

ИННОВАЦИОННЫЙ АНТИОКСИДАНТНЫЙ КОМПЛЕКС

КОКОСОВОЕ МАСЛО
с витамином Е и прополисом



АНТИОКСИДАНТНЫЙ КОМПЛЕКС

«Кокосовое масло с витамином Е и прополисом»



СОСТАВ:

- кокосовое масло
- экстракт прополиса
- витамин Е



Природный ПРОПОЛИС проявляет свойства антиоксиданта, продляющего жизнь, антиагреганта, улучшающего текучесть крови, натурального антибиотика с противовоспалительными и восстанавливающими эффектами.



Синтезированный ВИТАМИН Е – антиоксидант для активного долголетия, витамин красоты и молодости.



Натуральное КОКОСОВОЕ МАСЛО – антиоксидант, замедляющий старение организма, источник молочных жиров, очищенных от белка, сахара и примесей.

ВСЕ ТРИ СОСТАВЛЯЮЩИХ ПРОДУКТА ОБЪЕДИНЯЕТ ОДНО НЕЗАМЕНИМОЕ СВОЙСТВО: АНТИОКСИДАНТНЫЙ ЭФФЕКТ.



Антивозрастные программы ANTIAGE – это прежде всего мероприятия для поддержки и продления антиоксидантной защиты сердца и сосудов от действия свободных радикалов.

Инновационный **АНТИОКСИДАНТНЫЙ КОМПЛЕКС «Кокосовое масло с витамином Е и прополисом»** – это новый прорыв в области кардиоваскулярной защиты, долголетия и антивозрастных технологий!

ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ДОЛГОЛЕТИЕ:

- наследственность,
- экология,
- питание,
- стрессы,
- здоровый образ жизни,
- двигательная активность,
- вредные привычки.

Осталось только всем этим обладать
или не обладать и всему этому следовать!



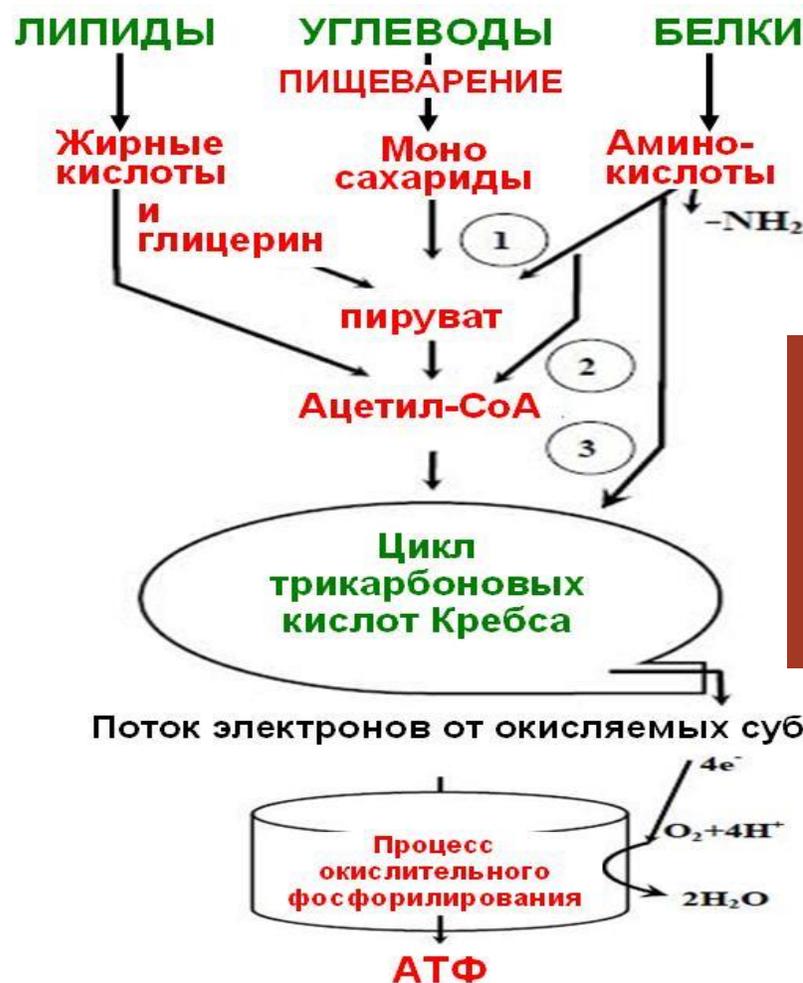
ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ ЕЖЕДНЕВНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ ЕДЫ



В этом человеку издревле помогают продукты пчеловодства в комбинации с растительными компонентами, адаптогенами и витаминами.

