

У каждого из двух быстрорастворимых напитков Baofiber — своя «профессия». В случае Baofiber Joy это забота о пищеварении, о здоровье кишечника. Для этого в его состав включен не только комплекс клетчатки и пробиотиков, но и «узкие специалисты» для улучшения пищеварения. Вместе же это скорая и очень эффективная помощь кишечнику и желудочно-кишечному тракту в целом. Процессы переваривания пищи, усвоения ценных веществ и эвакуации отходов будут проходить без сбоев!

Baofiber Way — чистый путь крови

Способность клетчатки, пробиотиков и других веществ снижать содержание «плохого» холестерина в крови положена в основу формулы Baofiber Way. С ним вы с легкостью выиграете борьбу за чистоту сосудов и безупречное кровообращение. Союз сильнейших натуральных компонентов в его составе предотвратит образование бляшек. Кровь будет беспрепятственно разносить питательные вещества и кислород по всему организму, включая источник нашей жизни — сердце. И оно обязательно скажет вам «спасибо!».

Регулярное применение Baofiber поможет жить в гармонии со своим здоровьем до глубокой старости. Не ждите, пока организм подаст вам сигнал SOS! Позаботьтесь о нем при помощи Baofiber! Быть здоровым просто!

Baofiber



Baofiber Joy

Напиток для нормализации пищеварения

Радость здорового пищеварения

Последствия нарушений пищеварения способны испортить не только настроение. А каждый человек хочет ощущать себя бодрым, хочет жить легко и радостно: без чувства тяжести в желудке, вздутия живота и других неприятных вещей. Для этого нужно, чтобы кишечник был здоровым, чтобы он был нашим лучшим другом и защитником.

Baofiber Joy мягко очистит кишечник, устранит нарушения в его работе и восстановит здоровый баланс кишечной микрофлоры. Он усилит моторику кишечника, ускорит эвакуацию отходов и высвободит энергию для активной жизни.

Удивительное действие Baofiber Joy на организм объясняется его уникальным составом. Это незаменимый источник всех видов растительной клетчатки и пробиотиков, «сотрудничество» которых «вернет к нормальной жизни» даже самый раздраженный или ослабленный кишечник.

Нерастворимая клетчатка, подобно щетке, очистит стенки кишечника от «мусора», а растворимая послужит губкой — впитает токсические вещества и выведет их из организма. Все вместе это основа здоровья кишечника!

А помогут клетчатке пробиотики — 4 вида дружественных бактерий. Они нормализуют кишечную микрофлору, защитят кишечник от всасывания токсинов, активизируют синтез и усвоение ценных веществ, укрепят иммунитет и предотвратят аллергию.

Свою «зеленую руку» на помощь кишечнику протянет и великан баобаба — заглавный и ключевой компонент Baofiber. Чудо-плод баобаба — настоящий чемпион Африки по содержанию клетчатки, аминокислот, витаминов и минералов. А еще это лучший «чистильщик» кишечника и «настройщик» пищеварения!

Чтобы Baofiber улучшил пищеварение как можно быстрее, в его состав включены особые растения: мята, куркума, фенхель и имбирь.

- Мята устранит тошноту, изжогу, метеоризм и брожение в кишечнике.
- Куркума укрепит местный иммунитет желудочно-кишечного тракта.
- Фенхель мягко стимулирует пищеварение.
- Имбирь очистит кишечник и ускорит усвоение питательных веществ.

Благодаря Baofiber Joy вы легко наведете порядок в своем организме, восстановите пищеварение и будете чувствовать себя превосходно!

Способ применения: 1 мерную ложку порошка (6 г) размешать в 3/4 стакане теплой воды, сока или молока и сразу выпить.

Принимать 1–2 раза в день. В программах коррекции веса принимать за 15–20 минут до еды. Это позволит снизить калорийность суточного рациона.

