Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 11:09

Link do produktu: http://www.czteryporyroku.sklep.pl/miod-manuka-400-1kg-p-1020.html



Miód Manuka +400 (1kg)

Cena **462,86 zł**

Opis produktu

Miód Manuka 250+ 250 g

Właściwości:

Bardzo wysokie stężenie methylglyoxalu jest źródłem unikatowych właściwości miodu Manuka:

wg. profesora Thomasa Henle wysokie stężenie methylglyoxalu w miodzie Manuka wpływa wyjątkowo korzystnie na poprawę i utrzymanie dobrego stanu układu pokarmowego

dobroczynne działanie dla układu immunologicznego

pomocny w dbaniu o zdrowy stan skóry

Zalecane spożycie: 1-2 łyżeczek 3 razy dziennie przed posiłkiem. Opakowanie 250g przy spożywaniu trzech łyżeczek dziennie wystarcza na około dwa tygodnie.

Naukowo potwierdzone właściwości

Miód Manuka MGO™ jest produkowany przez pszczoły żywiące się nektarem z kwiatów rośliny o nazwie Manuka (Leptospermum scoparium), która rośnie tylko w Nowej Zelandii. Przez wiele lat wyjątkowe właściwości miodu Manuka były rozpoznawane i mierzone z wykorzystaniem testów, które dawały wyniki o dużych odchyleniach. Dokładne źródło aktywności miodu Manuka pozostawało niezbadane przez niemal 15 lat. Przełomu dokonała grupa naukowców kierowana Profesora Thomasa Henle z Politechniki w Dreźnie, w Niemczech.

„Po raz pierwszy jesteśmy w stanie jednoznacznie stwierdzić, że za unikatowe właściwości miodu Manuka bezpośrednio odpowiedzialny jest naturalnie występujący w nim methylglyoxal.” - Prof. Thomas Henle, Politechnika Drezdeńska, 2008

(zgłoszone do czasopisma Molecular Nutrition and Food Research, w styczniu 2008 roku: oryginalny tekst w języku angielskim, rozmowa z prof. Henle w języku polskim)

Badanie naukowa wykazały, że Miód Manuka MGO™ jest jak dotąd jedynym produktem żywnościowym na świecie, w

którym znaleziono tak znaczne stężenie naturalnie występującego methylglyoxalu - na poziomie od 30 mg/kg do ponad 800 mg/kg. Dla porównania, zawartość tego składnika w innych występujących na świecie miodach waha się od 1 do 10 mg/kg, średnio 3,1 mg/kg.

Naukowcy, którzy zbadali właściwości Miodu Manuka MGO™, zalecają spożywanie miodu o zawartości minimum 100 mg methylglyoxalu na kg (MGO™ 100+).

Produkt Methylglyoxal, mg/kg

Miód Manuka 30-800 +

Inne miody 0-10

Inne produkty żywnościowe

0-50

SKĄD SIĘ BIORĄ WŁAŚCIWOŚCI MIODU MANUKA?

Miód Manuka produkowany jest przez pszczoły żywiące się nektarem z krzewu Manuka (Leptospermum scoparium). Roślina ta występującą tylko w Nowej Zelandi - jednym z najczystszych i najbliższych naturze miejsc na świecie.

Właściwości każdego miodu pochodzą od rośliny, której nektarem żywią się produkujące go pszczoły. Nektar z kwiatów krzewu Manuka zawiera substancje, które w procesie przetwarzania go przez pszczoły na miód i późniejszego dojrzewania, zmieniają się w methylglyoxal.

Methylglyoxal został naukowo zidentyfikowany jako główny aktywny składnik miodu Manuka. Najnowsze badania nad właściwościami i składem miodu Manuka przeprowadził prof. Thomas Henle z Politechniki w Dreźnie - jeden z czołowych na świecie naukowców zajmujących się badaniem żywności. Odkrył on, że wyłącznie methylglyoxal, który występuje w istotnych ilościach tylko w niektórych miodach Manuka, jest odpowiedzialny za trwałą (nie wynikającą z zawartości nadtlenku wodoru) dobroczynną aktywność miodu. Więcej informacji o methylglyoxalu i innych źródłach aktywności miodu...