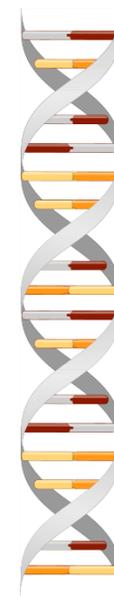
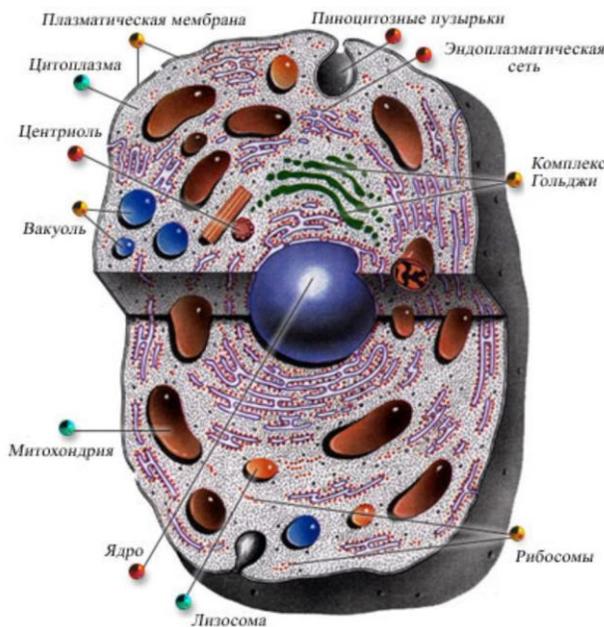
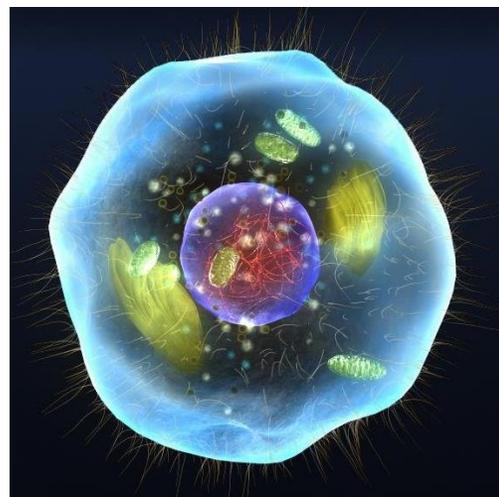
НО, ГЛАВНОЕ - МЫ ЕДИМ, ЧТОБЫ ПОПОЛНИТЬ ЭНЕРГИЮ И ЖИТЬ!

Химический состав продуктов «Тенториум» подтвердил возможность их влияния на углеводный, белковый, липидный и энергетический обмена.



Процесс протекает только в присутствии O_2 и с образованием свободных радикалов - активных форм кислорода (АФК), которые быстро нейтрализуются антиоксидантной системой.