СОСТАВ

Баобаб (порошок из плода)

За непревзойденные свойства плода целители Африки называли баобаб «деревом жизни» и «деревом-аптекой». Ценность плодов баобаба понимали еще древние египтяне: в гробницах фараонов до сих пор находят семена баобаба, бережно спрятанные в ларцы вместе с золотом. Африканцы верили, что мякоть баобаба дает волшебную силу, присутствующую богатырям древности. Впервые они догадались о том, что плоды баобаба исключительно полезны, когда увидели, как их поедают обезьяны и слоны. Эти животные их просто обожают! Взрослые слоны съедают плоды баобаба вместе с кожурой, а самую ценную мякоть отдают детенышам. Африканские целители знают, что нет лучшего средства, чем плод баобаба, от таких недугов, как расстройство кишечника, слабое пищеварение и диарея. Благодаря баобабу пища всегда полностью переваривается, впитывается самое ценное, а все отходы своевременно покидают тело. И как только гармонизируется цикл поглощения-переваривания-очищения, мы получаем значительное количество энергии. Так что с баобабом астения вам не грозит.

Установлено, что баобаб выводит из кишечника все ненужные нашему организму вещества, нормализует микрофлору и стул, стимулирует моторику кишечника, успокаивает раздраженный желудок. Ученые из США провели специальное исследование на тему воздействия порошка из мякоти баобаба на кишечник — включили его в суточный рацион страдающих запорами. Уже через 15 дней после начала эксперимента выяснилось, что у всех испытуемых кишечник стал работать безупречно. Такое воздействие на пищеварение объясняется тем, что почти на 50% порошок баобаба состоит из клетчатки — главной «чистильщицы» нашего организма.

Кроме того, в плоде баобаба содержатся сотни ценных веществ — витаминов, минералов, аминокислот. Антиоксидантный индекс (ORAC) плода баобаба — 7800, что вдвое выше, чем у таких прославленных борцов со свободными радикалами, как ягоды годжи, черника и гранат, и в 5 раз выше, чем у ягод асаи!

- Кальция — в 2 раза больше, чем в молоке.
- Витамина С — в 6 раз больше, чем в апельсинах.
- Калия — в 2 раза больше, чем в бананах.
- Железа — в 2 раза больше, чем в говядине.
- Магния — в 4 раза больше, чем в кокосовом соке.

В порошке баобаба сохраняются все тропические вкусовые оттенки, питательные свойства и польза целого плода, ведь процесс измельчения — сугубо механический, тепловой обработке для получения порошка плод баобаба не подвергается.

Куркума

Благотворное воздействие куркумы на пищеварение известно с древности. Легенда гласит, что ее целебные свойства отмечал еще Марко Поло, который обнаружил ее в Китае и назвал Terra Merita, что в переводе означает «достоинство Земли». В Аюрведе куркума — одно из высших целебных растений. Все дело в свойствах куркумина, который укрепляет местный иммунитет кишечника и активизирует работу этого органа. Куркума помогает при диарее и метеоризме, способствует очищению кишечника от лишней слизи и токсинов, улучшает микрофлору, увеличивает всасывание ценных веществ в кишечнике. А еще она ускорит сжигание калорий и жира в организме — и станет вашим помощником на пути к стройности. Американские диетологи провели эксперимент с двумя группами худеющих: в той группе, где в рацион была добавлена куркума, люди избавились от лишнего веса быстрее. Особенно эффективна куркума в комплексе с имбирем.

Фенхель

Удивительные свойства фенхеля были известны еще древним римлянам, которые и распространили его по всему миру — вплоть до Индии. Фенхель ценился и ценится, прежде всего, за свою способность стимулировать пищеварение. Делает он это мягко, не раздражая слизистые желудка и кишечника. Фигурирует фенхель и в древнекитайских фармакопеях, куда он попал как мощное средство для очищения кишечника от токсинов и балластных веществ. Фенхель успокаивает желудок, помогает при вздутии и несварении. С ним вы забудете про изжогу, колики, тошноту — вашему желудку будет комфортно. Важно и то, что фенхель позволяет контролировать аппетит. Недаром древние греки называли его «маратрон», что означало «способствующий похудению».

