

CO MÓWI NAUKA O KOMBUCHY?

Kombucha, według publikacji naukowych może mieć pozytywny wpływ na wiele dolegliwości zdrowotnych, w szczególności:

- ✓ Może poprawiać trawienie oraz hamować rozwój szkodliwych bakterii w przewodzie pokarmowym, co korzystnie wpływa na zachowanie właściwej mikroflory jelit. ⁽¹⁾
- ✓ Może obniżać poziom cukru i lipidów (cholesterol, triglicerydy) we krwi oraz zmniejszać ryzyko niealkoholowego stłuszczenia wątroby poprzez modulowanie produkcji lipidów i stanów zapalnych ⁽²⁾
- ✓ Może posiadać właściwości antybakteryjne. W badaniu in vitro Kombucha hamuje wzrost *helicobacter pylori*, bakterii *e. coli*, *Salmonelli* i *C. jejuni* ⁽³⁾

1. Publikacja: https://www.up.lublin.pl/files/foodscience/2014_newsy/11/2014.11.19_kombucha.pdf

2. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3403982/>

3. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/10888589/>



CO ZAWIERA W SOBIE NASZA KOMBUCHA?

BAKTERIE FERMENTACJI MLEKOWEJ

Bakterie kwasu mlekowego regulują wiele procesów w organizmie i wykazują właściwości prozdrowotne między innymi: zwiększają odporność i przyswajalność cynku, wapnia i żelaza, wpływają na redukcję stresu, regulują ciśnienie krwi, mają właściwości przeciwwirusowe, przeciwbakteryjne. ⁽¹⁾

300 mln
w butelce 500 ml

ANTYOXYDANTY

Antyoksydanty zmniejszają ryzyko wystąpienia nowotworów, chorób układu krążenia, cukrzycy, chorób stawów i problemów ze wzrokiem, pozwalają zachować młodość. ⁽²⁾

4200 TEAC
w butelce 500 ml

POLIFENOLE

Związki polifenolowe zawarte w herbacie czarnej, głównie teaflawiny i tearubiginy, które powstają podczas jej fermentacji, wykazują działanie przeciwnowotworowe, przeciwmiażdżycowe, przeciwzapalne oraz antybakteryjne. ⁽³⁾

62 GEA
w butelce 500 ml

DROŻDŻE

Drożdże to jedno z najbogatszych źródeł witamin z grupy B, a w szczególności witaminy B₁, B₂, B₃, B₅, B₆ oraz biotyny i kwasu foliowego. Oprócz nich zawierają także składniki mineralne takie jak fosfor, żelazo, cynk, potas, magnez, chrom i selen. ⁽⁴⁾

28 mln
w butelce 500 ml

KWASOWOŚĆ pH

Wartość pH jest ważnym czynnikiem, który wpływa na namnażanie oraz żywotność bakterii i drożdży w produkcie spożywczym. Jest to także jeden z podstawowych parametrów określających jakość Kombuchy. Korzystne dla zdrowia właściwości zyskuje ona dzięki dużej zawartości kwasów organicznych, które obniżają kwasowość napojów fermentowanych. Dodatkowo niższe pH zapobiega degradacji polifenoli. ⁽⁵⁾

4,5 pH

PEŁNE BEZPIECZEŃSTWO – BRAK PATOGENÓW

Produkty są bezpieczne, nie zaobserwowano wzrostu mikroorganizmów patogennych w badaniach Naszej Kombuchy. ⁽⁶⁾



(1) publikacja: <https://wylecz.ta/zywnosc/bakteriekwasu-mlekowego-wazne-dla-zdrowia>

(2) publikacja: <https://www.akademiacietetyki.pl/dietetyka/antyoksydanty-najwartosciowszeskladniki-odzywczwe/>

(3) dane: Badania oceny mikrobiologicznej NK – laboratorium UNISTART

(4) publikacja: https://stronazdrowia.pl/drozdze-pomogaja-nazdrowie-i-urode-poznaj-ich-wlasciwosci-i-sprawdz-jakstosowac-tabletki-drozdzowe/ar/c14-15019387?gclid=Cj0KCQjw-2aBhD5ARISLIRlWCKZraaac_9bvZnZyYQ6S4aL5lea7c35utj-al-a7y/Ya2hOYEaAmScEAlw_wcB

(5) dane: Badania oceny mikrobiologicznej NK – laboratorium UNISTART

(6) dane: Badania oceny mikrobiologicznej NK – laboratorium UNISTART