



ООО «ЮГ»

функциональное питание

арго
арго



КОНФЕТЫ МОЛОЧНЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ



Дисбактериоз – проблема поколений



Изменение количественных соотношений состава нормальной микрофлоры организма, характеризующееся уменьшением количества или исчезновением обычно составляющих её микроорганизмов, появлением и доминированием атипичных, редко встречающихся или не свойственных ей микроорганизмов, другими словами, нарушение микробиоценоза тонкой и/или толстой кишки получило название «дисбактериоз».

В настоящее время в состоянии дисбактериоза находится подавляющее большинство населения планеты. Причин тому много: современное питание, в том числе диеты, образ жизни, гельминтозы, иммунные нарушения. Недостаточное присутствие в рационе человека кисломолочных продуктов, растительной клетчатки лишают нормальную микрофлору питательной среды. Употребление в пищу продуктов, содержащих консерванты и токсические вещества, убивает нормальную микрофлору кишечника. Особенно это касается приема антибиотиков различных групп. В течение одного курса антибактериальной терапии, который обычно длится 7–10 дней, уже может развиваться нарушение микрофлоры кишечника, при двух курсах подобной терапии дисбактериоз развивается гораздо чаще, при трех курсах дисбактериоз гарантирован более чем в 60% случаев.

Среди симптомов дисбактериоза чаще всего наблюдаются расстройства стула (диарея, запоры), неприятный вкус во рту, боли в животе, обычно тянущего или распирающего характера, иногда резкая боль (колики), метеоризм, урчание в животе. Все эти явления сопровождаются раздражительностью, общей слабостью, подавленным настроением, нарушением сердечной деятельности. Иногда изменяется слизистая оболочка губ, появляются трещины, начинают выпадать волосы. В ряде случаев возникают аллергические реакции (кожные проявления, астматоидный бронхит и др.).

В здоровом кишечнике преобладает полезная микрофлора, которая в основном состоит из анаэробных видов бактерий, чаще это бифидобактерии и бактероиды — до 90%. Аэроны представлены лактобактериями, энтерококками и типичными штаммами кишечной палочки, всего 8–9%. Биомасса всех микробных тел в кишечнике достигает

2,5–3 кг, а количество бактерий в 1 г кишечного содержимого в 150 раз превышает общее число людей, живущих на Земле. Это целая биофабрика по выработке нужных организму ферментов и витаминов. При подавлении анаэробных бактерий усиленно размножается патологическая микрофлора, что вызывает гнилостную реакцию в кишечнике и резкое изменение pH (кислотно-щелочного баланса). Невыведенные и непереваренные продукты гниют, образуются токсины, которые всасываются из кишечника в кровь, приводя к отравлению организма и перенапряжению его защитных сил. Нарушается обмен веществ, ослабляется иммунитет.

Вслед за кишечным дисбактериозом могут проявиться и другие виды бактериальной патологии — инфекции в дыхательных, мочеполовых путях, в поджелудочной железе, двенадцатиперстной кишке и т. д. Гиповитаминос, аллергия, бронхиальная астма, анемия, стоматит, холецистит могут быть не самостоятельными заболеваниями, а следствием дисбактериоза. Вот почему во многих случаях терапию этих заболеваний надо начинать с преодоления дисбактериоза.

Но введение в рацион кисломолочных продуктов, биологически активных добавок и даже пробиотиков, содержащих культивированные штаммы микроорганизмов в обычных дозах, не способно подавить рост патогенных видов микробов в толстой кишке. Попадая в желудочно-кишечный тракт, бифидо- и лактобактерии подвергаются дезинфицирующему действию соляной кислоты в желудке, а затем оставшиеся жизнеспособные штаммы преодолевают иммунную защиту тонкой кишки и антагонистическое влияние ее собственной микрофлоры, и к месту назначения попадает только десятая часть необходимых микроорганизмов. Таким образом, при комплексной терапии дисбактериоза или на порядок должны быть увеличены дозы назначаемых пробиотиков (а значит, и количество денежных средств, отпущенных на них), или изменены способы их доставки.

В продуктах функционального питания фирмы «ЮГ», обогащенных пробиотиками, как раз решена проблема транспортировки микроорганизмов. Для этого используется микрокапсулированная форма бактерий-пробиотиков — шарики размером 30–50 мкм в оболочке



из гуммиарабика. Такая оболочка устойчива к кислой среде желудка, а в слабощелочной среде кишечника, растворяясь, освобождает активные бактерии.