Wysokie stężenie methylglyoxalu jest źródłem unikatowych właściwości miodów Manuka:

METHYLGLYOXAL – NIE W KAŻDYM MIODZIE MANUKA

Za szczególne właściwości **miodu Manuka** bezpośrednio odpowiedzialny jest jeden składnik - methylglyoxal. Nie występuje on w każdym nektarze z krzewu Manuka, a jego ilość może się wahać w zależności od partii czy zbioru. Manuka Health poddaje każdą partię miodu szczegółowym badaniom, które dają pełną gwarancję odpowiedniej ilości methylglyoxalu.

100% CZYSTEGO MIODU, NA 100%

Nowozelandzkie Miody Manuka MGO™ zanim trafią do Państwa domu są poddawane wielokrotnym i wielowymiarowym badaniom: w laboratorium producenta, w laboratorium zewnętrznym w Nowej Zelandii oraz w laboratoriach w Polsce. Proces produkcji i przetwarzania zorganizowany jest w taki sposób, aby na żadnym jego etapie temperatura miodu nie przekroczyła temperatury panującej w ulu. Miody są w 100% naturalne, pozbawione jakichkolwiek domieszek i dodatków. Więcej informacji o produkcji Miodu Manuka MGO™ i gwarancjach jakości...

Przeciwbakteryjne działanie miodu

Dwa tysiąclecia przed odkryciem istnienia bakterii jako przyczyn chorób lekarze mieli świadomość, iż konkretne typy miodu są najlepszym lekarstwem na pewne schorzenia. Nowożytni naukowcy ogłosili to odkrycie dopiero w XIX wieku.

OD ANTYCZNYCH MĘDRCÓW

Dioscorides, c.50 AD twierdził, że bladożółty miód z Attyki jest najlepszym środkiem “dobrym na wszystkie gnijące i puste wrzody” (Gunther 1934). Arystoteles (384-322 BC) dyskutując nad różnicami w miodach, odwołuje się do blado-żółtego miodu jako ”dobrej płukanki na podrażnione oczy i rany” (Aristotle 350 BC). Chociaż jego mądrość już dawno została zapomniana przez świat medycyny, została zachowana w medycynie ludowej na całym świecie (Molan 2001b).

Tylko dlatego, że ze względu na swoje antyseptyczne właściwości Miód Manuka uzyskał wysoką reputację w medycynie ludowej Nowej Zelandii (K. Simpson, personal communication), zaczęły się badania nad nim na Uniwersytecie w Waikato. Ta specjalna bioaktywność - niezwykłe działanie przeciwbakteryjne - uczyniła Miód Manuka sławnym na cały świat.

WIELOLETNIE BADANIA

Działanie przeciwbakteryjne miodu zostało po raz pierwszy rozpoznane w 1892, przez van Ketel’a (Dustmann 1979). Badania przeprowadzone nad miodem od tamtej pory zostały zrewidowane przez Molan’a (1992b, 1992a). Okazało się, iż większość aktywności jest spowodowana enzymatyczną produkcją nadtlenku wodoru w miodzie. Pojawiały się też sygnały o innych mniejszych składnikach antybakteryjnych.

Badania nad 345 próbkami miodów nowozelandzkich z 26 różnych źródeł zostały przeprowadzone przez Allen’a et al. (1991). Dowiodły one, że kiedy aktalazja została dodana w celu zniszczenia nadtlenku wodoru, miód tylko z jednego źródła – z Manuka (Leptospermum scoparium), miał jakiekolwiek jeszcze pozostałe w nim właściwości antybakteryjne. Było to przełomowe odkrycie w badaniach miodów z całego świata ze względu na niezwykłą właściwość czynnika nieutleniającego, jako głównej przyczyny właściwości antybakteryjnych.