Мелисса

О пользе мелиссы для здоровья знали еще в Древней Греции. Именно оттуда родом и само слово «мелисса», буквально означающее «пчелиное зелье». Известна была мелисса и на Востоке. Так, Авиценна писал, что это «услада сердца и огромная польза для пищеварения». Высоко ценил мелиссу и Парацельс, который назвал ее «зеленым золотом» и «лучшим из всего, что рождает земля». А в одной средневековой поэме о мелиссе сказано так: «мягко отвар очищает, желудку несет облегчение». Мелисса действительно обладает способностью очищать кишечник и стимулировать его работу. Она также успокаивает раздраженный желудок, помогает при тошноте, изжоге, метеоризме и показана для профилактики кишечных расстройств.

Имбирь

На Востоке существует легенда о влюбленном юноше, который три года искал средство для здоровья своей невесты. Много путей исходил, пока не встретил дива, который вручил ему в награду за его упорство волшебный корень имбиря. И к девушке вернулось здоровье. Плиний Старший писал в труде *Materia Medica* о непревзойденной пользе имбиря для пищеварения и кишечника. Имбирь очень важен для поддержания здоровой бактериальной системы. Он препятствует излишнему газообразованию, снимает спазмы, стимулирует отток желчи. За все эти действия отвечает цингиберен, который и придает имбирю столь характерный вкус и запах. А содержащийся в имбире аспаргин активизирует усвоение питательных веществ в тонком кишечнике. Очень ценно и то, что имбирь действует как синергетик других целебных растений, увеличивая их благотворное влияние на организм.

Соевая клетчатка

Идеально сбалансирована по своему составу: в ней много как растворимых, так и нерастворимых волокон. Из нерастворимых видов клетчатки соя особенно богата лигнином, прекрасно очищающим кишечник от «шлаков». Соевая клетчатка повышает местный иммунитет желудочно-кишечного тракта, решает все проблемы со стулом, устраняет вздутие живота и другие последствия неправильной работы кишечника. Она упорядочивает деятельность кишечника и восстанавливает его здоровую микрофлору. Соевая клетчатка улучшает работу кишечника даже у лежачих больных, которые обычно особенно страдают от его плохой работы.

Инулин

Получают, в основном, из топинамбура. Инулин улучшает общее состояние организма и благотворно влияет на процесс пищеварения. Один из лучших пребиотиков — прекрасная пища и среда обитания для полезных бактерий. Достаточно регулярно употреблять инулин в течение двух недель — и объем полезной микрофлоры увеличится в 10 раз! И она вытеснит из кишечника патогенные микробы! Инулин также участвует в усвоении многих витаминов и минералов. Полезен он и людям, следящим за своим весом или желающим избавиться от лишних килограммов. Он разбухает в желудке в 5 и более раз. Такое заполнение пустоты не только помогает контролировать аппетит, но способствует своевременному опорожнению кишечника.

Гуммиарабик (камедь акации)

Эффективно и мягко очищает кишечник, выводя из него шлаки и токсины. Активизирует его моторику, улучшает способность переваривать и эвакуировать пищу. Для нормальной деятельности кишечника диетологи рекомендуют обязательно включать камедь в суточный рацион, причем она должна составлять примерно пятую часть от всей клетчатки. Камедь акации в кишечнике превращается в гель, который обманывает наше чувство голода. В результате нам не грозят переедание и лишние килограммы!

Порошок оболочки семян подорожника

Все мы видели, какие они маленькие — семена подорожника. Но при этом в них столько клетчатки, что они в состоянии решать многие проблемы пищеварения и устранять нарушения стула. Подорожник богат как нерастворимой, так и растворимой клетчаткой. Нерастворимая активизирует всасывание питательных веществ в кишечнике, а растворимая выводит из кишечника связанные токсины. Поэтому употребление в пищу семян подорожника дарит здоровье вашему кишечнику.

Гуаровая камедь

Гуар — травянистое растение, которое вот уже много веков культивируется в Индии и Пакистане. На 70% семена гуара состоят из камеди. Она практически не всасывается в кишечнике, но очень быстро растворяется в воде и превращается в желе. Это желе из камеди благотворно воздействует на оболочку кишечника. Кроме того, разбухание такого геля в кишечнике укрощает наш голод и помогает уменьшить объем съедаемых продуктов.