Объективности ради следует заметить, что средства, содержащие нормальную микрофлору, с лечебной целью применяли с древнейших времен. Существенно возрос интерес к применению молочнокислых продуктов с тех пор, как И. И. Мечников предложил употреблять в пищу простоквашу, обогащенную культурой *Lactobacillus bulgaricus* для профилактики ряда заболеваний. Было это в начале XX в.

В составе конфет «Лактопан», «Бифидопан», «Пробиопан»: сухое молоко (заменитель), клубни топинамбура, пробиотики, витамин С, стевия (применяется как естественный подсластитель).

Микрокапсула представлена жидкой культурой бактерий, гуммиарабиком, сиропом лактулозы. Олигосахариды служат наполнителем и одновременно питательной базой для эубиотиков. Гуммиарабик является источником пищевых волокон. Кроме того, фруктоолигосахара, составляющие основу микрокапсулы, и сухое молоко, на основе которого изготавливаются конфеты, представляют собой питательный субстрат для размножения и жизнедеятельности микроорганизмов. Микрокапсулированная форма гарантирует сохранность бактерий в готовом продукте на протяжении всего срока хранения.

Молоко сухое. Для производства конфет используется молоко сухое (заменитель), которое насыщено биологически важными элементами. Этот продукт представляет высокую биологическую и пищевую ценность, обладает хорошей усвояемостью и имеет высокие органолептические показатели. Оно содержит витамины, среди которых – В1, В2, В6, а также соли кальция и железа. Кроме того, это ценный источник пальмового масла, которое богато витаминами Е, Д. В нем нет холестерина, зато велико процентное содержание пальмитиновой и других жирных кислот.

Клубни топинамбура являются питательной средой для пробиотических микроорганизмов: это источник пектина, витаминов В1, В2, витамина С, органических кислот и углеводов, необходимых для роста пробиотических микроорганизмов.

Наряду с основным активным компонентом цинарином, топинамбур содержит флавоноиды, ферменты, дубильные вещества, минеральные вещества (калий, кальций, магний, фосфор, железо) и инулин (крахмалосодержащий углевод). При гидролизе инулина образуется фруктоза, которая усваивается по независимому от инсулина механизму. Топинамбур отличается от других культур относительно высоким содержанием белка (3,2% на сухое вещество), представленного 16 аминокислотами, в том числе и 8 незаменимыми. Белковые соединения очень близки по своей структуре белкам виличковой желатины (тимуса) и обладают свойствами, схожими со свойствами этих белков – главных регуляторов созревания и функциональной активности клеток иммунной системы.

Витамин С необходим для роста пробиотических микроорганизмов, это также сильный антиоксидант и кофактор многих ферментов. Организм не может запасать витамин С, поэтому его необходимо постоянно восполнять.

Витамин С стимулирует рост, участвует в окислительных процессах, тканевом дыхании, обмене аминокислот, улучшает использование углеводов и нормализует обмен холестерина; повышает сопротивляемость организма к инфекциям, укрепляет иммунную систему; обладает выраженным антиоксидантным эффектом, позволяет предотвратить образование свободных радикалов, снижает риск образования опухолей, задерживает процесс старения.



Конфеты молочные обогащенные «БИФИДОПАН»

Состав: сухое молоко (заменитель), топинамбур (клубни), фруктоза, бифидобактерии, витамин С, стевия, ароматизатор, мальтоза, пищевой краситель.

Бифидобактерии *Bifidobacterium adolescentis*, штамм MC-42

Бифидобактерии являются представителями нормальной кишечной микрофлоры и участвуют в нормализации многочисленных функций организма. Они способствуют синтезу витаминов группы В и витамина К. За счет улучшения переваривания пищи бактерии предотвращают развитие запоров и метеоризма, а также пищевой аллергии. Прием бифидобактерий эффективен в комплексной терапии кандидозов пищеварительного тракта. Бифидобактерии улучшают функцию кишечника, стимулируя перистальтику и способствуя образованию каловых масс нормальной консистенции. В процессе жизнедеятельности они образуют органические кислоты, что приводит к нормализации pH-среды кишечника, а также препятствуют размножению патогенной, гнилостной и газообразующей микрофлоры кишечника, сдерживают рост и размножение патогенных и условно-патогенных микробов в кишечнике, что является важным фактом защиты организма. Бифидобактерии способствуют процессам ферментативного переваривания пищи, так как усиливают гидролиз белков, сбраживают углеводы, омыляют жиры, растворяют клетчатку, стимулируют перистальтику кишечника, помогают процессу нормальной эвакуации кишечного содержимого. Важной функцией бифидобактерий является их участие в формировании иммунологической реактивности организма (в укреплении иммунитета).



Витамин С.