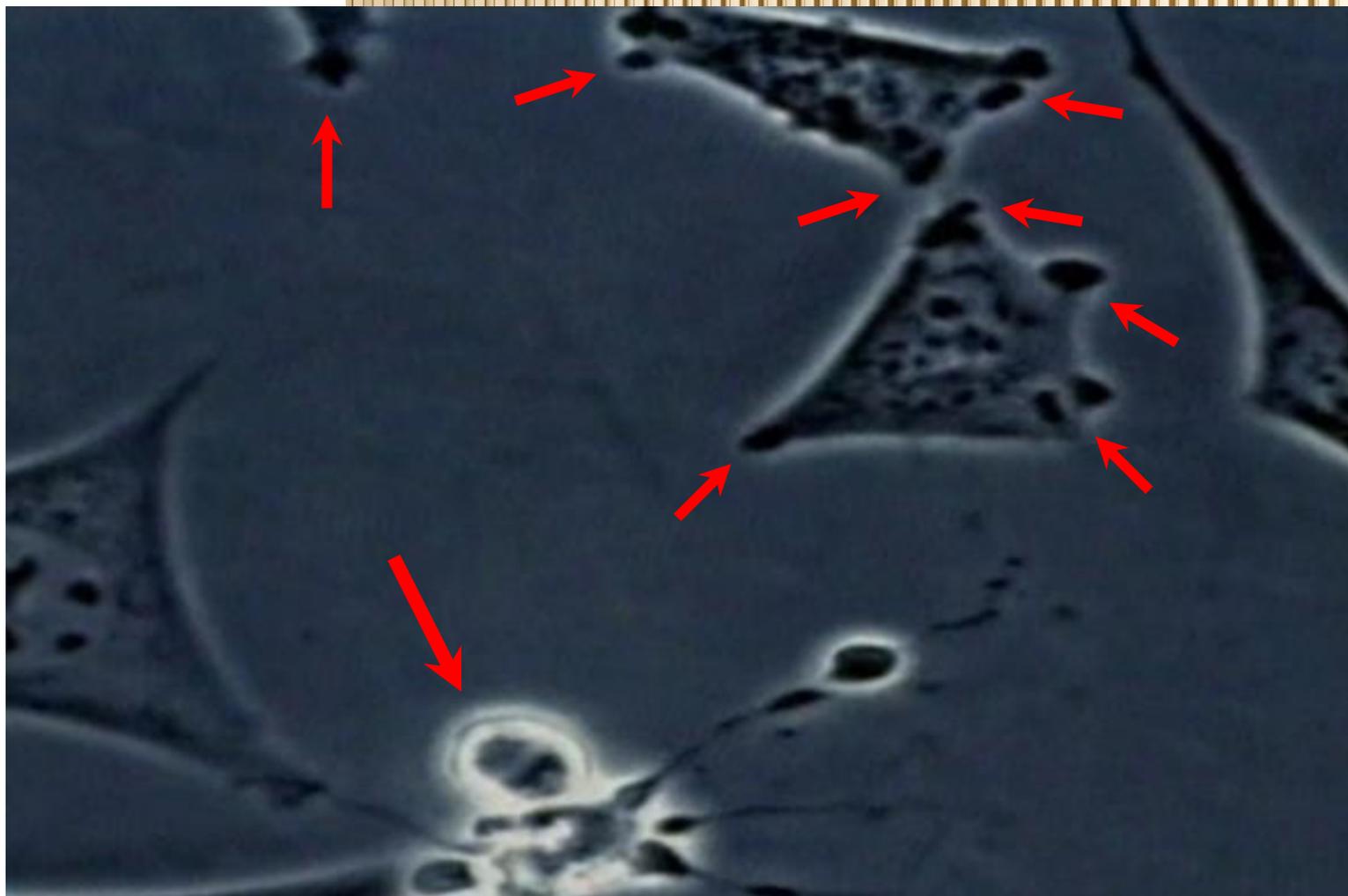
ВСЕ ПРОЦЕССЫ В ОРГАНИЗМЕ ОБЕСПЕЧЕНЫ ЦЕЛОСТНОСТЬЮ КЛЕТОЧНОЙ ДНК



Однако именно ДНК ежедневно подвергается мощной окислительной атаке со стороны свободных радикалов.

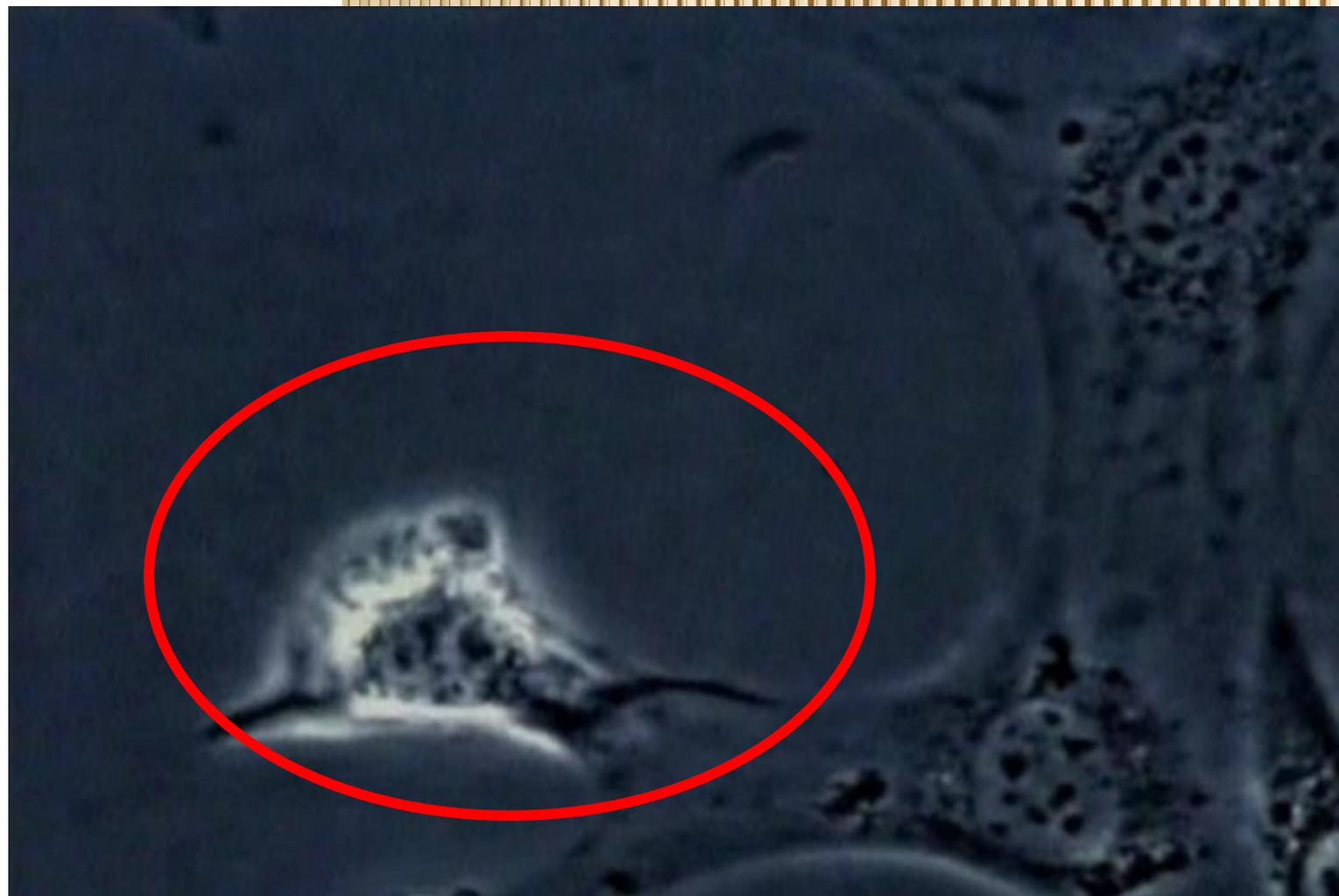
ФРАГМЕНТ СВОБОДНО- РАДИКАЛЬНОЙ АТАКИ

Мембраны разрушаются
и клетки получают
многочисленные
повреждения.