Цитрусовый и яблочный пектины

Название «пектины» происходит от греческого «пектос», что означает «свернувшийся». В кишечнике пектины «разворачиваются» — набухают, растворяясь в воде. И одновременно впитывают в себя токсические вещества и «шлаки», уменьшая тем самым процессы брожения и гниения. А еще они благотворно влияют на слизистую оболочку кишечника. Уникальны пектины и в том, что под воздействием кишечной микрофлоры частично расщепляются, выделяя жирные кислоты. Без которых кишечник не мог бы выполнять свою работу.

Отруби, кукурузные и овсяные

Диетологи считают отруби одним из самых ценных источников клетчатки. Выбрав из всех видов отрубей именно кукурузные и овсяные, создатели формулы Baofiber позаботились о ее балансе. Дело в том, что в кукурузных отрубях особенно много нерастворимой клетчатки, а в овсяных — растворимой. Так что наш организм получает позитивный оздоровительный импульс сразу с двух сторон. А в сумме это очищение кишечника от шлаков и токсинов, нормализация его микрофлоры и устранение проблем со стулом. Отруби быстро и эффективно восстановят здоровье вашего кишечника!

Клетчатка овса

«Уникальнейшим из злаков» назван овес в исследовании, опубликованном в «Европейском журнале питания» в 2008 году. Польза овса во многом определяется тем, что более чем на 15% он состоит из клетчатки, и примерно 75% этих пищевых волокон приходится на бета-глюкан — редкий вид растворимой клетчатки, который не только улучшает пищеварение, но и помогает снизить калорийность рациона — благодаря позитивному воздействию на углеводный обмен. Клетчатка овса позволяет контролировать аппетит, разбухая в желудке, благодаря чему мы ощущаем сытость. Южнокорейские ученые доказали благотворное воздействие клетчатки овса на иммунитет и объяснили ее высокий антиоксидантный индекс наличием в ней (и только в ней) авенантрамидов и авеналиюмовых кислот. Такой состав поможет оздоровить все органы желудочно-кишечного тракта.

L. acidophilus (лакто ацидофилус)

Один из самых устойчивых к кислоте видов лактобактерий. Быстро заселяет кишечник и вытесняет оттуда патогенные бактерии. Подавляет их рост и развитие. Восстанавливая нормальный баланс микрофлоры, *L. acidophilus* помогает устранить последствия дисбаланса: метеоризм, вздутие, изжогу, тошноту. Благоприятно воздействует на слизистую оболочку кишечника и гарантирует его своевременное опорожнение. Активно участвует в обмене и синтезе витаминов и противовирусных белков, а также в усвоении питательных веществ. Защищает желудочно-кишечный тракт от вредных веществ и способствует общей детоксикации организма.

L. rhamnosus (лакто рамнозус)

Благоприятное воздействие *L. rhamnosus* на организм активно изучается на протяжении последних десятилетий. Эта культура быстро укрепляет иммунитет и особенно показана после лечения антибиотиками. Доказано, что этот вид — один из самых сильных в борьбе с патогенными бактериями. Особенно активно *L. rhamnosus* подавляет развитие клостридии диффициле, которые вырабатывают угнетающие кишечник токсины и белки. Тем самым *L. rhamnosus* снижает вероятность колитов и борется со всеми негативными последствиями слабости кишечника. А согласно исследованиям М. Роллера и Й. Клуни эта культура еще и тормозит неконтролируемый рост клеток кишечника, уменьшая вероятность развития раковых опухолей.

B. bifidum (бифидо бифидум)

На эту культуру приходится 90% микрофлоры нашего кишечника. Она прекрасно подавляет размножение опасных, гнилостных и газообразующих бактерий. Без *B. bifidum* были бы невозможны многие пищеварительные процессы, а также синтез некоторых витаминов и нормальное усвоение микроэлементов в организме. *B. bifidum* образуют на внутренних стенках кишечника защитную пленку, которая препятствует всасыванию токсинов. Такое мягкое и постоянное очищение быстро восстанавливает активность кишечника и улучшает пищеварение.