В одной конфете «Бифидопан» содержится 12,5 мг витамина С, что составляет 16% от его суточной потребности.

Конфеты «Бифидопан» рекомендуются:

- в качестве профилактического средства для нормализации микрофлоры желудочно-кишечного тракта;
- для повышения общей резистентности организма;
- для профилактики развития дисбактериоза.

Рекомендуемые нормы потребления: 4–7-летним детям – до 3 конфет в день, 7–14-летним – до 4 конфет, взрослым – до 6 конфет в день, что составляет 50–100% от суточной нормы потребления витамина С и бифидобактерий.

Конфеты «Бифидопан» повышают усвояемость биологически активных веществ, витаминов и микроэлементов драже «Пантошка», «Пантошка Fe», «ПантошкаИод», «ПантошкаСа», «ПантошкА». Рекомендовано совместное применение.



Конфеты молочные обогащенные «ЛАКТОПАН»

Состав: сухое молоко (заменитель), топинамбур (клубни), фруктоза, витамин С, лактобактерии, ацидобактерии, стевия, ароматизатор, мальтоза, пищевой краситель.

Молочнокислые бактерии *Lactobacillus plantarum*, штамм 337 D, *Lactobacillus acidophilus*, штамм 6 и штамм 100 АШ

Кисломолочные бактерии, попав в желудочно-кишечный тракт, легко размножаются, восстанавливая естественное микробное равновесие в кишечнике, регулируя его работу. Лактобактерии способствуют нормализации синтеза витаминов В, Е, К, аскорбиновой кислоты, повышая тем самым устойчивость организма к неблагоприятным факторам внешней среды. Поддерживают естественную защиту организма от бактерий и вирусов. Создают благоприятные условия для размножения и роста «полезных» микроорганизмов, препятствуют внедрению болезнетворных; способствуют процессам ферментативного переваривания белков, липидов, высокомолекулярных углеводов, нуклеиновых кислот, клетчатки; стимулируют перистальтику кишечника и нормализуют эвакуацию кишечного содержимого.

Ацидофильно-молочные бактерии обеспечивают усвоение кальция, фосфора, белков, углеводов и т. д. Они обладают высокой витаминообразующей способностью, синтезируя в организме до 70% витаминов. Эти бактерии и продукты их жизнедеятельности нейтрализуют токсичные продукты метаболизма (индол, скатол и т. п.) и быстро выводят их из организма. Они способствуют повышению иммунного статуса и ускоряют иммунный ответ на проникновение инфекции. Обладая высокой антибиотической активностью, ацидофильно-молочные бактерии подавляют жизнедеятельность патогенных и условно-патогенных микроорганизмов

(возбудителей дизентерии, тифа, паратифов А и В, *E. coli*, протея, золотистого стафилококка, иерсинии, клебсиеллы и т. д.), уменьшают проницаемость кишечной стенки для аллергических компонентов.

Витамин С.

В одной конфете «Лактопан» содержится 12,5 мг витамина С, что составляет 16% от суточной потребности в витамине С.

Конфеты «Лактопан» рекомендуются:

- как профилактическое средство для нормализации микрофлоры желудочно-кишечного тракта;
- с целью повышения общей резистентности организма;
- как профилактика развития дисбактериоза.

Рекомендуемые нормы потребления: 4-7-летним детям — до 3 конфет в день, 7-14-летним — до 4 конфет, взрослым — до 6 конфет в день, что составляет 50-100% от суточной нормы потребления витамина С, лакто- и ацидобактерий.

Конфеты «Лактопан» повышают усвоемость биологически активных веществ, витаминов и минеральных элементов в драже «Пантошка», «ПантошаФе», «ПантошаКайд», «ПантошаСа», «ПантошА». Рекомендовано совместное применение.



A vibrant, hand-drawn style illustration of a rural scene. In the foreground, there's a large, gnarled tree trunk on the left and a rustic wooden fence with a gate on the right. Beyond the fence, a small wooden cabin with a red roof sits by a blue lake. A path leads from the cabin towards a cluster of more houses in the background, surrounded by rolling hills and green trees under a light blue sky with white clouds.

Веселая история о полезных конфетах

Лиска Лакомка училась в одном классе с оленёнком Пантошкой и очень ему нравилась.

Её рыжая шёрстка всегда блестела, а хвостик был таким пушистым, что хотелось за него подёргать. А ещё Лакомка отличалась добрым и весёлым нравом, все одноклассники с ней хотели дружить.