Aczkolwiek kolejne badania 340 próbek miodów australijskich z 78 różnych źródeł (C. Davis, Queensland Department of Primary Industries: personal communication) doszły podobne zjawiska wykazały w miodzie z drzewa złotej herbaty (Leptospermum polygalifolium).

NIE WSZYSTKIE TAK SAMO ANTYBAKTERYJNE

Ta nowa właściwość antybakteryjna była wielokrotnie badana, aby ustalić potencjalną użyteczności miodu z Manuka jako czynnika kuracyjnego. W tym badaniu był on porównany z miodem, który ma zwyczajny poziom aktywności antybakteryjnej ze względu na nadtlenek wodoru. W wywiadzie przeprowadzonym przez Allen’a et al. (1991) duża ilość próbek miodów pochodzących z różnych źródeł miała niski poziom aktywności antybakteryjnej (36% próbek miała poziom aktywności

antybakteryjnej prawie żaden lub poniżej poziomu wykrywalności mierzonej w dyfuzji z podłożem agarowym). Reszta miała prawie trzydziestokrotnie złożony rozrzut rodzajów aktywności według systemu Gaussian'a.

Nieutleniające właściwości próbek miodu z Manuka były podobnie rozmieszczone. Rezultatem badań nad efektywnością właściwości antybakteryjnych w miodzie z Manuka i miodzie z właściwościami antybakteryjnymi wypływającymi z nadtlenku wodoru zostały wyselekcjonowane ze względu na zbliżony do średniego poziomu badanej aktywności. Miód Manuka został również wyselekcjonowany jako posiadający niski poziom aktywności spowodowanej nadtlenkiem wodoru, gdzie w niektórych badanych przypadkach dodana została aktaliza.

Wyniki podsumowano jako wyrażające minimalne zagęszczenie miodu (% v/v), które pozwoliłoby na zatrzymanie rozwoju jakichkolwiek gatunków mikroorganizmów.

Siedem pospolitych gatunków bakterii infekujących rany (Willix et al. 1992): Miód Manuka: 1.8–10.8% inne miody: 2.6–7.1%

20 wyizolowanych Pseudomonas (pałeczki ropy błękinej) z zainfekowanych ran (Cooper and Molan 1999)

Miód Manuka: 5.5–8.7% inne miody: 5.8–9.0%

58 klinicznie wyizolowanych bakterii Staphylococcus aureus (gronkowca złocistego) (Cooper et al. 1999)

Miód Manuka: 2–3% inne miody: 3–4%

82 epidemicznych odmian MRSA (niewrażliwego na metycylinę gronkowca złocistego)(Allen et al. 2000)

Miód Manuka : 4–7% inne miody: 3–7%

56 odmian VRE (niewrażliwy na wankomycynę enterokika, paciorkowca kałowego) (Allen et al. 2000)

Miód Manuka: 5–10% inne miody: 8–20%

16 klinicznie wyizolowanych alfa-hemolitycznych paciorkowców (Cooper RA, Halas E and Molan PC: praca w przygotowaniu)

Miód Manuka: 4.5–9.7% inne miody: 5.3–9.8%

20 odmian Burkholderia cepacia (pałeczka nosacizny) wyizolowanych z plwociny pacjentów chorujących na mukowiscydozę (Cooper et al. 2000)

Miód Manuka: 2.1–5.0% inne miody: 2.8–5.3%

7 gatunków dermatofitów zwykle powodujących ziarniaki (Brady et al. 1997)

Miód Manuka: 10–50% inne miody: 5–20%

7 wyizolowanych bakterii Helicobacter pylori z biopsji wrzodów żołądkowych (Al Somai et al. 1994)

Miód Manuka: 5% inne miody: >40%

12 gatunków bakterii popularni powodujących zakaźne zapalenie żołądka (Brady NF and Molan PC: paper in preparation)

Miód Manuka: 2–11% inne miody: 3–8%

7 gatunków bakterii powszechnie wywołującej zapalenie sutka/wymion u bydła dojnego (Allen and Molan 1997)

Miód Manuka: 5–10% inne miody: 5–10%

MIÓD JESZCZE BARDZIEJ AKTYWNY

Wyniki wszystkich badań pokazują, że działalność antybakteryjna jest wystarczająco wysoka, aby oczekiwać dobrych rezultatów leczniczych, gdyby miód był stosowany klinicznie. Wykazały również, iż w większości przypadków Miód Manuka nie różnił się w efektywności działania od innych miodów z przeciętna zdolnością antybakteryjną. Mimo to, istnieje kilka innych

powodów, dla których Miód Manuka mógłby być bardziej efektywny w leczeniu.

