



חשוב לדעת

- אנטיאוקסידנט
- חומר טבעי נוגד גודש
- מחטא ריאות, מעיים, עור
- יכול לעזור לבעיות כולסטרול, לחץ דם, התקררויות, שפעת, דלקות בית החזה, ודלקות בסינוסים

שום וקורנית

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

מכיל

100 כמוסות רכות

שימוש מומלץ

כמסה אחת עם כל ארוחה.

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 משתחררים 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 ובפטרייות. מרכיבי תזונה מועילים נוספים הנמצאים בשום וקורנית הם אשלגן, סידן, מגנזיום, וויטמינים נוספים.

רכיבים

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

רכיבים נוספים

שמן קנולה, ג'לטין, גליצרין, לציטין, דונג, מים מטהרים, תרכיז חרובים

מידע תזונתי:

סימון תזונתי	ערך	כמות לטבלית
אנרגיה	קלוריות	1.56
חלבונים	מ"ג	79
פחמימות	מ"ג	53
שומן	מ"ג	13
סיבים תזונתיים	מ"ג	15



לא בוצעו ניסויים על בע"ח



יכול לעזור לבעיות כולסטרול, לחץ דם ועוד



טנין, פנול, ותימול נלחמים בחיידקים ובפטרייות



שום וקורנית - שני צמחים אנטיאוקסידנטים מעולים



מגן אנטי בקטריאלי רב עוצמה