На большой перемене, когда зверята доставали из портфелей бутерброды и бутылочки с молоком, которое имело обыкновение разливаться, поскольку хозяева портфелей использовали их не только по

прямому назначению, Лакомка вынимала из маленькой баночки разноцветные конфеты и, блаженно жмурясь, сначала жевала их, а затем принималась за завтрак.

Лиска утверждала, что и животик у неё никогда

не болит, и шёрстка такая пушистая и блестящая благодаря конфетам. Да и зубки у Лакомки были беленькие да остреные. С трудом верилось Пантошке в полезность этих конфет, ведь он-то прекрасно знал, что от сладкого зубы портятся!



Однажды лисичка и оленёнок возвращались из школы вместе. Пантошка нёс два портфеля, а Лакомка угощала его своими чудесными конфетами. Пантошка взял в рот розовую конфетку и расплылся в улыбке: его рот наполнился вкусом свежей клубники.

– А ещё есть конфетки со вкусом малины, апельсина и яблока, – сообщила лиска, заглядевшись в довольные глаза оленёнка.

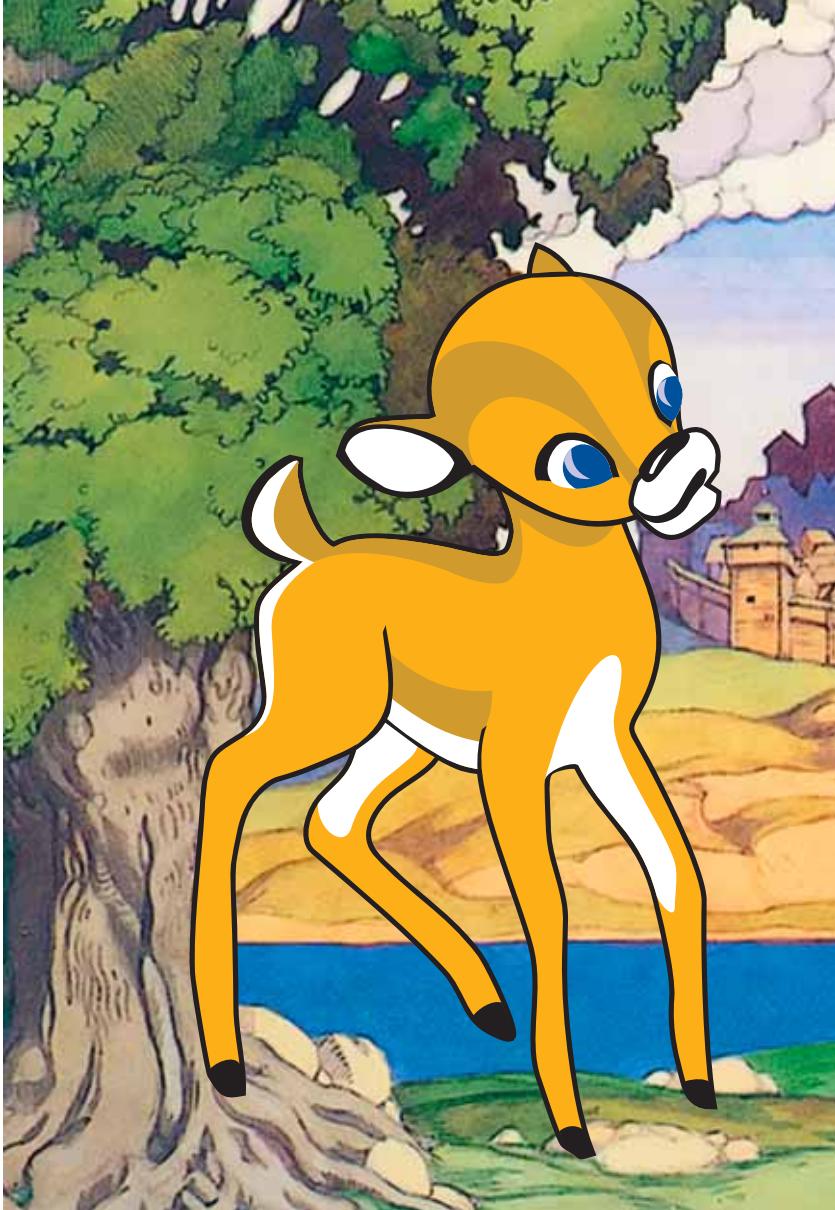


– Хочешь попробовать? Да ты не бойся, в них вместо сахара трава специальная сладкая добавлена, стевия называется, поэтому твоим зубам ничего не грозит.

Ты даже не представляешь,
какие это полезные конфеты!