ФРАГМЕНТ ГИБЕЛИ КЛЕТКИ

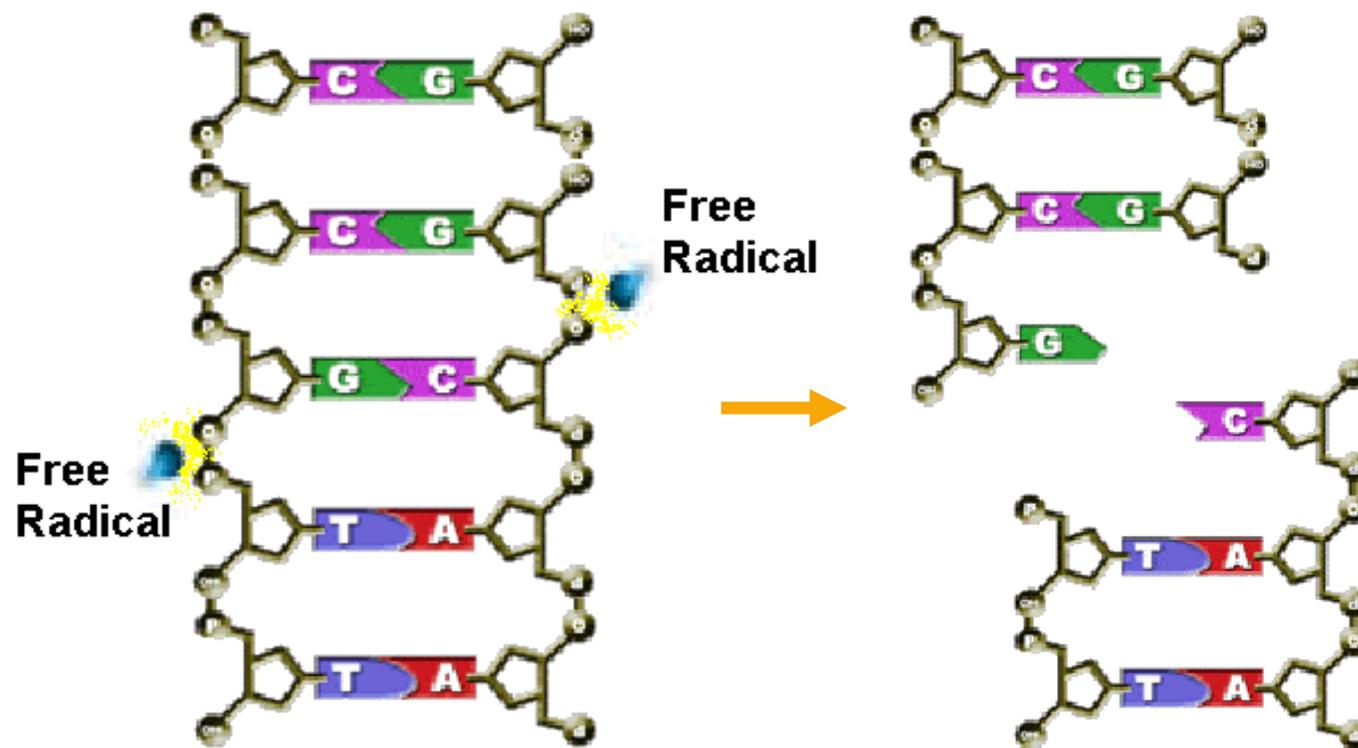
К сожалению, эти процессы
в организме происходят
ежесекундно.



СТРУКТУРА ДНК ПОВРЕЖДАЕТСЯ

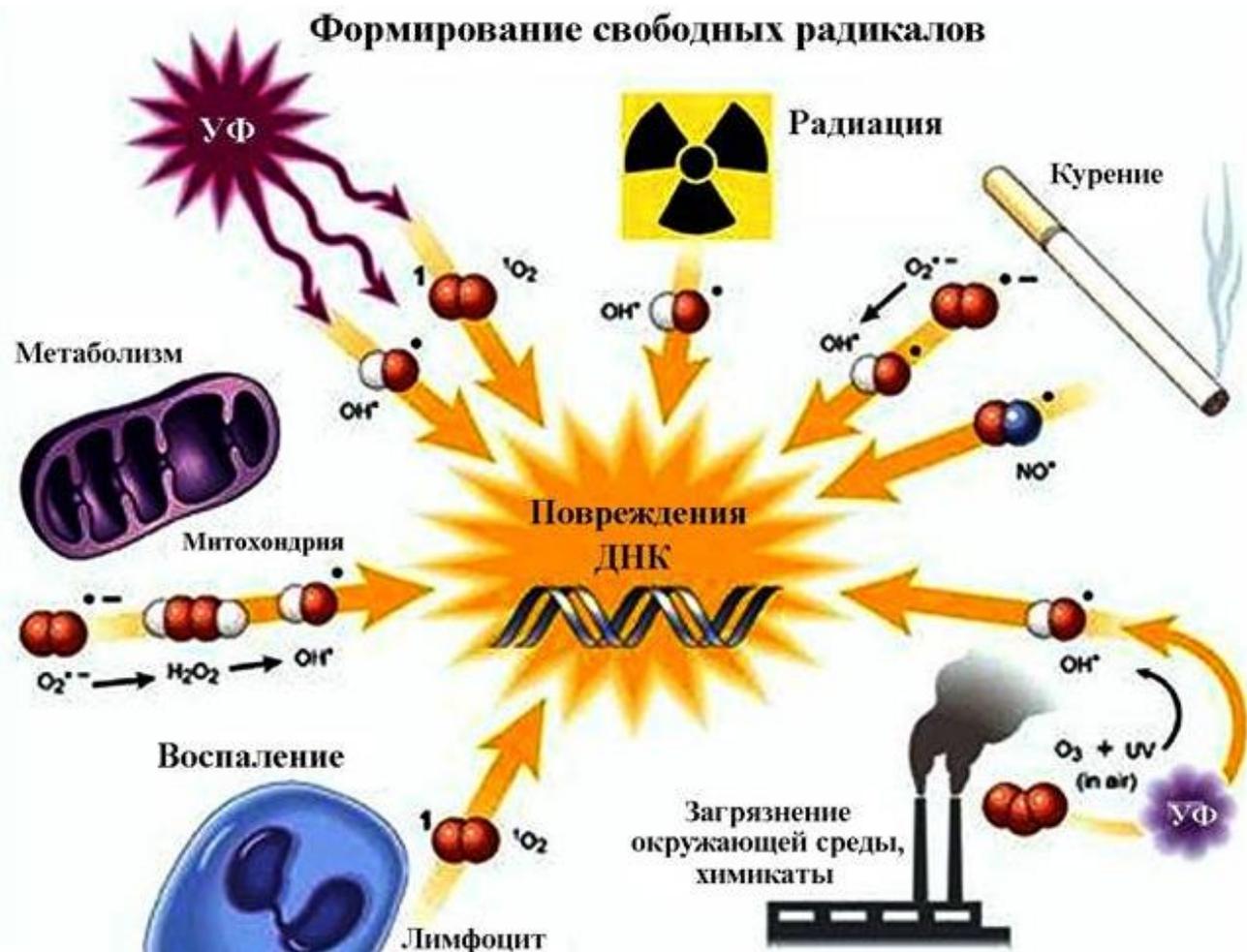
Возникают «разрывы».

