

Co je EPICAO a proč funguje

Přirozená schopnost fungování celého těla jeho regeneračních a obranných systémů závisí na několika základních věcech

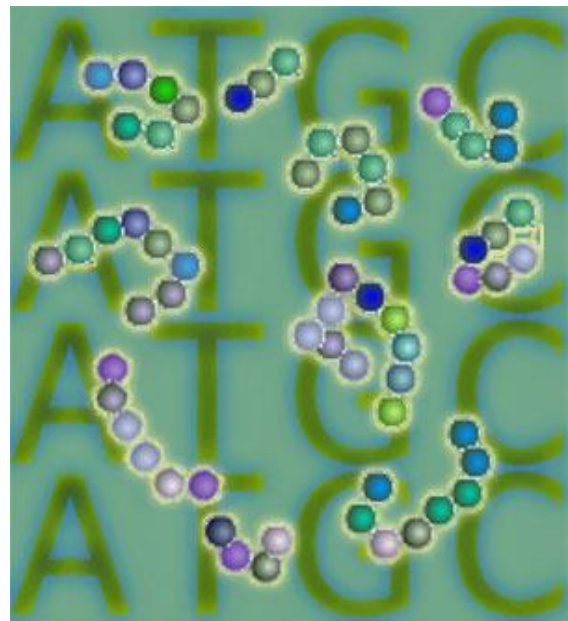
- Výživě a dostatku stavebních látek
- Dostatečném prokrvení
- Okysličení
- Imunitě

V dětství, mládí, mládí se hodně pohybujeme jsme tedy okysličení, naše cévy jsou nové, elastické, čisté – práce všech orgánů je maximální, výživa všech orgánů způsobená přirozenou potřebou je maximální. S věkem se však pohybujeme stále méně a naše těla se začnou znečišťovat a hladovět. Je to způsobeno různými faktory – nejen škodlivými (například kouření, špatná výživa, ekologie, sedavý životní styl), ale také zcela přirozené (například ukládání lipidů, ke kterému dochází u všech).

Co je to hladovění a jak se projevuje? Jeho vliv na DNA.

Poslední výzkumy ukázaly, že přes 95% dospělé populace nedosahuje na komplex látek, které jsou nutné k výživě a plnohodnotné tvorbě proteinů v našem organismu. Přibližně ve stejnou dobu, kdy Mendel a Darwin publikovali svou práci, byla objevena DNA jako hlavní chemická složka jaderné hmoty. Nicméně na začátku 20. století byly lepším kandidátem pro přenos velkého množství dědičné informace z generace na generaci spíše proteiny.

O molekule DNA se vědělo, že je to velká molekula. Zdálo se, že je složena ze čtyř chemických složek, které tvoří monotónní vzor, jako syntetický polymer. Také nebyla známa žádná konkrétní funkce, kterou by DNA v buňkách zastávala. Oproti tomu bílkoviny byly známy jako důležité enzymy a strukturní součásti živé buňky. O bílkovinách se také vědělo, že jsou to polymery tvořené různými aminokyselinami. Těmto polymerům se říká polypeptidy. A co je nejdůležitější, 20 různých bílkovin představovalo „abecedu“, písmenka, která by mohla spíše vytvářet struktury s jedinečnou informací než čtyř písmenková abeceda DNA.



Syntéza těchto molekul je velmi úzce svázaná s některými mikronutrienty, kterých potřebujeme jen skutečně minimální množství, ale bez nichž se neobejdeme.

Příroda to však vymyslela jednoduše a vytvořila několik přirozených potravin, které tyto elementy pro výživu obsahují. Obecně jim dnes říkáme **superfoods (superpotraviny)**.

Žádné jediné jídlo – ani superfood – nemůže nabídnout veškerou výživu, zdravotní přínosy a energii, kterou potřebujeme k výživě. V průběhu let výzkum ukázal, že zdravé stravovací návyky mohou zcela zásadně snížit rizika spojená s civilizačními chorobami a dnešním životním stylem, stejně jako projev poruch již vzniklých v poškozené DNA.



Základní struktura tzv. superfoods

Listová zelenina. Tmavé, zelené listy jsou dobrým zdrojem vitamínu A, vitamínu C a vápníku, jakož i několika fytochemikálií (chemikálie vyrobené rostlinami, které mají pozitivní vliv na vaše zdraví). Také přidávají vlákninu do stravy.

Bobule. Bobule s vysokým obsahem vlákniny jsou přirozeně sladké a jejich bohaté barvy znamenají, že mají vysoký obsah antioxidantů a živin proti chorobám.

Houby. Obsahují velké množství vzácných prvků v biologicky dostupné formě a antioxidantů, jsou schopny rovněž významně posílit imunitní systém.

Ořechy a semena. Kakao, lískové ořechy, vlašské ořechy, mandle, pekanové ořechy – ořechy jsou dobrým zdrojem rostlinných bílkovin. Obsahují mononenasycené tuky, které mohou být faktorem snižujícím riziko srdečních chorob.

Celá zrna. Celá zrna jsou dobrým zdrojem rozpustné i nerozpustné vlákniny a obsahují také několik vitamínů B, minerálů a fytonutrientů. Bylo prokázáno, že snižují hladinu cholesterolu a chrání před srdečními chorobami a cukrovkou.

Brokvičková zelenina. Patří mezi ně brokolice, růžičková kapusta, zelí, květák, zelí, kapusta, kedluben, hořčice, ředkvičky a vodnice. Jsou vynikajícím zdrojem vlákniny, vitamínů a fytochemikálií včetně indolů, thiokyanátů a nitrilů, které mohou zabránit některým typům rakoviny.