Лиска округлила глазки и зашептала:
«Они живые! В них добрые
микроорганизмы живут. В розовых
и оранжевых – лактобактерии
и ацидофильно-молочные.
А в зелёных и малиновых –
бифидобактерии. Они помогают
усваиваться питательным веществам,
витаминам и микроэлементам.

Знаешь, если нам не будет хватать кальция и фосфора, мы не вырастем большими. Полезные бактерии расщепляют в наших животиках пищу и вырабатывают некоторые витамины. А ещё в каждую конфетку добавлен витамин С, который не может ни вырабатываться, ни накапливаться нашим организмом.





Он укрепляет нашу иммунную систему. Эти слова Лакомка произнесла по слогам.

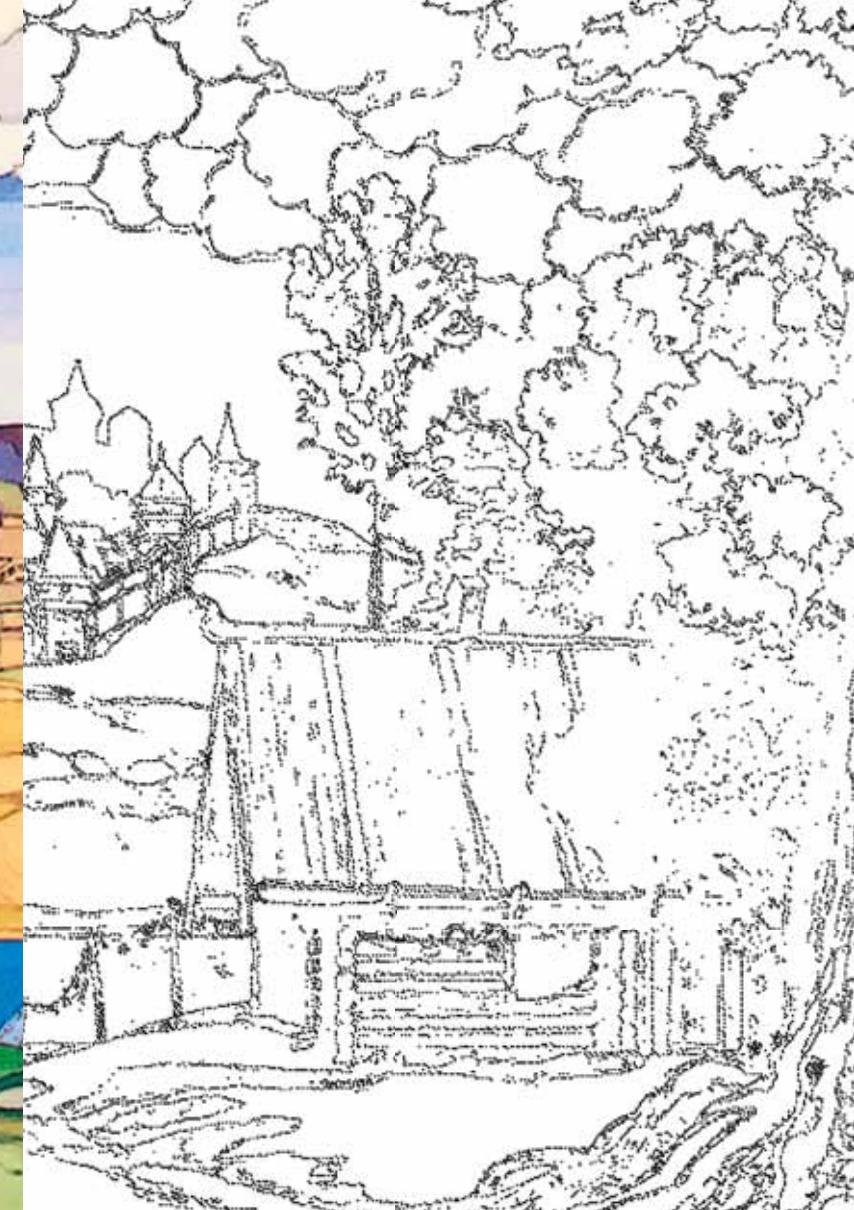
– И как ты только имена этих бактерий запомнила? – восхитился оленёнок.
– От мамы много раз слышала. А ещё мама читала, что драже «Пантошка» и «Пантошки» с железом, йодом, кальцием и «витамином роста» А рекомендуется принимать вместе с этими конфетами. Тогда все полезные вещества из драже в два раза лучше усваиваются.

Оленёнок, услышав свое имя, прямо весь засиял от счастья:

– Знаешь, а меня ведь Пантошкой в честь драже назвали.
– А меня Лакомкой, потому что я конфеты «Лактопан» и «Бифидопан» люблю, – заливисто засмеялась лиска.
– Давай дружить и жевать конфеты вместе!