Информация о биологическом
возрасте искажается,
и человек начинает быстро
стареть!



ИСТОЧНИКИ СВОБОДНЫХ РАДИКАЛОВ

Свободные радикалы - главная причина быстрого старения кожи и сосудов!





Над населением планеты нависла угроза

ПРЕЖДЕВРЕМЕННОГО СТАРЕНИЯ!

и мы это наблюдаем

женщины
мужчины



пожилые
дети

ПРИХОДИТ
ВРЕМЯ,
КОГДА НИ ОДНА
ЖЕНЩИНА НЕ ХОЧЕТ
ВЫГЛЯДЕТЬ СТАРШЕ
СВОИХ ЛЕТ,

НО КАК ЗАМЕДЛИТЬ ВРЕМЯ
И МЕНЬШЕ БОЛЕТЬ?



МУЖЧИНЫ
ТАКЖЕ ХОТЯТ
ВЫГЛЯДЕТЬ
ЛУЧШЕ!

Но как это сделать?



ПРОИСХОДИТ РАННЕЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ СОСУДОВ ПРИ ПЕРЕКИСНОМ ОКИСЛЕНИИ ЛИПИДОВ

Перекисное окисление липидов (ПОЛ) - одна из самых актуальных проблем клинической кардиологии и всей современной медицины



Артерия

Окисленный холестерин прилипает к стенкам, вызывая сначала спазм артерий, а в дальнейшем формирует бляшки