B. longum (бифидо лонгум)

Активно участвует в пищеварении и всасывании полезных веществ. При недостатке этих дружественных бактерий в кишечнике резко снижается качество переваривания пищи. Кроме того, без *B. longum* невозможен синтез молочной кислоты, которая, как и сами пробиотики, препятствует развитию патогенной, гнилостной и вызывающей метеоризм микрофлоры. Так что эта культура поддерживает здоровье кишечника сразу с двух сторон!

Baofiber



Baofiber Way

Напиток для нормализации холестерина

Чистый путь крови

Кровеносная система — русло нашей жизни. Все мы рождаемся с абсолютно чистыми сосудами. Но образ жизни и неправильное питание нарушают баланс холестерина в пользу «плохого». Сначала он превращается в «кашицу» (с греч. «атер»), а потом затвердевает (с греч. «склерозис»). Закупоренные сосуды становятся ломкими, их просвет сужается. Нарушается снабжение организма кислородом и питательными веществами. И особенно страдает наш «мотор» — сердце. По данным Всемирной организации здравоохранения, избыточный холестерин является основной причиной сердечно-сосудистых заболеваний, от которых сегодня в России умирает каждый третий.

У нас есть отличная новость для вашего сердца! Ученые Ecovita Laboratories создали уникальный напиток Baofiber Way. Он одержит быструю и безоговорочную победу над коварным врагом здоровья — холестерином, и сердечно позаботится о вас. На это направлено действие каждого его компонента. Начиная с «заглавного» — баобаба — непревзойденного источника клетчатки (пищевых волокон). Клетчатка адсорбирует желчь — и организм для восстановления ее баланса забирает холестерин из крови.

Помимо клетчатки из баобаба Baofiber Way содержит целый комплекс разных видов пищевых волокон, каждый из которых вносит свою лепту в борьбу с «плохим» холестерином.

На помощь клетчатке в этой битве приходят пробиотики — дружественные бактерии, нормализующие кишечную микрофлору и вытесняющие из кишечника главных «провокаторов» — опасные, гнилостные и газообразующие бактерии. Пробиотики способствуют синтезу «защитного» холестерина, участвующего в очищении сосудов.

А по-настоящему революционной формулу Baofiber Way делает включение в нее мощнейшего противохолестеринового комплекса: джимнемы Сильвестра, поликозанола, полиникотината хрома, базилика и боярышника.

- Поликозанол подавляет синтез «плохого» холестерина и стимулирует синтез «хорошего».
- Полиникотинат хрома нормализует баланс холестерина, контролирует аппетит.
- Базилик — единственное растение, содержащее эвгенол — вещество, побеждающее «плохой» холестерин.
- Боярышник — главный защитник сердца и сосудов. Расширяет сосуды, нормализует кровоток.

Джимнема Сильвестра не знает равных в борьбе с избыточным сахаром в крови, что также определяет успех борьбы с «плохим» холестерином.

Благодаря Baofiber Way вы скажете «нет» атеросклерозу и сохраните сердце и сосуды здоровыми.

Способ применения: 1 мерную ложку порошка (6 г) размешать в 3/4 стакане теплой воды, сока или молока и сразу выпить.

Принимать 1–2 раза в день. В программах коррекции веса принимать за 15–20 минут до еды. Это позволит снизить калорийность суточного рациона.

СОСТАВ

Баобаба (порошок из плода)

За непревзойденные свойства плода целители Африки называли баобаба «деревом жизни» и «деревом-аптекой». Ценность плодов баобаба понимали еще древние египтяне: в гробницах фараонов до сих пор находят семена баобаба, бережно спрятанные в ларцы вместе с золотом. Африканцы верили, что мякоть баобаба дает волшебную силу, присущую богатырям древности. Впервые они догадались о том, что плоды баобаба исключительно полезны, когда увидели, как их поедают обезьяны и слоны. Эти животные их просто обожают! Взрослые слоны съедают плоды баобаба вместе с кожурой, а самую ценную мякоть отдают детенышам.

