Glucomanano Orgánico

¿Qué es el glucomanano orgánico?

El glucomanano orgánico (KGM) es una fibra dietética beneficiosa, soluble y fermentable derivada de la raíz de la planta Konjac originaria de Asia. El glucomanano, que pertenece a la hemicelulosa soluble, es un excelente producto en el séptimo nutriente de la celulosa del cuerpo humano. El glucomanano tiene una variedad de propiedades físicas y químicas únicas, como solubilidad en agua, retención de agua y espesamiento, estabilidad, suspensión, gelificación, adhesión y formación de película. El glucomanano orgánico es un nuevo producto obtenido por procesamiento y extracción a base de harina de konjac . Además, separa el almidón, los pigmentos y los alcaloides en la harina de konjac. Todo el proceso de procesamiento se lleva a cabo en estricta conformidad con los estándares orgánicos.

Especificación

Nombre Del Producto	**Glucomanano Orgánico**
Apariencia	Polvo de cristal blanco
Solubilidad	soluble en agua
Especificación	90% 95% 98%
Apariencia	polvo cristalino blanco
Olor	Inodoro
Cenizas sulfatadas	<0.5%
Como	<10%
Pb	<1,0 ppm
discos compactos	<3,0 ppm
Hg	<0,05 ppm
Pérdida por secado	<0,1 mg/kg
Recuento total de placas	<0.5%
Molde de yeso	<1000 ufc/g
E. coli	<100 ufc/g
S. aureus	Negativo

saimonella	Negativo
pesticidas	Negativo
Conclusión	Cumple con las especificaciones
Almacenamiento	Conservar a 2-8 °C, en un lugar fresco y seco. Mantener alejado de la luz y el calor intensos.
Duracion	2 años

Beneficios para la salud del glucomanano

Perder peso

La raíz de konjac es muy baja en calorías de fibra pero muy alta en fibra. Similar a muchas verduras, esta es una combinación que promueve una cintura saludable. Por supuesto, el resto de su dieta debe ser saludable y también necesita hacer ejercicio regularmente. El consumo de harina de konjac puede ayudar a perder peso al promover la saciedad o la saciedad, lo que reduce la probabilidad de comer en exceso. El glucomanano es efectivo para promover la pérdida de peso cuando se combina con un estilo de vida de pérdida de peso general que incluye una alimentación saludable y ejercicio regular.

Prebióticos Naturales

Los alimentos probióticos son ciertamente esenciales para la salud intestinal y la salud en general, pero los prebióticos en realidad ayudan a "alimentar" a los probióticos. Los prebióticos, como el glucomanano, el ajo, la jícama y las alcachofas, son compuestos de fibra no digeribles. Como todos los prebióticos, el glucomanano pasa por la parte superior del tracto gastrointestinal y permanece sin digerir porque el cuerpo no puede descomponerlo por completo. Sin embargo, una vez que los prebióticos llegan al colon, la flora intestinal los fermenta y producen probióticos. El polvo de raíz de konjac es un prebiótico que alimenta bacterias amigables en su intestino. Una suplementación con glucomanano generalmente aumenta la concentración de probióticos en las heces, así como la concentración de probióticos específicos como las bifidobacterias y los lactobacilos. ¿Porque es esto importante? Una mayor ingesta de prebióticos se ha asociado con beneficios, que incluyen: Reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares niveles de colesterol más saludables mejor salud intestinal mejorar la digestión menor respuesta al estrés mejor equilibrio hormonal mayor función inmunológica

Reducir el riesgo de obesidad y aumento de peso Reducir la inflamación y las respuestas autoinmunes

alivio del estreñimiento

El estreñimiento es un problema común, generalmente causado por una dieta baja en fibra, deshidratación y falta de ejercicio. Varios estudios sugieren que el glucomanano puede ayudar con el estreñimiento. Cuando se consume, el polvo actúa como un prebiótico en su sistema, lo cual es muy útil para promover movimientos intestinales saludables. El glucomanano se considera un laxante formador de volumen natural, lo que significa que ingerirlo promueve heces más grandes y voluminosas que pasan más fácilmente a través del colon. También favorece las heces que requieren menos esfuerzo para defecar. El glucomanano es un tratamiento eficaz contra el estreñimiento. En las personas con estreñimiento, el glucomanano y otros laxantes que se forman en grandes cantidades generalmente promueven las deposiciones dentro de las 12 a 24 horas posteriores a la ingestión. Los estudios han demostrado que de tres a cuatro gramos son efectivos para el estreñimiento. Un suplemento de glucomanano de konjac tomado con moderación puede promover los movimientos intestinales un 30 % más rápido en adultos con estreñimiento y mejorar la ecología del colon en general.

Reduce el colesterol

El uso de glucomanano tuvo efectos beneficiosos significativos sobre el colesterol total, el colesterol LDL, los triglicéridos, así como sobre el peso corporal y la glucemia en ayunas. Sin embargo, no afectó el colesterol HDL o la presión arterial. Como sustancia centrada en la fibra, puede reducir la absorción de colesterol en el intestino al absorber agua en el tracto digestivo, lo que reduce la absorción de colesterol por parte del cuerpo. Esto reducirá el colesterol en la sangre.

Ayudando a las personas con diabetes

Una de las formas en que puede ayudar a las personas con diabetes es porque retrasa el proceso natural de vaciado del estómago, lo que conduce a una absorción de azúcar más gradual y reduce los niveles de azúcar en la sangre después de las comidas. La adición de fibra de konjac al tratamiento convencional mejora el control glucémico, el perfil lipídico y la presión arterial sistólica en pacientes diabéticos de alto riesgo. A su vez, creen que la fibra de konjac puede mejorar la eficacia de los tratamientos tradicionales para la diabetes tipo 2. La comida Konjac es muy útil para prevenir y tratar el nivel alto de azúcar en la sangre. La hiperglucemia, o nivel alto de azúcar en la sangre, a menudo afecta a las personas con diabetes. Esta es una condición en la que el exceso de glucosa (azúcar) circula en la sangre. En general, tomar glucomanano por vía oral o incluirlo en su dieta puede ayudar

a reducir el colesterol, los niveles de azúcar en la sangre y la presión arterial en las personas con diabetes, por lo que debe ser parte de un plan de alimentación saludable para la diabetes.

Embalaje

¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

Ver página del producto: Glucomanano Orgánico