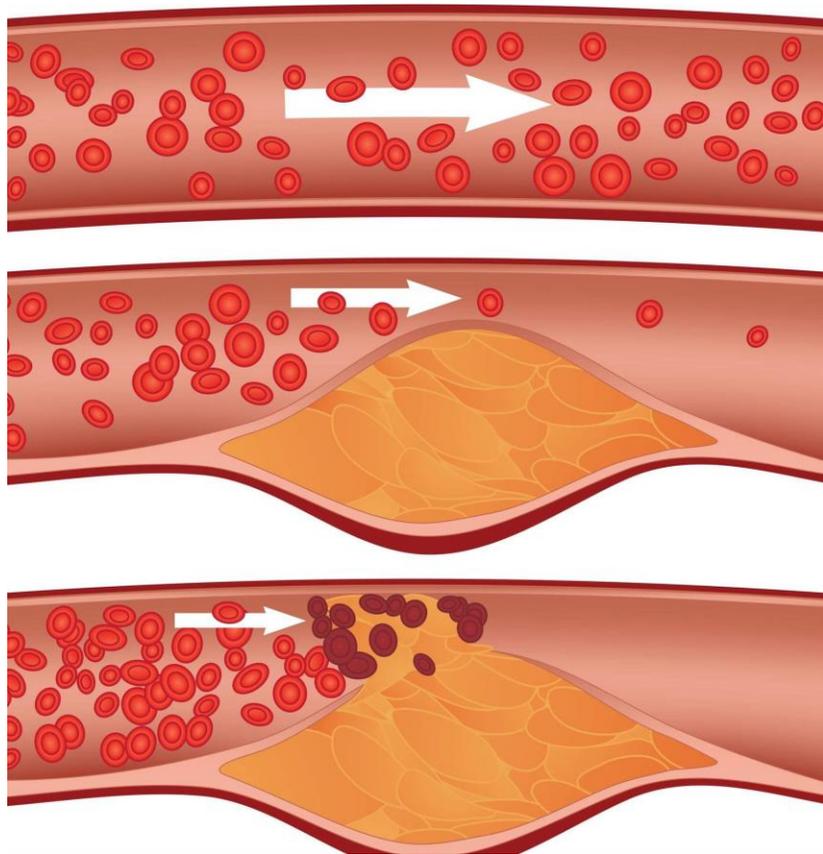


СХЕМА ЗАКУПОРКИ СОСУДА АТЕРОСКЛЕРОТИЧЕСКОЙ БЛЯШКОЙ

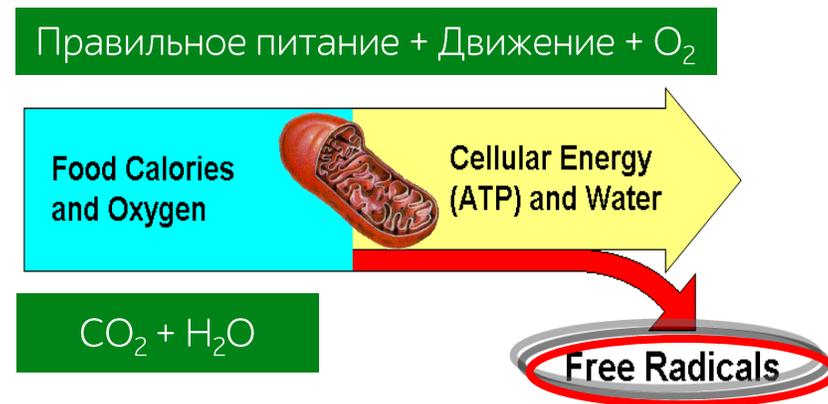
Первые жалобы появляются при закупорке
просвета на 50%.

АТЕРОСКЛЕРОЗ - ЭТО МОЛЧАЛИВЫЙ УБИЙЦА!

ПЛОХОЕ ПИТАНИЕ, ГИПОДИНАМИЯ И СТРЕСС

всегда приводят
к накоплению
окисленных форм
кислорода

Вот так должно быть!



ЭНЕРГИЯ
ЖИЗНИ

А вот так быть не должно!



СИНДРОМ
ХРОНИЧЕСКОЙ
УСТАЛОСТИ
И РАННЕЕ
СТАРЕНИЕ
ОРГАНИЗМА

СОВРЕМЕННЫЕ НАУЧНЫЕ ДОКАЗАТЕЛЬСТВА кардиопротекторной эффективности применения кокосового масла

BMJ Open Randomised trial of coconut oil, olive oil or butter on blood lipids and other cardiovascular risk factors in healthy men and women

Kay-Tee Khaw,¹ Stephen J Sharp,² Leila Finikarides,^{3,4} Islam Afzal,⁵ Marleen Lentjes,¹ Robert Luben,¹ Nita G Forouhi²

To cite: Khaw K-T, Sharp SJ, Finikarides L, *et al*. Randomised trial of coconut oil, olive oil or butter on blood lipids and other cardiovascular risk factors in healthy men and women. *BMJ Open* 2018;**8**:e020167. doi:10.1136/bmjopen-2017-020167

► Prepublication history and additional material for this paper are available online. To view these files, please visit

ABSTRACT

Introduction High dietary saturated fat intake is associated with higher blood concentrations of low-density lipoprotein cholesterol (LDL-C), an established risk factor for coronary heart disease. However, there is increasing interest in whether various dietary oils or fats with different fatty acid profiles such as extra virgin coconut oil may have different metabolic effects but trials have reported inconsistent results. We aimed to compare changes in blood lipid profile, weight, fat distribution and metabolic markers after four weeks consumption of 50 g daily of one of three different dietary fats, extra virgin coconut oil,

Strengths and limitations of this study

- The randomised trial design comparing three dietary fat interventions minimised confounding and bias.
- There was good compliance and participants were from the general community in a 'real life' setting.
- Objective measures of outcome—blood biochemistry and anthropometry—were used, minimising bias.
- Participants were not blinded as to the intervention, and the intervention was relatively short term over 4 weeks.

Рандомизированное исследование влияния кокосового, оливкового и сливочного масла на липиды крови и другие факторы сердечно-сосудистых заболеваний у здоровых лиц (Кей-Ти Хоу с соавт. - *BMJ Open*. 2018 Mar 6;8(3):e020167. doi: 10.1136/bmjopen-2017-020167)

160 мужчин и женщин в возрасте 50–75 лет в течение 4 недель ежедневно потребляли в пищу: 1-я группа 50 г сливочного масла, 2-я группа 50 г оливкового масла, 3-я группа 50 г кокосового масла.

Результаты: кокосовое масло повышало хороший холестерин ЛПВП и сопоставимо влияло, как и оливковое масло, на плохой холестерин ЛПНП. Сливочное масло опасно повышало ЛПНП и не влияло на ЛПВП.



СОВРЕМЕННЫЕ НАУЧНЫЕ ДОКАЗАТЕЛЬСТВА кардиопротекторной эффективности применения кокосового масла

Влияние потребления кокосового масла на здоровье сердечно-сосудистой системы: систематический обзор и мета-анализ

Моника Тенг с соавт. - Nutr Rev. 2020 Mar 1;78(3):249-259

Проведён систематический анализ статей в базах данных PubMed, Embase, Cochrane Library по 2019 г.