В плоде баобаба содержатся сотни ценных веществ — витаминов, минералов, аминокислот. Антиоксидантный индекс (ORAC) плода баобаба — 7800, что вдвое выше, чем у таких прославленных борцов со свободными радикалами, как ягоды годжи, черника и гранат, и в 5 раз выше, чем у ягод асаи!

Кальция — в 2 раза больше, чем в молоке.

Витамина С — в 6 раз больше, чем в апельсинах.

Калия — в 2 раза больше, чем в бананах.

Железа — в 2 раза больше, чем в говядине.

Магния — в 4 раза больше, чем в кокосовом соке.

В составе Baofiber Way порошок плода баобаба включен, прежде всего, за то, что почти на 50% состоит из клетчатки — главной «чистильщицы» нашего организма. Она очищает не только кишечник, но и сосуды. Соединяясь в кишечнике с желчными кислотами и холестерином, клетчатка способствует удалению излишков желчи и «плохого» холестерина из организма. Это предотвращает обратное всасывание холестерина в кровь и защищает сосуды.

Плод баобаба также богат фитостеринами — важными агентами борьбы с «плохим» холестерином. Препятствуя накоплению холестерина в организме, плод баобаба сохраняет здоровье нашего сердца. Благодаря включению баобаба в рацион улучшается самочувствие, нормализуется гормональный фон, снижается содержание сахара в крови.

В порошке баобаба сохраняются все тропические вкусовые оттенки, питательные свойства и польза целого плода, ведь процесс измельчения — сугубо механический, тепловой обработке для получения порошка плод баобаба не подвергается.

Джимнема Сильвестра

Это уникальное растение, подобных которому больше нет на Земле. Представьте: вы выпили напиток — и сразу же не только уменьшили вред от съеденных булочек и конфет, но и «переключили реле» в мозгу — и вот вам уже совсем не хочется сладкого в течение многих часов. Фантастика? А джимнема Сильвестра действует именно так! Недаром на хинди ее называют «гур-мар», что в переводе означает «разрушитель сахара».

Эта великолепная гостья из Индии блокирует всасывание сахара в желудочно-кишечном тракте. Вот уже более 2 тысяч лет джимнема является одним из главных растений-ключей в Аюрведе и индийские знахари используют ее для профилактики диабета. В Аюрведе диабет рассматривается как глобальные нарушения метаболических процессов. И джимнема может эти нарушения предотвращать. В основном, это объясняется свойствами ее «персональной» органической кислоты — джимнемовой. Она улучшает усвоение глюкозы и снижает необходимость в ней. Еще в 1960-е годы в Индии были проведены клинические испытания, доказавшие, что ежедневный прием джимнемы значительно улучшил состояние больных сахарным диабетом, снизил их потребность в инсулине и даже помог восстановить клетки поджелудочной железы. Помимо того, джимнема содержит еще одно необычное вещество — гурмарин, блокирующий (на несколько часов) рецепторы вкуса, отвечающие за восприятие сладости. Как раз гурмарин и подавляет желание есть сладкое.

Базилик священный

Действительно священное растение у себя на родине — в Индии. Там базилик называют Туласи — по имени богини, отказавшей другим богам и превратившейся в базилик ради любви к Кришне. И хотя использование священных растений в фитотерапии кому-то кажется непочтительным по отношению к богам, удивительные целебные свойства базилика определили то, что он применялся в народной медицине Индии с 6 в. до н.э. В Аюрведе это растение долголетия и средство, защищающее сердце и сосуды. В формулу Baofiber Way базилик включен за свою способность снижать уровень «плохого» холестерина в крови, за которую отвечает компонент эфирных масел — эвенгол. Кроме того, базилик богат антиоксидантами и калием, защищающими сердечно-сосудистую систему от окислительного стресса.

