Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 16:19

Link do produktu: http://www.czteryporyroku.sklep.pl/ksylitol-cukier-brzozowy-zasadowy-naturalny-slodzik-slodkie-zdrowie-500g-p-975.html



Ksylitol Cukier brzozowy zasadowy Naturalny słodzik Słodkie Zdrowie 500g

Cena	**19,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Ksylitol Cukier brzozowy zasadowy Naturalny słodzik Ksylitol Gaja 250g

Ksylitol jest słodzikiem pochodzenia naturalnego, o wyglądzie i smaku bardzo zbliżonym do cukru; na organizm człowieka działa jednak całkiem odmiennie. Jest tzw. poliolem, dawniej uzyskiwanym głównie z drewna brzozowego, dziś przeważnie z różnych odmian kukurydzy. ***Ksylitol oferowany przez firmę GAJA produkowany jest w Finlandii*** *z drzew liściastych – przede wszystkim* ***z brzozy*** *–* ***bez udziału drożdży****, używanych w obecnej biotechnologii.* W jego cząsteczce jest pięć atomów węgla. W przeciwieństwie do cukrów sześcio- i dwunastowęglowych – t.j. glukoza, fruktoza, sacharoza i laktoza – ksylitol nie fermentuje w przewodzie pokarmowym.

Ksylitol jest przetwarzany w organizmie z minimalnym udziałem insuliny, wskutek czego ma indeks glikemiczny dziewięciokrotnie niższy od cukru (sacharozy). Dzięki temu jest bardzo bezpieczny dla diabetyków. Ponadto posiada prawie dwa razy mniej kalorii niż cukier. Redukując wydzielanie insuliny przeciwdziała otyłości oraz procesom przedwczesnego starzenia. Zalecany jest dla osób zagrożonych i dotkniętych osteoporozą, gdyż zwiększa przyswajanie wapnia, poprawiając tym samym konsystencję kości.

Wzmacnia mineralizację szkliwa zębowego, efektywnie regenerując drobne ubytki. Jednocześnie hamuje procesy próchnicze oraz zapalenie dziąseł i ozębnej. Stymuluje napływanie śliny, co przeciwdziała wysychaniu śluzówki w ustach.
Jest pomocnym środkiem w ograniczaniu szkodliwej flory, np. *Helicobacter pylori,* mającej udział w owrzodzeniu żołądka. **Hamuje rozwój pleśni i drożdżaków – m.in. *Candida albicans* - w przewodzie pokarmowym**. Zmniejsza też łaknienie cukru. Dzięki antybakteryjnemu działaniu podnosi ogólną odporność organizmu.

Ksylitol przyswojony przez organizm wspomaga usuwanie wolnych rodników, przyczyniając się do przedłużenia sprawności tkanek i narządów. Praktycznie jedna trzecia ksylitolu zostaje zaabsorbowana przez wątrobę, a pozostała ilość działa w jelitach jak rozpuszczalny błonnik, powodując wytwarzanie specyficznych kwasów tłuszczowych. Mają one regulujący wpływ na poziom glukozy i tłuszczów w krwiobiegu.

Płukanie nosa roztworem ksylitolu (ok. 5% substancji w soli fizjologicznej) redukuje liczbę szkodliwych mikrobów i stymuluje samoistne oczyszczanie przewodów nosowych. Zapobiega to zapaleniom ucha środkowego oraz zmniejsza występowanie alergii, ataków astmy i infekcji zatok.
Warto także przepłukiwać usta rozpuszczonym w ślinie ksylitolem – nawet już po umyciu zębów.

Zaleca się spożywanie do 15 g ksylitolu dziennie (ok. 3 łyżeczek). Wskazane jest dochodzić do tej ilości stopniowo. Zbyt duże spożycie bez przygotowania może skutkować przejściowym rozwolnieniem, które mija w czasie potrzebnym na zwiększenie wydzielania właściwych enzymów. Dlatego nie należy podawać ksylitolu małym dzieciom ze względu na niedojrzałość enzymatyczną ich systemów trawiennych. Fińscy naukowcy utrzymują, że dla wzmocnienia kości wskazane jest spożywanie

do 40 g ksylitolu dziennie. Natomiast JECFA – organ doradczy WHO i FAO – stwierdza, że dla ksylitolu nie istnieje granica spożycia (ADI – dopuszczalna dzienna dawka), co znaczy, że jest on bezpieczny niezależnie od spożywanej ilości dziennej.

Ksylitol może w pełni zastąpić cukier do przyrządzania wielu potraw

Mleczko sezamowe

2 łyżki tahiny (masła sezamowego), 1 łyżeczka ksylitolu, 1 filiżanka wody.
Tahinę i ksylitol zmiksować z małą ilością wody. Uzupełnić wodą o dowolnej temperaturze do pojemności jednej filiżanki.

Chałwa naturalna

2-3 łyżki tahiny, 1-2 łyżeczki ksylitolu, 1-2 łyżki przegotowanej wody (ew. kilka kropel cytryny, 1 łyżeczka dowolnych bakalii).
Ksylitol rozpuścić w wodzie. Roztwór dodawać małymi porcjami do masła sezamowego, ucierając masę do zgęstnienia.
Pozostałe składniki smakowe można dodawać wg własnych upodobań.

100 g pełnych nasion sezamu zawiera ok. 700 mg dobrze wchłanialnego wapnia.

Wytrawna polewa czekoladowa

1 łyżkę kakao utrzeć z 2-3 łyżkami wody na gęstą masę.
1 łyżkę ksylitolu stopić w rondelku na małym ogniu, dodać masę kakaową, wymieszać, krótko zagotować. Dołożyć 1 łyżeczkę oleju kokosowego lub twardego masła, razem gotować przez chwilę. Zamiast kakao można użyć karobu (wysuszone, zmielone strąki z drzewa świętojańskiego).