Результаты: по сравнению с животными маслами кокосовое масло показывает лучший липидный профиль. По сравнению с растительными маслами кокосовое масло значительно увеличило уровень хорошего холестерина ЛПВП. При этом, несмотря на небольшое повышение уровня плохого холестерина ЛПНП, за счёт увеличения хорошего холестерина ЛПВП, значительно снижались коэффициент атерогенности и сердечно-сосудистый риск.

Nutrition in Clinical Care

Impact of coconut oil consumption on cardiovascular health: a systematic review and meta-analysis

Monica Teng, Ying Jiao Zhao, Ai Leng Khoo, Tiong Cheng Yeo, Quek Wei Yong, and Boon Peng Lim

Context: Coconut oil is rich in medium-chain fatty acids and has been claimed to have numerous health benefits. **Objective:** This review aimed to examine the evidence surrounding coconut oil consumption and its impact on cardiovascular health. **Data Sources:** A systematic literature search of the PubMed, Embase, the Cochrane Library, and CINAHL databases, up to May 2019, was performed. **Data Extraction:** Study characteristics including study design, population, intervention, comparator, outcome, and source of funding were summarized. **Data Analysis:** Meta-analyses included 12 studies to provide estimates of effects. Subgroup analyses were performed to account for any differences in the study-level characteristics. When compared with plant oils and animal oils, coconut oil was found to significantly increase high-density lipoprotein cholesterol (HDL-C) by 0.57 mg/dL (95%CI, 0.40–0.74 mg/dL; $I^2 = 6.7\%$) and 0.33 mg/dL (0.01–0.65 mg/dL; $I^2 = 0\%$), respectively. Coconut oil significantly raised low-density lipoprotein cholesterol (LDL-C) by 0.26 mg/dL (0.09–0.43 mg/dL; $I^2 = 59.7\%$) compared with plant oils and lowered LDL-C (–0.37 mg/dL; –0.69 to –0.05 mg/dL; $I^2 = 48.1\%$) compared with animal oils. No significant effects on triglyceride were observed. Better lipid profiles were demonstrated with the virgin form of coconut oil. **Conclusion:** Compared with animal oils, coconut oil demonstrated a better lipid profile in comparison with plant



ВЕДУЩУЮ РОЛЬ

в бета-окислении и синтезе АТФ играет насыщенная жирная пальмитиновая кислота

Вклад «карнитинового челнока» и пальмитиновой ЖК при ресинтезе АТФ составляет 70-80%!!!



Механизмы,
обеспечивающие
в организме
антиоксидантное,
кардиопротекторное
и антивозрастное
действие при приёме
антиоксидантного
комплекса

**«Кокосовое масло с
витамином Е и
прополисом»**



КОКОСОВОЕ МАСЛО:

- лауриновая кислота (50%) повышает хороший холестерин и иммунную защиту;
- хороший холестерин непосредственно уменьшает эффекты плохого холестерина;
- миристиновая кислота (20%) устраняет воспаление сосудистой стенки и кишечника;
- пальмитиновая кислота (9%) непосредственно участвует в образовании энергии жизни;
- олеиновая кислота предотвращает образование атеросклеротических бляшек и тромбов.

Механизмы,
обеспечивающие
в организме
антиоксидантное,
кардиопротекторное
и антивозрастное
действие при приёме
антиоксидантного
комплекса
**«Кокосовое масло с
витамином Е и
прополисом»**



ВИТАМИН Е:

- антиоксидант, непосредственно нейтрализующий свободные радикалы;
- защищает клеточные мембраны от перекисного окисления липидов (ПОЛ);
- улучшает свёртываемость крови, препятствует образованию тромбов и бляшек;
- способствует метаболизму витамина А (бета-каротина), ещё одного антиоксиданта;
- поддерживает эластичность сосудов и кожи, продлевает женское и мужское здоровье.



ПРОПОЛИС:

- мощнейший антиоксидант за счёт действия биофлавоноидов и кверцетина;
- подавляет процессы ПОЛ, разжижает кровь и защищает клеточные мембраны;
- способствует регенерации сосудистой стенки и повреждённой сердечной мышцы.

СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОКОСОВОГО МАСЛА

Extra Virgin – (нерафинированное) – самое чистое, полезное и дорогое масло. Extra Virgin Coconut Oil – кокосовое масло первого отжима из свежей мякоти. В нём больше всего питательных микронутриентов. Его получают исключительно механическим путём прессования, без обработки или добавления посторонних компонентов.

- Натуральный кокосовый вкус БАУНТИ.
- Пометка «холодный отжим», которая всегда сопровождает качественное масло.
- Из 1000 кокосов – всего 70 л натурального кокосового масла холодного отжима.