Luštěniny. Tato široká kategorie zahrnuje ledvinové, černé, červené a garbanzo fazole, stejně jako sójové boby a hrách. Luštěniny jsou vynikajícím zdrojem vlákniny, folátů a rostlinných bílkovin. Studie ukazují, že mohou pomoci snížit riziko srdečních chorob.

Ryba. Ryby mohou být dobrým zdrojem bílkovin a omega-3 mastných kyselin, které pomáhají předcházet srdečním onemocněním.

EPICAO a proč funguje

Spojili jsme zde dvě skupiny **přírodních superfood** **Kakao a houby**, jako nosič celého komplexu je použit velmi specifický a kvalitní **palmový cukr**.

Byla to dlouhá cesta a celý komplex vznikl po více než dvouletých zkouškách desítek receptur a testování stabilních senzorických vlastností produktu v čase.

Základem bylo to, že jsme chtěli vytvořit něco co bude zdravé a zároveň dobré. Všichni známe ty superzdravé potraviny, které se však nedají jíst.

Jednotlivé složky

Kakao

Přírozně obsahuje přibližně 300 chemicky identifikovatelných látek, což z něj činí jednu z nejkompexnějších potravin.

Je zdrojem širokého spektra minerálů, vitamínů a antioxidantů. Jedná se o primární **zdroj hořčíku a organické síry v přírodě**, přičemž právě hořčík je považován za jeden z nejvíce nedostatkových minerálů v současné standardní stravě, vedoucí k přílišnému výskytu srdečních chorob.

Podle seriózních vědeckých studií je také kakao jednou s nejbohatší plodinou na antioxidanty, obsahuje přibližně 10 % flavonoidních antioxidantů, což je 2x více než červené víno a 3x více než zelený čaj. Antioxidanty v syrovém kakau jsou vysoce stabilní a snadno vstřebatelné pro lidský organismus.

Kakao, má na lidský organismus stimulační a povzbuzující účinky, často je spojována s láskou, potěšením, uvolněním a pocitem štěstí. Látky, které byly pro tyto účinky zkoumány, jsou mimo jiné anandamid, arginin, dopamin, tryptofan a fenyletylamin.

Anandamid je endogenní kanabinoid přirozeně přítomný v lidském mozku, spojený s pocitem blaženosti nebo uvolnění. Arginin je považován za přírodní viagru. Tryptofan je esenciální aminokyselina, která je prekurzorem serotoninu, významného neurotransmiteru ovlivňujícím mimo jiné náladu a pocity.

Fenyletylamin, který bývá nazýván hormonem lásky a štěstí, je endogenní amfetamin. Je syntetizován z aminokyseliny fenylalanin a je rovněž přítomen v kakau. V mozku vyvolává uvolnění dopaminu, dalšího neurotransmiteru, jež má vliv na náladu, ke zvýšené sekreci této látky dochází například při orgasmu. Díky těmto chemickým látkám je nepražené kakao skutečným antidepresivem, navozujícím dobrou náladu, pocity štěstí a spokojenosti, včetně lehkých afrodiziakálních účinků. S tím souvisí známá tradice obdarovávání se čokoládovými pamlsky mezi milenci. **To vše v případě syrového kakaa v daleko větší míře než u běžné čokolády z praženého kakaa.**

Houby – použitá houba CHAGA (*Inonotus obliquus*)

Houby jsou velmi specifickým superfoods a použitá houba je vůbec nejsilnějším známým přírodní antioxidantem 400.000 ORAC v jednom gramu.

Používá se rovněž jako přirozený adaptogen, který je schopen ovlivnit imunitní reakce v organismu díky obsahu zejména 1,3 a 1,6 betaglukanů, nespecifických kyselin např kyseliny betulinové urychlující regeneraci. V neposlední řadě rovněž ovlivňuje aktivitu neurotransmiterů v organismu a tím celý regenerační proces urychluje díky

obsaženému melaninu. Současně přirozeně podporuje činnost podvěsku mozkového, který řídí žlázy s vnitřní sekrecí a stav organismu.

Palmový cukr – nosič

Byl požit proto, že vykazuje některé velmi zajímavé vlastnosti jako nosič některých výživných látek a zároveň dodá organismu rychlou přirozenou energii přímo k buňkám.

Co nám vzniklo spojením těchto superfoods

- Účinky obou se velmi účinně navzájem násobí
- Zvýšila se vstřebatelnost jak vlastních mikronutrientů obsažených v produktu, tak i mikronutrientů z běžné stravy
- Dochází k vnitřní změně PH v organismu a jeho optimalizaci
- Je uspokojena antioxidační kapacita organismu a ten se tak plně může věnovat rekonstrukci a regeneraci
- Dochází ke změně míry stresových faktorů a jejich vlivů
- Dochází k navýšení vlastní přirozené imunity

Produkt jsme původně vyvíjeli pro naše děti, aby dostaly něco dobrého, co jim bude chutnat a je zároveň bude chránit.

Naše zkušenosti a zkušenosti našich kolegů lékařů a jejich pacientů

- Přirozeně příjemný nástup zvýšené energie
- Potlačení pocitu stresu a depresí
- Příjemný pocit radosti a štěstí
- U dětí zvýšená pozornost ve škole, což nám dělá skutečně radost
- U dětí s ADH zmenšená potřeba nesoustředění a celkové výrazné zklidnění
- Úprava PH v těle při překyselení
- Zvýšení vlastní přirozené imunity

Závěr: je to prostě dobré a 95 % lidí dělá radost to pít, zdravé věci prostě mou být i dobré jak sensoricky, tak výživově.