

Colesteril 90 Càpsules

EAN: 8437019352264 FABRICANTE: 100%NATURAL



Complement alimentari que conté arròs vermell fermentat, un aliment tradicional procedent de la Xina, resultant de la fermentació de l'arròs amb un tipus de llevat anomenat *Monascus purpureus*, mitjançant un procés natural amb un alt grau de puresa.

DESCRIPCIÓ

Arròs vermell fermentat

Es coneix com a arròs vermell fermentat el producte resultant de la fermentació de grans d'arròs fermentats amb un llevat de la família *Monascaceae*, *Monascus purpureus*, que converteix l'arròs en grans de color porpra vermellós a causa de la capacitat de pigmentació d'aquest llevat que és de color vermell. Anàlisis químiques determinen que l'arròs vermell fermentat conté:

- Monacolines.
- Pigments.
- Àcids grassos
- Aminoàcids
- Esterols, flavonoides, lignans, cumarina, terpenoides i polisacàrids.

Usos tradicionals de l'arròs vermell fermentat

Es troba informació dels beneficis d'aquesta antiga preparació ja l'any 800 aC. C. Els seus beneficis per a la salut van ser documentats per primera vegada a la dinastia Tang, 800 anys a. C. a la Farmacopea Xina Ben Cao Gang Mu-Dan Shi Bin Yi, (dinastia Ming:1369-1644). En aquest llibre, el llevat vermell d'arròs es proposa com a ajut per als «problemes digestius, problemes circulatoris i per a la salut estomacal».

A més, com a part de la dieta asiàtica, l'arròs vermell fermentat s'utilitza com a additiu alimentari per realçar el color de la carn, el peix i els productes de soja. I s'utilitza tradicionalment amb fins saludables a països de l'Àsia oriental com la Xina, el Japó, Corea i Tailàndia: per al metabolisme sa de lípids, salut cardiometabòlica, salut hepàtica, activitats antifatiga i immunomoduladores, entre d'altres.





Metabolisme de lípids i salut cardiovascular

Tradicionalment, una de les propietats de l'arròs vermell fermentat és el metabolisme de lípids a l'organisme. Els lípids són greixos, o substàncies similars als greixos, que tenen 3 funcions bàsiques al nostre organisme: ser components estructurals bàsics de les membranes biològiques, magatzem d'energia i actuar com a molècules senyalitzadores, és a dir, transportadores d'informació.

Dins dels lípids incloem olis, àcids grassos, ceres i colesterol, el desequilibri dels quals pot tenir conseqüències negatives per a la nostra salut cardiovascular. Hàbits de vida poc saludables (dieta, sedentarisme, tabac, alcohol) i dèficit d'enzims que els descomponen poden ser els responsables d'aquest excés possible.

Colesterol, un tipus de lípid molt important per a les nostres cèl·lules

El colesterol el trobem als teixits corporals i al plasma sanguini, formant part de les membranes cel·lulars, lipoproteïnes i hormones esteroides. És també un important constituent de la bilis que és secretada per la vesícula biliar i que compleix una important funció en la digestió dels greixos. A més, és un precursor de la vitamina D.

El principal trastorn que provoca el colesterol a l'organisme quan es troba en excés el constitueix la producció de dipòsits de greixos en artèries vitals que, en bloquejar el pas de la sang, pot causar el que es coneix com a aterosclerosi i alteracions relacionades. Tot i que els nivells elevats de colesterol a la sang poden tenir conseqüències perjudicials per a la salut, és una substància essencial per crear la membrana plasmàtica que regula l'entrada i sortida de substàncies a la cèl·lula. Per tant, cal mantenir uns nivells adequats.

Composició:

1 càpsula de Colesteril® conté:



Colesteril 90 Càpsules

EAN: 8437019352264 **FABRICANTE:** 100%NATURAL



- Demaneu consell a un metge abans del seu ús i si experimenteu problemes de salut.
- Aquest producte no és adequat per a dones embarassades o lactants, nens menors de 18 anys i adults majors de 70.

Colesteril:

- Arròs vermell fermentat mitjançant un procés de producció natural.
- Producte segur que compleix les normatives europees referents a les micotoxines (citrinina).
- L'arròs emprat per a la producció de Colesteril[®] és de cultiu ecològic certificat, oferint un producte d'alta qualitat i alt grau de puresa, sense processos afegits.
- Conté tiamina, que contribueix al funcionament normal del cor.

