

Active Scandinavian Barley – Kurzbeschreibung

Active Scandinavian Barley ist ein neues Nahrungsergänzungprodukt mit aktivierter Gerste, welche neue Energie verleiht und die Ausdauer verbessert.

Es enthält:

- „Langsame“ Kohlenhydrate
- Nützliche Ballaststoffe
- Physiologisches Eiweiß
- Enzyme, die dem Alterungsprozess entgegenwirken

Active Scandinavian Barley enthält einen hohen Anteil komplexer Kohlenhydrate. Diese werden vom Körper nur langsam aufgenommen, was einen niedrigen glykämischen Index fördert. So unterliegt der Blutzuckerspiegel weniger Schwankungen, und die Energie des Körpers hält länger an. Man fühlt sich allgemein gesünder und stärker. Nützlich sind auch die Ballaststoffe, indem sie die relative Geschwindigkeit der Aufnahme der Kohlenhydrate verzögern, das Immunsystem stärken und den Cholesterinspiegel senken.

Der Eiweißgehalt wurde sorgfältig ermittelt, damit das Produkt alle essenziellen Aminosäuren liefert, die wir für unsere Muskeln benötigen. Das Eiweiß liegt in einer Form vor, die vom Körper leicht resorbiert wird. Beim einzigartigen Aktivierungsprozess der Gerste wird eine große Zahl an Enzymen freigesetzt, welche den Körper bei seinen biologischen Prozessen unterstützen, den Alterungsfortschritt bekämpfen und überdies Energie speichern sowie neue geben.



Active Scandinavian Barley

GOH

GENERATIONS OF HEALTH

Active Scandinavian Barley



Ihr Unabhängiger GOH-Berater:

© GENERATIONS OF HEALTH AB, 2004

Gibt lang anhaltende Energie!

Gibt lang anhaltende Energie!

Active Scandinavian Barley ist eine Nahrungsergänzung mit vielen gesundheitlichen Vorzügen. Durch die hohe Konzentration komplexer Kohlenhydrate besitzt das Produkt einen niedrigen glykämischen Index. Diese Kohlenhydrate werden gewöhnlich auch als „langsame“ Kohlenhydrate bezeichnet, da die Umwandlung im Körper und die Aufnahme ins Blut über einen längeren Zeitraum vor sich geht. Der Blutzuckerspiegel bleibt auf diese Weise konstanter, man verfügt über länger anhaltende Energie und verspürt zugleich weniger das Bedürfnis, etwas zwischen den Mahlzeiten essen zu müssen.

Der glykämische Index

Dem glykämischen Index (GI) wird seit jüngster Zeit erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt. Dabei handelt es sich nicht um eine vor kurzem gemachte Entdeckung – allerdings haben jüngste wissenschaftliche Erkenntnisse neue Anwendungsmöglichkeiten für den glykämischen Index erbracht. Ein niedriger GI bedeutet, dass der Körper länger braucht, um die Nahrung zu verdauen, das heißt, sie im Blut in Energie umzuwandeln. Ein niedriger GI ist gut für die Gesundheit und ermöglicht es uns, die Leistungstiefs zwischen den Mahlzeiten zu überbrücken und das Körpergewicht besser zu halten.

Nützliche Ballaststoffe

Sowohl lösliche als auch unlösliche Ballaststoffe fördern einen niedrigen GI, die Ballaststoffe verlangsamen also die relative Geschwindigkeit, mit der der Körper Energie verbraucht. Active Scandinavian Barley enthält lösliche Betaglukan-Ballaststoffe, von denen man annimmt, dass sie ein starkes Immunsystem fördern, den Cholesterinspiegel senken und den Blutzuckerspiegel verhältnismäßig konstant halten.

Wichtiges Eiweiß

Eiweißkörper sind die Bausteine des Körpers. Sie bestehen aus Aminosäuren. Active Scandinavian Barley enthält die acht wichtigsten Aminosäuren, welche der Körper nicht selbst herstellen kann. Außerdem liegen diese Aminosäuren in einer Form vor, die vom Körper leicht resorbiert wird. Eiweiß ist wichtig für den Aufbau, die Reparatur und die Erneuerung unserer Zellen, und es hilft bei der Erhaltung des Muskelgewebes und der Verzögerung des natürlichen Alterungsprozesses.