Aktalazja enzymowa, która rozbija nadtlenek wodoru jest obecna w tkankach i serum ciała, tak więc aktywność miodu ze względu na nadtlenek wodoru będzie mniejsza niż obserwowana w testach laboratoryjnych w nośnikach bez aktalazji.

Ponadto, enzym produkujący nadtlenek wodoru jest nieaktywny, dopóki miód jest nierozrzedzony, a jego aktywność jest niska ze względu na niskie zakwaszenie ph miodu. Jakkolwiek, obydwa typy aktywności antybakteryjnej mogą się wydawać w miarę równe w wynikach testów laboratoryjnych (miód jest rozrzedzany i neutralizowany przez kulturę nośników), to w zastosowaniu leczniczym zaistniałaby o wiele wyższa aktywność poprzez dyfuzję miodu z Manuka z chorymi tkankami niż z innym miodem, gdy miód nie jest dostatecznie rozrzedzony i zneutralizowany przez płyny organiczne.

UWAGA NA BUBEL!

Należy jednak pamiętać, że rezultaty wyszczególnione powyżej zostały uzyskane w badaniach miodów ze średnią aktywnością. W miarę jak społeczeństwo stawało się bardziej świadome wyjątkowych predyspozycji antybakteryjnych obecnych w miodzie z Manuka, stało się oczywiste, że istnieje wiele rodzajów miodu z Manuka z bardzo nisko wykrywalnym poziomem właściwości antybakteryjnych.

Chorzy kupują miody dla celów leczniczych nie świadomi, że nie wszystkie rodzaje miodu z Manuka są antybakteryjnie aktywne. Bardzo prosty system rankingowy został ustanowiony dla kupujących, aby mogli się zorientować, jaki potencjał antybakteryjny miodu kupują. System oparty jest na badaniu dyfuzyjnym na podłożu agarowym pod kątem aktywności antybakteryjnej używając Staphylococcus aureus (gronkowca złocistego) ATCC 9144 jako testowanego gatunku i fenolu jako odnośnika standardu (Allen et al. 1991). Analogicznie, w znajomym kremie z filtrem przeciwsłonecznym (SPF) określa nam siłę filtra, a 'UMF' (unikatowy czynnik - nieutleniająca antybakteryjna aktywność) jest skalą używaną do tego samego celu w określaniu siły aktywności antybakteryjnej w miodzie z Manuka.

Liczby używane w skali 'UMF' informują o zagęszczeniu fenolu z taką samą aktywnością antybakteryjną jak miód (na przykład: miód o oznaczeniu 'UMF 15' ma taką pomagające powstrzymanie wadliwego użytkowania miodu, poprzez ustanowienie standardów testowych wymaganych w uzyskiwaniu zezwolenia na produkcję miodu ze znakiem firmowym.

P. C. Molan, Zespół Badania Miodu, Uniwersytet Waikato, Hamilton, New Zealand

E-mail: p.molan@waikato.ac.nz

Biblografia

Abuharfeil N, Al-Oran R and Abo-Shehada M (1999) The effect of bee honey on the proliferative activity of human B- and T-lymphocytes and the activity of phagocytes. Food Agric. Immunol. 11 169-177.

Al Somai N, Coley KE, Molan PC and Hancock BM (1994) Susceptibility of Helicobacter pylori to the antibacterial activity of manuka honey. J. R. Soc. Med. 87 (1) 9-12.