РАСКРАСЬТЕ САМИ



ДАНТОШКА

Продукция ЮГ: www.argo-shop.com.ua/catalog_total.php?id_cot=11

РАСКРАСЬТЕ САМИ



ЛАКОМКА

КОНФЕТЫ МОЛОЧНЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ «ПРОБИОПАН»



Состав: сухое молоко (заменитель), топи-намбур (клубни), фруктоза, бифидобактерии, витамин С, лактобактерии, ацидодобактерии, стевия, ароматизатор, мальтоза, пищевой краситель.

Комплекс ацидофильно-молочных бактерий *Lactobacillus acidophilus*, штамм биштамм 100 АШ; молочнокислые бактерии *Lactobacillus plantarum*, штамм 337 D; бифидобактерии *Bifidobacterium adolescentis*, штамм МС-42, витамин С.

Дефицит пробиотиков в кишечном микробиоценозе способствует нарушениям рециркуляции эстрогена, экскретируемого в желудочно-кишечном тракте с желчью, и развитию соответствующих патологических состояний в женской половой сфере.

В одной конфете «Пробиопан» содержится 30 мг витамина С, что составляет 30% от суточной потребности в витамине С.

Конфеты «Пробиопан» рекомендуются:

- в качестве профилактического средства для нормализации микрофлоры желудочно-кишечного тракта;
- с целью повышения общей резистентности организма;
- для профилактики развития дисбактериоза.

Рекомендуемые нормы потребления: 3 конфеты в день, что составляет 100% от суточной нормы потребления витамина С, бифидо-, лакто- и ацидодобактерий.

При приеме драже «Кальцепан» для женщин совместно с конфетами молочными обогащенными «Про-

биопан» улучшается рециркуляция женских половых гормонов (эстрогенов), а благодаря молочнокислым бактериям *Lactobacillus plantarum*, штамм 337 D организм лучше усваивает кальций.



ДИАБЕТ – НЕ ПРИГОВОР

Прошло более трехсот лет с тех пор, когда была открыта болезнь, которую сейчас называют сахарным диабетом. В переводе с греческого слово «диабет» означает «истечение», следовательно, «сахарный диабет» — «истечение сахара», что отражает основной признак заболевания — выведение сахара из организма с мочой.

Сахарный диабет — нарушение обмена веществ, при котором организм человека не может нормально усваивать сахар (глюкозу), вследствие чего повышается его уровень в крови.

Глюкоза является основным источником энергии. Однако для того, чтобы глюкоза смогла попасть в клетки, необходим гормон, выделяемый поджелудочной железой, — инсулин. Действуя на рецепторы (специальные структуры на поверхности клеток, реагирующие на гормоны), инсулин способствует проникновению глюкозы в клетку, т. е. является как бы «ключом». При повышении сахара в крови (например, после еды) в здоровом организме образуется больше инсулина, глюкоза поглощается клетками, и уровень её в крови снижается, а клетки обеспечиваются необходимой энергией.

При сахарном диабете имеет место абсолютная недостаточность инсулина (когда клетки поджелудочной железы не вырабатывают или почти не вырабатывают инсулин) или относительная его недостаточность (когда вырабатывающего инсулина недостаточно для нужд организма). Соответственно выделяют два типа сахарного диабета.

Сегодня максимальный научный и практический интерес обращен к сахарному диабету II типа, который поражает, в основном, людей в зрелом или пожилом возрасте — мужчин и женщин с приблизительно одинаковой частотой. Эту форму сахарного диабета еще называют инсулиновозависимой, так как на первых этапах болезни введение инсулина, как правило, не требуется. Традиционно используют диету, дозированные физические нагрузки, а также препараты, замедляющие всасывание глюкозы в желудочно-кишечном тракте или повышающие выброс инсулина клетками поджелудочной железы.

Одной из причин, вызывающих повышение уровня сахара в крови, является недостаточная выработка инсулина клетками поджелудочной железы. В начале заболевания, как правило, в организме присутствует избыточное

количество инсулина из-за сниженной чувствительности, «невосприимчивости» тканей к своему собственному инсулину. Поджелудочная железа начинает вырабатывать его все больше и больше для того, чтобы усвоить циркулирующую в крови глюкозу. Но возможности ее не безграничны, клетки истощаются, да еще и сама глюкоза, которая в этот момент в крови находится в избытке, начинает действовать на них разрушающе. По прошествии некоторого времени выработка инсулина снижается. В условиях относительного дефицита инсулина в крови гораздо меньше глюкозы достигает своего конечного пункта назначения — клеток различных органов и тканей. Соответственно повышается уровень сахара в крови периферических органов, что постепенно приводит к повреждению нервов, сосудов, прежде всего, глазного дна, сердца, мозга, почек, конечностей. Как правило, люди, пораженные инсулиновозависимым сахарным диабетом, имеют избыточную массу тела, ишемическую болезнь сердца, гипертонию, атеросклероз. Со временем могут развиться слепота вследствие поражения сетчатки, инфаркт, инсульт, почечная недостаточность, гангrena конечностей, чаще всего — нижних.