Das „Superenzym“

Das einzigartige OFO-Verfahren, bei dem Gerste vor dem Keimen geerntet und weiterverarbeitet wird, hat zur Folge, dass Active Scandinavian Barley reich an Enzymen ist, welche die chemischen und biologischen Vorgänge im Körper erleichtern. Eines der bedeutsamsten Enzyme ist Super-oxidismutase, ein starkes Antioxidant. Einige Wissenschaftler sprechen in diesem Zusammenhang auch von dem Enzym, „das den Alterungsprozess bekämpft“.

Vitamine und Mineralstoffe

Die aktivierte Gerste in Active Scandinavian Barley liefert natürliche Vitamine und Mineralstoffe. Künstlich hergestellte Vitamine haben dagegen nicht immer die gleiche Wirkung. Enthalten sind beispielsweise die Vitamine B₁ (Thiamin), B₂ (Riboflavin) und B₆ (Pyridoxin) sowie wichtige Mineralstoffe, darunter Eisen, Phosphor, Zink, Mangan, Calcium und Magnesium.

Vorteilhafte Fettsäuren

Obwohl der Fettgehalt in Active Scandinavian Barley sehr gering ist (etwa 2,5 %), trägt das Produkt zur Versorgung mit den vorteilhaften Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren bei. Beide reduzieren die Menge des „bösen“ Cholesterins im Blut.

Für ein ausgeglichenes biologisches Milieu

Active Scandinavian Barley hat eine basische (Säure neutralisierende) Wirkung, die dabei hilft, ein ausgeglichenes biologisches Milieu im Körper zu erreichen. Die Nährstoffaufnahme verbessert sich, und der Körper wie auch die Körperflüssigkeiten kommen in ein natürliches Gleichgewicht.



Gerste als Nährstoffquelle

Vor langer Zeit übergaben die Alten Griechen ihren Athleten als Preis einen Sack Gerste. Die römischen Gladiatoren sahen in Gerste eine gute Nährstoffquelle und aßen sie deshalb, und die römischen Kommandeure wählten Gerste als die Hauptnahrung für ihre Soldaten aus. Der Gerstenanbau verbreitete sich schließlich immer stärker in Europa. Gerste war selbst in rauem Klima einfach zu züchten und steckte voller Nährstoffe. Der niedrige Glutengehalt hatte zur Folge, dass sie für die Brotherstellung immer mehr durch Weizen ersetzt wurde. Ihren wahren Durchbruch hatte die Gerste erst geschafft, als sie als Rohstoff für Bier und Whisky eingesetzt wurde. Die Bedeutung der Gerste als Quelle für Nährstoffe und besonders ihre neutralisierende Wirkung gerieten einige Zeit in Vergessenheit. Japanische Studien haben jedoch gezeigt, dass Gerste die beste Nährstoffquelle für das Wachstum des Körpers, für Heilungsprozesse und das Wohlbefinden darstellt.

Das einzigartige OFO-Verfahren

Der schwedische Wissenschaftler Owe Forsberg fand heraus, dass die Nährstoffe und Enzyme in Gerste kurz vor dem Keimen am aktivsten sind. Die eigentliche Innovation war, als Forsberg ein patentiertes Verfahren, das so genannte OFO-Verfahren, entwickelte, bei dem Hitze, Feuchtigkeit und Druck verwendet werden, um die vorgekeimte Gerste zu aktivieren. Es wurde bekannt, dass aktivierte Gerste zur Energieerzeugung das vierfache Potenzial von normaler Gerste aufweist und dass die wichtigsten Aminosäuren praktisch identisch mit denen sind, die auch im Körper vorkommen. Die für Active Scandinavian Barley verwendete Gerste wird unter strengen Bedingungen in Nordschweden angebaut.