

Glucomannano biologico



Cos'è il glucomannano organico?

Il glucomannano biologico (KGM) è una fibra alimentare benefica, solubile e fermentabile derivata dalla radice della pianta Konjac originaria dell'Asia. Il glucomannano, che appartiene all'emicellulosa solubile, è un ottimo prodotto nella settima cellulosa nutriente del corpo umano. Il glucomannano ha una varietà di proprietà fisiche e chimiche uniche come solubilità in acqua, ritenzione idrica e ispessimento, stabilità, sospensione, gelificazione, adesione e formazione di film. Il glucomannano biologico è un nuovo prodotto ottenuto per lavorazione ed estrazione a base di [farina di konjac](#). Separa ulteriormente l'amido, i pigmenti e gli alcaloidi nella farina di konjac. L'intero processo di lavorazione viene effettuato nel rigoroso rispetto degli standard biologici.

Specifica

Nome Del Prodotto	Glucomannano Biologico
Aspetto esteriore	Polvere di cristallo bianca
Solubilità	solubile in acqua
Specifica	90% 95% 98%
Aspetto esteriore	Polvere cristallina bianca
Odore	Inodore
Ceneri solfatate	<0,5%
Come	<10%
Pb	<1,0 ppm
cd	<3,0 ppm
Hg	<0,05 ppm
Perdita all'essiccamento	<0,1 mg/kg
Conteggio totale delle piastre	<0,5%
Lievito e muffa	<1000 ufc/g
E. Coli	<100 ufc/g
S. Aureo	Negativo
Saimonella	Negativo

pesticidi	Negativo
Conclusione	Conforme alle specifiche
Conservazione	Conservare a 2-8°C, luogo fresco e asciutto, tenere lontano da luce e calore forti.
Data di scadenza	2 anni

Benefici per la salute del glucomannano

Perdere peso

La radice di Konjac è molto povera di calorie in fibre ma molto ricca di fibre. Simile a molte verdure, questa è una combinazione che promuove un punto vita sano. Naturalmente, il resto della tua dieta deve essere sana e devi anche esercitarti regolarmente. Il consumo di farina di konjac può aiutare la perdita di peso favorendo la sazietà o la sazietà, riducendo così la probabilità di mangiare troppo. Il glucomannano è efficace nel promuovere la perdita di peso se combinato con uno stile di vita dimagrante generale che include un'alimentazione sana e un regolare esercizio fisico.

Prebiotici naturali

Gli alimenti probiotici sono certamente essenziali per la salute dell'intestino e della salute generale, ma i prebiotici in realtà aiutano a "nutrire" i probiotici. I prebiotici, come il glucomannano, l'aglio, il jicama e i carciofi, sono composti di fibre non digeribili. Come tutti i prebiotici, il glucomannano passa attraverso la parte superiore del tratto gastrointestinale e rimane non digerito perché il corpo non può scomporlo completamente. Tuttavia, una volta che i prebiotici raggiungono il colon, vengono fermentati dalla flora intestinale e producono probiotici. La polvere di radice di Konjac è un prebiotico che nutre i batteri amici nell'intestino. Un'integrazione di glucomannano generalmente aumenta la concentrazione di probiotici nelle feci, così come la concentrazione di probiotici specifici come bifidobatteri e lattobacilli. Perché questo è importante? Assunzioni di prebiotici più elevate sono state associate a benefici, tra cui: Ridurre il rischio di malattie cardiovascolari Livelli di colesterolo più sani Migliore salute dell'intestino Migliorare la digestione Ridurre la risposta allo stress Migliore equilibrio ormonale Maggiore funzione immunitaria Ridurre il rischio di obesità e aumento di peso Ridurre l'infiammazione e le risposte autoimmuni

Sollievo costipazione

La stitichezza è un problema comune, solitamente causato da una dieta povera di fibre, disidratazione e mancanza di esercizio. Diversi studi suggeriscono che il glucomannano può aiutare con la stitichezza. Quando viene consumata, la polvere agisce come un prebiotico nel tuo sistema, che è molto utile per promuovere movimenti intestinali sani. Il glucomannano è considerato un lassativo naturale che forma massa, il che significa che l'ingestione favorisce feci più grandi e voluminose che passano più facilmente attraverso il colon. Incoraggia anche le feci che richiedono meno sforzo per defecare. Il glucomannano è un efficace trattamento della stitichezza. Nelle persone con costipazione, il glucomannano e altri lassativi che si formano in grandi quantità di solito promuovono i movimenti intestinali entro 12-24 ore dall'ingestione. Gli studi hanno dimostrato che da tre a quattro grammi sono efficaci per la stitichezza. Un integratore di glucomannano konjac assunto con moderazione può favorire i movimenti intestinali il 30% più velocemente negli adulti stitici e migliorare l'ecologia del colon in generale.

Abbassa il colesterolo

L'uso del glucomannano ha avuto effetti benefici significativi sul colesterolo totale, sul colesterolo LDL, sui trigliceridi, sul peso corporeo e sulla glicemia a digiuno. Tuttavia, non ha influenzato il colesterolo HDL o la pressione sanguigna. Essendo una sostanza fibrocentrica, è in grado di ridurre l'assorbimento del colesterolo nell'intestino assorbendo l'acqua nel tratto digestivo, riducendo così l'assorbimento del colesterolo da parte dell'organismo. Questo ridurrà il colesterolo nel sangue.

Aiutare le persone con diabete

Uno dei modi in cui può aiutare le persone con diabete è perché ritarda il naturale processo di svuotamento dello stomaco, che porta a un assorbimento più graduale dello zucchero e abbassa i livelli di zucchero nel sangue dopo i pasti. L'aggiunta di fibra di konjac al trattamento convenzionale migliora il controllo glicemico, il profilo lipidico e la pressione sanguigna sistolica nei pazienti diabetici ad alto rischio. A loro volta, credono che la fibra di konjac possa migliorare l'efficacia dei tradizionali trattamenti per il diabete di tipo 2. Il cibo Konjac è molto utile nella prevenzione e nel trattamento della glicemia alta. L'iperglicemia, o glicemia alta, colpisce spesso le persone con diabete. Questa è una condizione in cui il glucosio in eccesso (zucchero) circola nel sangue. Nel complesso, assumere glucomannano per via orale o includerlo nella dieta può aiutare a ridurre il colesterolo, i livelli di zucchero nel sangue e la pressione sanguigna nelle persone con diabete, motivo per cui dovrebbe far parte di un piano alimentare sano per il diabete.

Imballaggio



Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Glucomannano biologico](#)