Широкая распространённость, ранняя инвалидизация и высокая смертность больных определили сахарный диабет как остройшую медико-социальную проблему XXI века. Сейчас на нашей планете насчитывается порядка 110–120 млн таких больных. Каждые 12–15 лет количество больных удваивается, и к 2010 г. их общее число, по мнению экспертов, достигнет как минимум 240 млн человек. Эта же тенденция характерна для Российской Федерации, где в настоящее время насчитывается около 8 млн человек, страдающих сахарным диабетом, и их число прогрессивно возрастает. Причем, количество больных сахарным диабетом II типа составляет около 85% от общего числа больных. Следует помнить, что в ряде случаев многие годы инсулиновозависимая форма протекает вообще бессимптомно и может быть установлена лишь с помощью специальных диагностических тестов. Поэтому, как показали выборочные эпидемиологические исследования, проведенные в крупных городах России, реальное число больных этим недугом в 3–4 раза превышает регистрируемую величину.

Сахарный диабет, как показывает статистика, — болезнь наследственная, поэтому, если среди кровных родственников есть случаи заболеваний сахарным диабетом II типа, следует уделить пристальное внимание его профилактике. И поскольку этот недуг развивается постепенно, то, соблюдая рекомендации врача и придерживаясь функционального питания, можно продлить срок «инсулиновозависимости» на долгие годы.

КОНФЕТЫ МОЛОЧНЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ «ДИАПАН»



Состав: сухое молоко (заменитель), топинамбур (клубни), фруктоза, имбирь, побеги черники (экстракт), витамин С, пантогематоген, стевия.

Конфеты молочные обогащенные «Диапан» являются продуктом общекрепляющего действия и рекомендуются в качестве профилактического средства для нормализации углеводно-жирового обмена, а также в качестве вспомогательного средства в комплексной терапии сахарного диабета II типа (инсулиновозависимого). При нарушениях толерантности к глюкозе, БАВ продукта «Диапан» препятствуют развитию атеросклеротических изменений сосудов.

Пантогематоген. Субстанция пантогематогена снижает концентрацию р-липопротеинов, которые оказывают угнетающее действие на захват глюкозы тканями, улучшает течение обменных процессов в поджелудочной железе, в первую очередь это касается энергетического обмена, при этом улучшается функционирование клеток островков Лангерганса, выделяющих инсулин. Пантогематоген снижает образование антител к клеткам островков Лангерганса и уровень циркулирующих иммунных комплексов, уменьшая тем самым выраженность аутоиммунных реакций. Пантогематоген увеличивает активность фермента пиразидегидрогеназы, отвечающего за нормальное биохимическое превращение глюкозы в клетках, повышает энергетический обмен в стенках кровеносных сосудов за счет увеличения доли жиров в энергетическом метаболизме. Это уменьшает выраженность диабетической артритопатии и улучшает транспорт кислорода и питательных веществ к органам и тканям. Нормализация энергетического метаболизма снижает клинические проявления заболевания в головном мозге, почках и других органах.

Побеги черники. В действии комплекса биологически активных веществ побегов черники на первое место нужно поставить активность антициановых соединений миритиллина и неомиритиллина, которые обладают прямым сахароснижающим действием, за что их образно именуют «растительным инсулином». При сахарном диабете II типа постоянный прием черники позволяет добиться определенного терапевтического эффекта, с уменьшением дозы сахароснижающих препаратов. Миритиллин и неомиритиллин в комплексе с другими антициановыми соединениями побегов черники усиливают эвакуацию жиров из сосудистой стенки и улучшают кровоток в капиллярах.