Ali ATMM and Al-Swayeh OA (1997) Natural honey prevents ethanol-induced increased vascular permeability changes in the rat stomach. J. Ethnopharmacol. 55 (3) 231-8.

Allen KL, Hutchinson G and Molan PC (2000). The potential for using honey to treat wounds infected with MRSA and VRE. First World Wound Healing Congress, Melbourne, Australia.

Allen KL and Molan PC (1997) The sensitivity of mastitis-causing bacteria to the antibacterial activity of honey.N. Z. J. Agric. Res. 40 537-540.

Allen KL, Molan PC and Reid GM (1991) A survey of the antibacterial activity of some New Zealand honeys. J. Pharm. Pharmacol. 43 (12) 817-822.

Efekt działania Miodu Manuka potwierdzają nie tylko badania naukowe, ale przede wszystkim relacje osób, którym w realny sposób poprawił stan zdrowia.

Choroby, których skutki łagodzi nowozelandzki Miód Manuka.

Przypominamy, że Miody Manuka mogą być pomocne w przypadku tych dolegliwości, jednak w myśl prawa farmaceutycznego nie są lekiem ani substytutem leku. W przypadku leczenia chorób zaleca się kontakt z lekarzem oraz pozostawanie pod jego opieką.

Informacje dotyczące stosowania Miodów Manuka pochodzą z dotychczasowych badań uniwersyteckich (dział „Badania skuteczności” – Badania na Politechnice w Dreźnie, Badania organizacji Crop&Food, Badania na Uniwersytecie Waikato, inne), opinii i rekomendacji klientów - (wszystkie oryginały opinii dostępne są w siedzibie firmy Propharma Sp. z o.o. oraz na stronie www.miodymanuka.pl), oraz powszechnej, światowej opinii o tych miodach.

Gronkowiec

Zmniejsza prawdopodobieństwo infekcji gronkowcowych.

Pomaga w walce z wyjątkowo odpornym na antybiotyki gronkowcem złocistym.

Brytyjscy lekarze stosują miód do łagodzenia ewentualnych stanów zapalnych i zakażeń gronkowcem złocistym w obrębie ust i gardła.

Przeczytaj relacje osób, którym Miód Manuka pomógł zwalczyć gronkowca:

pierwsza relacja, druga relacja

Przeziębienie i grypa

Posiada wysokie właściwości przeciwzapalne i przeciwbakteryjne.

Pomaga zwalczać m.in. infekcje gardła.

Wzmacnia pracę układu odpornościowego.

pierwsza relacja, druga relacja

Choroby układu pokarmowego

Łagodzi wrzody żołądka, zakażenia układu pokarmowego.

Poprawia ogólne funkcjonowanie układu trawiennego.

Zwalcza bakterie w przewodzie pokarmowym.

Jest skuteczny w zwalczaniu szeregu bakterii i zakażeń układu pokarmowego, w tym wrzodów żołądka.

pierwsza relacja, druga relacja, trzecia relacja

Rany

Pomaga w leczeniu ran i poparzeń.

Zwalcza szereg bakterii powodujących zakażenia.

pierwsza relacja, druga relacja, trzecia relacja

Schorzenia skóry

Przyspiesza proces gojenia wrzodów skóry, poparzeń, czyraków, pęknięć skórnych.

Jest skuteczny w zwalczaniu świądu i bakterii wywołujących chorobowe zmiany skóry (egzemę).

pierwsza relacja, druga relacja

Układ odpornościowy

Wzmacnia pracę układu odpornościowego.

Posiada wysokie właściwości przeciwbakteryjne.

Miód Manuka skutecznie podnosi odporność organizmu

pierwsza relacja, druga relacja

Witalność

wzmacnia ogólny stan zdrowia i samopoczucia.

pierwsza relacja, druga relacja

Coraz częściej mówi się o stosowaniu Miodów Manuka w leczeniu nowotworów. Zajmujący się terapią nowotworów szpital Christie Hospital z Didsbury (Manchester) importuje z Nowej Zelandii miód Manuka i po operacji leczy nim chorych.