СИНЕРГИЗМ КОМПОНЕНТОВ ПРОДУКТА

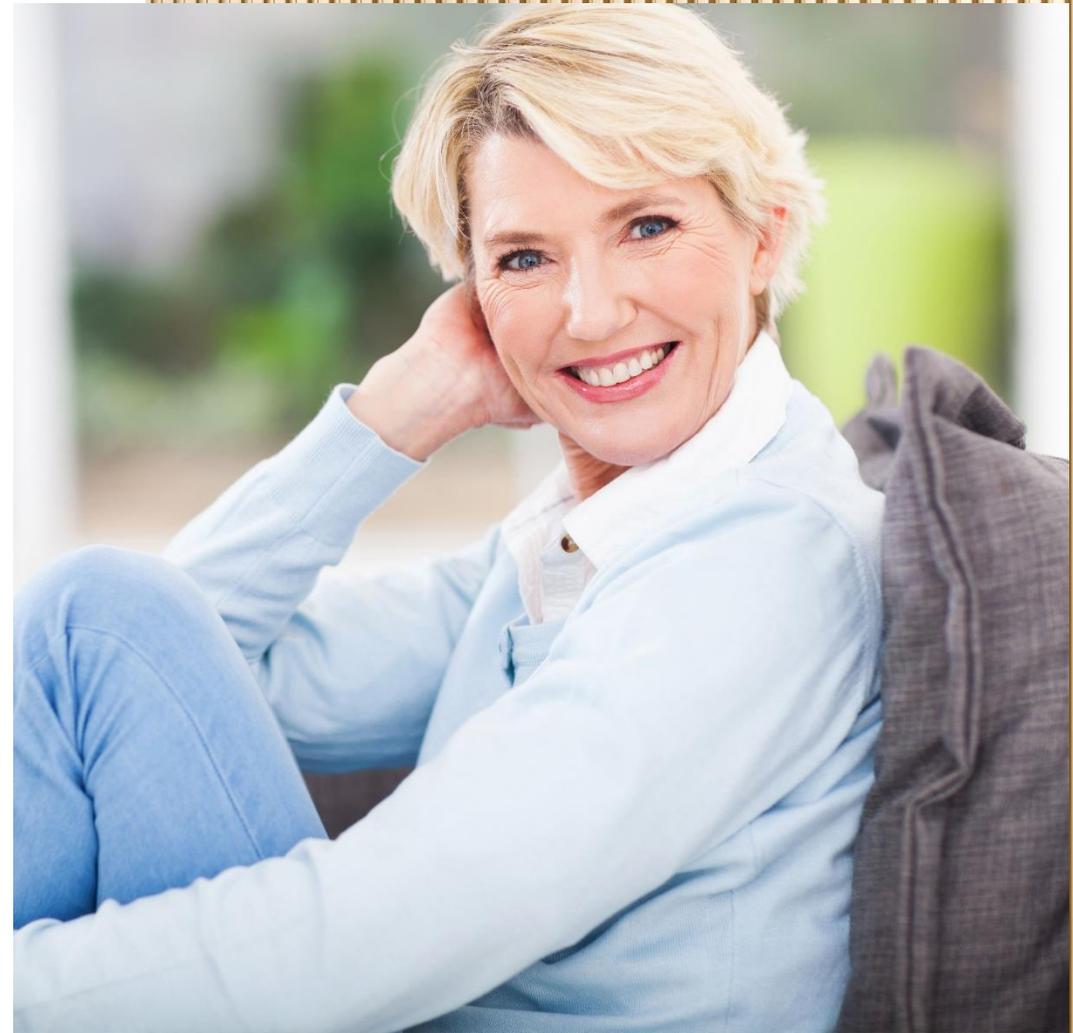
1. ПРОПОЛИС эффективнее усваивается в жирах КОКОСОВОГО МАСЛА.
2. КОКОСОВОЕ МАСЛО и ВИТАМИН Е - липофильные вещества, которые любят жиры и эффективнее работают и усваиваются в этой среде.
3. ПРОПОЛИС и ВИТАМИН Е, КОКОСОВОЕ МАСЛО проявляют синергизм в отношении антиоксидантного эффекта.

ВЫВОД: КОКОСОВОЕ МАСЛО как основа позволяет максимально усваиваться ПРОПОЛИСУ и ВИТАМИНУ Е в организме.



ДЛЯ ЧЕГО И КОМУ НУЖЕН ЭТОТ ПРОДУКТ?

- Замедляет окислительное старение клеток, запускающее и приводящее к системным возрастным болезням.
- Оказывает антиоксидантное действие, предупреждает преждевременное старение, снижает риск развития болезни Альцгеймера и онкологических заболеваний.
- Препятствует развитию болезней сердца.
- Оказывает противовоспалительное и бактерицидное действие, в связи с чем может использоваться в качестве вспомогательного средства в составе комплексного лечения.
- Активизирует заживление повреждённых слизистых оболочек желудочно-кишечного тракта.
- Способствует повышению иммунной защиты.
- * ПРИ РЕГУЛЯРНОМ УПОТРЕБЛЕНИИ.



ОСОБЕННОСТИ ПРОДУКТА, СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ



- Без консервантов (витамин Е - антиокислитель «от прогоркания масла»).
- Кокосовое масло улучшает процесс усвоения витамина Е и прополиса.
- Жидкая форма способствует лучшей усвояемости ингредиентов.
- Три компонента обеспечивают антиоксидантный синергизм.
- Без ароматизаторов.
- Без красителей.

ВПЕРВЫЕ!

Не противопоказан беременным и кормящим женщинам.

УДОБНЫЙ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

по 4 капсулы в день.
Курс 1 месяц.

ИННОВАЦИОННЫЙ АНТИОКСИДАНТНЫЙ КОМПЛЕКС

«Кокосовое масло с витамином E
и прополисом» – ЭТО

АНТИОКСИДАНТНАЯ БОМБА!



НОВИН

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА К ПИЩЕ
КОКОСОВОЕ МАСЛО
с витамином E и прополисом

АНТИОКСИДАНТНЫЙ
КОМПЛЕКС*



120 капсул / 1000 мг

*антиоксидантное действие прополиса и витамина E

TENTORIUM