Боярышник обыкновенный

В Древней Греции этот красивый кустарник считали растением надежды и верили, что отвар из ягод боярышника продлевает жизнь. В наше время боярышник справедливо называют «сердечным доктором». В одной из древних фармакопей его действие сравнивается с любовным письмом, которое организм посылает сердцу. Эффективность этих красных ягод в профилактике сосудистых заболеваний была доказана еще в 19 веке. Вещества, обнаруженные в боярышнике, обладают высокой антиоксидантной активностью. Согласно исследованию, опубликованному Circulation, боярышник снижает риск развития сердечно-сосудистых заболеваний у женщин на 32%. Боярышник расширяют кровеносные сосуды и усиливает кровоток. Доказано также, что препараты боярышника значительно снижают содержание «плохого» холестерина в крови и уменьшают его всасывание из кишечника. Таким образом, боярышник оказывает всестороннюю поддержку сердечно-сосудистой системе и защищает сосуды от образования холестериновых бляшек. Так что славу «растения для долголетия» он заслужил по праву.

Поликозанол

Натуральный компонент, получаемый из сахарного тростника. Уникальный регулятор метаболизма холестерина. Как известно, весь холестерин делится на «плохой» и «защитный». «Плохой» оседает на стенках сосудов, а хороший, наоборот, участвует в очищении сосудов от вредного холестерина. Поликозанол подавляет синтез «плохого» холестерина и повышает уровень «хорошего». Поэтому в настоящее время его широко используют для профилактики атеросклероза. Противохолестериновые свойства поликозанола были доказаны еще в 2001 году немецкими учеными Й. и Х.-К. Бертольдами.

Полиникотинат хрома

Включение хрома в рацион — один из важных элементов в противохолестериновой борьбе. Хром — мощный противник «плохого» холестерина. Его влияние на холестериновый

обмен объясняется тем, что он входит в состав ферментов, необходимых для быстрого «сжигания» жиров. За счет чего как раз и снижается уровень «плохого» холестерина и повышается уровень «хорошего». Кроме того, хром восстанавливает нормальную чувствительность к глюкозе и образует активное соединение с инсулином (более активное, чем сам инсулин). Это соединение регулирует уровень сахара в крови, что позволяет избежать проблем с избытком «плохого» холестерина. А благодаря участию хрома в накоплении гликогена, он еще и помогает «держаться в узде» аппетит. И, наконец, прием хрома повышает тонус и выносливость организма.

Соевая клетчатка

Идеально сбалансирована по своему составу: в ней много как растворимых, так и нерастворимых волокон. Соевая клетчатка нормализует обмен веществ, выводит из организма «плохой» холестерин и тормозит его всасывание из желудочно-кишечного тракта. Тем самым она чистит сосуды. Улучшается кровоснабжение всех органов и систем — они лучше справляются со своей работой. Таким образом, соевая клетчатка заботится и о здоровье нашего сердца. Британские ученые доказали, что присутствие соевой клетчатки в рационе значительно снижает вероятность разных форм инсульта.

Инулин

Полезнейшее соединение, которое пользуется заслуженной славой «борца» с вредным холестерином и повышенным сахаром в крови. Получают его, в основном, из топинамбура: это растение — чемпион по содержанию инулина. Именно поэтому топинамбур рекомендуют диабетикам. В 2005 г. ученые НИИ питания РАМН доказали, что включение незначительного количества инулина в суточный рацион позволяет решить проблему избыточного холестерина. Вторая причина закупорки сосудов — отложения солей кальция. И ее тоже помогает победить инулин. Он значительно повышает усвоение кальция в организме.

Гуммиарабик (камедь акации)

Связывает и выводит из организма желчь, благодаря чему снижается отложение жиров и уровень холестерина в крови. Вместе с желчью выводится и холестерин. А печень, восполняя дефицит желчи, начинает производить ее намного активнее и расходует при этом еще больше холестерина. Чем меньше «плохого» холестерина в крови — тем чище будут наши сосуды, тем лучше будут работать все наши органы. А еще камедь акации замедляет всасывание сахаров, уменьшая тем самым вероятность диабета.

Порошок оболочки семян подорожника

Все мы видели, какие они маленькие — семена подорожника. Но при этом в них очень много клетчатки, как растворимой, так и нерастворимой. Растворимая клетчатка из подорожника — незаменимый борец с «плохим» холестерином. Все дело в адсорбции желчи, которая содержит его. Исследования доказали, что включение семян подорожника в рацион позволило снизить уровень холестерина в крови на 20% быстрее, чем в контрольной группе. При этом в контрольной группе испытуемые получали те же антисклеротические средства, но не получали подорожник.