Очень хорошо изучено влияние листьев и побегов черники в комплексной терапии наиболее грозных осложнений сахарного диабета — диабетической артритопатии и периферического спазма сосудов. У больных сахарным диабетом именно нарушение функции сосудистой стенки и ухудшение кровоснабжения различных органов и тканей является важнейшим элементом «порочного круга», приводящим к прогрессированию заболевания. Оптимизация обмена веществ, нормализация кровоснабжения и функции внутренних органов приводит к улучшению состояния больных и замедляет развитие сахарного диабета. Биофлавоноиды побегов черники стабилизируют мембранные клеток и сосудов и угнетают процессы перекисного окисления липидов, усиление которого занимает важное место в развитии сахарного диабета. Комплекс биологически активных веществ побегов черники способствует увеличению щелочных резервов организма, что способствует процессу превращения глюкозы во фруктозу, использование которой в организме не требует участия инсулина. К тому же побеги черники улучшают работу печени, и особенно поджелудочной железы.

Имбирь. Сахарный диабет можно считать сложным микрокомплексом, в развитии которого большое значение имеет баланс макро- и микроэлементов. Одним из наиболее изученных элементов в развитии диабета является хром.

Важнейшая биологическая роль хрома состоит в регуляции углеводного обмена на уровне глюкозы в крови, поскольку он является компонентом низкомолекулярного органического комплекса — фактора устойчивости к глюкозе. Он нормализует проницаемость клеточных мембран для глюкозы, процесс использования ее клетками и депонирования, и в этом плане функционирует совместно с инсулином.

Хром увеличивает чувствительность организма к инсулину, уменьшая потребность в нем. Он способен





усиливать действие инсулина в метаболических процессах, регулируемых ими гормоном. Поэтому хром необходим больным сахарным диабетом (прежде всего II типа), поскольку уровень его в крови у таких больных понижен. Дефицит хрома приводит к повышению триглицеридов и холестерина в плазме крови, и в конечном итоге — к атеросклерозу. Одно из хромосодержащих растений — имбирь.

Клубни топинамбура. Профилактическое действие топинамбура связано со способностью нормализовать уровень глюкозы в крови даже при поврежденном «инсулярном аппарате» поджелудочной железы. Топинамбур, наряду с основным активным компонентом цинарином, содержит также флавоноиды, ферменты, дубильные вещества, минеральные вещества (калий, кальций, магний, фосфор, железо). Клубни топинамбура почти на 20% состоят из инулина (крахмалосодержащего углевода). Инулин по структуре сходен с крахмалом и клетчаткой, но если последние состоят из глюкозы, то инулин — единственное вещество, на 95% состоящее из фруктозы. Попадая в желудочно-кишечный тракт, инулин превращается во фруктозу, которая всасывается в кровь. Фруктоза способна участвовать в тех же обменных процессах, что и глюкоза, полноценно замещая ее в ситуациях, в которых глюкоза в клетках не усваивается, что, например, происходит у больных сахарным диабетом. Расщепление фруктозы не требует присутствия инсулина, что позволяет избежать «энергетического голода» клеток и нормализовать обмен веществ у людей, страдающих этим заболеванием.

При регулярном приеме инулина снижается уровень сахара в крови и повышается физиологическая эффективность инсулина.

А это способствует профилактике сахарного диабета и приводит к существенному улучшению состояния больных этим тяжелым заболеванием. Кроме того, инулин является одним из самых эффективных средств для восстановления нормальной микрофлоры кишечника.

Топинамбур также снижает уровень холестерина в воротке крови, стимулирует жалчеобразование и желчевыведение, обладает способностью защищать печень, проявляет антиоксидантную активность, усиливает антиокислительную функцию печени, способствует увеличению почечной фильтрации, нормализует процессы пищеварения, регулирует функцию щитовидной железы.

Стевия. Тропическое растение, в котором содержится гликозид стевиозид, обладающий вкусом, который исландцы называют «ораз». Используется как естественный подсластитель. Обладает также иммуномодулирующим и гипотензивным действием.

Конфеты «Диапан» рекомендуются:

- в качестве профилактического средства для нормализации углеводно-жирового обмена;
- как вспомогательное средство комплексной терапии сахарного диабета I типа (инсулиновозависимого);
- при нарушениях толерантности к глюкозе;
- как средство, препятствующее развитию атеросклеротических изменений сосудов.

Рекомендуемые нормы потребления конфет «Диапан» —
3–4 конфеты
в день, что составляет 100% от суточной нормы потребления витамина С.





Наше будущее – это здоровье наших детей!



Дорогие друзья, благодарим за доверие!

Вся наша продукция разработана и произведена с большой любовью к вам.
Мы хотим, чтобы вы всегда были здоровы, энергичны, жизнерадостны и успешны! Надеемся, что
продукты функционального питания компании «ЮГ»
помогут в этом вам и вашим детям!

Производитель:
ООО «ЮГ», Россия, 659304, Алтайский край,
г. Бийск, ул. Граничная, 29