Гуаровая камедь

Гуар — травянистое растение, которое вот уже много веков культивируется в Индии и Пакистане. На 70% семена гуара состоят из камеди. Которая замечательно связывает и выводит из организма излишки желчи и насыщенных жиров, понижая уровень холестерина в крови. Так камедь борется с образованием холестериновых бляшек и стоит на страже чистоты сосудов!

Цитрусовый и яблочный пектины

Именно эти два вида пектинов оказывают самое существенное воздействие на обмен

холестерина, активно выводя «плохой» холестерин из организма. Кроме того, они снижают усвоение сахара. Так, добавление яблочного пектина в сахар уменьшает его гликемический индекс в 4 раза. Это помогает контролировать аппетит и сохранять энергию в течение всего дня — благодаря равномерному поступлению глюкозы.

Отруби, кукурузные и овсяные

Диетологи считают отруби одним из самых ценных источников растворимой клетчатки — активного борца с «плохим» холестерином. А еще растворимая клетчатка замедляет всасывание сахара. Так что отруби важны для профилактики не только атеросклероза, но и еще одной причины сердечно-сосудистых заболеваний — диабета. Кроме того, как настоящий клад антиоксидантов, отруби помогают отразить атаки свободных радикалов и защищают организм от окислительного стресса.

Клетчатка овса

75% клетчатки овса приходится на бета-глюкан — редкий вид растворимой клетчатки, которая замечательно выводит из организма «плохой» холестерин. Доказано, что всего через месяц ежедневного употребления клетчатки овса уровень холестерина в крови значительно снижается. Кроме того, клетчатка овса благотворно влияет на усвоение кальция, предотвращая отложения солей этого минерала на стенках сосудов. Недаром в исследовании, опубликованном в «Европейском журнале питания» овес назван «самым уникальным злаком».

L. acidophilus (лакто ацидофилус)

Один из самых устойчивых к кислоте видов лактобактерий. Быстро заселяет кишечник и вытесняет оттуда патогенные бактерии. Как и все лактобактерии, играет важную роль в обмене холестерина. Снижает уровень «плохого» холестерина и регулирует жировой обмен. Исследования показали, что в группе людей, которые в течение двух месяцев принимали *L. acidophilus*, наблюдалось значительное снижение содержания уровня холестерина в крови — на 12% больше по сравнению с контрольной группой. Впечатляющий результат!

L. rhamnosus (лакто рамнозус)

Ученые на протяжении долгого времени изучают зависимость содержания холестерина в крови от присутствия лактобактерий в нашем рационе. Благотворное воздействие *L. rhamnosus* на снижение уровня холестерина доказано рядом исследований. В частности, выявлено, что у людей с повышенным холестерином, принимавших *L. rhamnosus*, баланс холестерина нормализовался в среднем за 5 месяцев. А при нормальном уровне холестерина *L. rhamnosus* стабилизирует этот баланс, и ваши сосуды будут в безопасности.

B. bifidum (бифидо бифидум)

На эту культуру приходится 90% микрофлоры нашего кишечника. Она играет роль природного адсорбента, связывающего накапливающиеся в кишечнике токсины. Кроме того, как все пробиотики, *B. bifidum* принимает активное участие в расщеплении холестерина и желчных кислот до простых и безвредных солей желчи. Поэтому контроль за состоянием микрофлоры и достаточным содержанием в ней *B. bifidum* важен для каждого человека, который хочет сохранить сердце и сосуды здоровыми!

B. longum (бифидо лонгум)

Эта дружелюбная бактерия очень важна для нас в качестве «регулирующей» обмена желчных кислот и холестерина. *B. longum* благотворно воздействует на баланс холестерина: не только снижает уровень «плохого» холестерина, но и помогает синтезировать «защитный» холестерин, препятствующий закупорке и «ожирению» сосудов. Замечательная помощь сердцу!