

INDICE

Aktiv® - Formula d'orzo attivato	3
Il metodo OFO: cos'è	4
Studio effettuato dal professor Inge Christe	6
Research newsletter maggio 2002	8
Che cos'è il cibo	10
Aumento delle fibre di β -glucano	11
Risultati con Aktiv®	15
Ricette per Aktiv®	16

*Ti capita di avere cali di energia
durante l'arco della giornata ?*

Ti succede spesso di sentirti stanco ?

A volte hai una sensazione di fame nervosa ?

*Vuoi sapere come affrontare meglio la giornata,
grazie ad una colazione energetica ?*

*Ti capita di sentire una fastidiosa sensazione
di eccessiva pienezza dopo colazione ?*

*Ti manca il tempo o la voglia di prepararti
una ricca e nutriente colazione ?*

*Hai voglia di assumere vitamine e minerali naturali
senza dover inghiottire grosse pillole ?*

*Vuoi avere, per tutta la giornata, un giusto tono
dell'umore ed una buona energia vitale ?*

*Se la risposta è sì,
scopri all'interno le informazioni sull' Orzo Attivato...*

Aktiv®

Formula d'orzo attivato

Cos'è Aktiv

Aktiv® è un integratore funzionale completo contenente solo ingredienti naturali, che insieme formano una combinazione ottimamente bilanciata di vitamine, minerali, micro minerali, carboidrati e proteine, tra cui tutti gli amminoacidi essenziali.



L'ingrediente principale di Aktiv® è l'orzo, alimento che da più di 6000 anni è noto per l'energia e la forza che è in grado di fornire. L'orzo è stato la fonte di energia favorita da chi nei tempi passati doveva svolgere attività pesanti come gli atleti di

Olimpia, gli eserciti greci; l'orzo attivato contiene anche proteine altamente assimilabili; ecco perchè anche i gladiatori ed i soldati romani (che dovevano marciare tutto il giorno) avevano l'orzo come elemento principale nella loro dieta... la percentuale di aminoacidi essenziali dell'orzo attivato rispecchiano quelle del corpo umano. Era, anche, in uso presso gli antichi Incas.

Arrivando ai giorni nostri, troviamo che i germi di orzo compongono la "Power-Flour", alimento dato in preferenza agli orfani che più soffrono di malnutrizione in aree afflitte da disastri, carestie e guerre.

Questo alimento ad alto contenuto proteico contiene tutti gli amminoacidi (gli ingredienti chiave delle proteine) necessari all'organismo umano, in proporzione molto simile a quella del latte materno, ma persino più concentrati. Come il latte materno, questi amminoacidi provengono da cibo integrale, mentre molti altri concentrati proteici utilizzano fonti sintetiche, che in definitiva si rivelano dannose.

Aktiv® è una fonte naturale di:

Vitamine: A, E, B1, B2, B3, B5, B6, Acido Folico (B9); **Minerali:** Calcio, Magnesio, Fosforo, Ferro, Potassio, Sodio, Manganese, Zinco, Rame; **Aminoacidi:** Istidina, Isoleucina, Leucina, Lisina, Metionina, Cistina, Fenilalanina, Tirosina, Treonina, Triptofano, Valina, Arginina, Alanina, Acido Aspartico, Acido Glutammico, Glicina, Prolina, Serina; **Altri elementi:** Acido Laurico, Acido Palmitico, Acido Palmitoleico, Acido Stearico, Acido Oleico, Acido Linoleico, Acido Linolenico, Super Ossido Dismutase, Protinase, β -Amylase, β -Glucanase, Cellulase, Fenalase.

Le ricerche condotte per un periodo di 13 anni su più di 150 piante dal presidente dell'Istituto Hagiwara per la Salute, in Giappone, riportano questa conclusione:

"L'orzo è la miglior fonte di sostanze nutritive che l'organismo necessita per la propria crescita, riparazione e benessere."



Owe Forsberg

Il metodo OFO cos' è?

Il Metodo OFO prende il nome dal suo ideatore, lo svedese Owe Forsberg, principale ideatore della NutriTech. Forsberg ha creato questo metodo unico al mondo per attivare l'orzo; questo procedimento (registrato), attuato su orzo biologico, permette di catturare i freschi nutrienti, **poco prima che i semi comincino a germogliare e a mandare nutrimento agli steli e le foglie appena nati.**

Questi nutrienti comprendono il completo spettro di vitamine, minerali, aminoacidi, acidi grassi essenziali ed enzimi.

Il metodo OFO fa germogliare prematuramente l'orzo per mezzo di pressione, umidità e temperatura, attivando in questo modo le sostanze nutritive e gli enzimi latenti che si trovano nella parte più interna del chicco.

I benefici dell'orzo attivato, comunque, non finiscono qui. Le fibre solubili, contenute nell' Orzo Attivato, una volta ingerito, formano una leggera gelatina. Quest'ultima protegge molti dei costituenti dell'orzo da reazioni biochimiche indesiderate nel percorso del tratto intestinale. Inoltre facilita uno stabile e scaglionato

rilascio di energia dei carboidrati.

Questi fattori combinati insieme significano che l' **Orzo Attivato da un rendimento energetico che è letteralmente il 400% rispetto all'orzo convenzionale!**

Un tipo di alimento in polvere che farebbe colpo anche sugli antichi !

... gli enzimi contenuti nell'Orzo Attivato assistono l'organismo nell'utilizzo dell'ossigeno dando una spinta al metabolismo, normalmente, entro una quindicina di minuti dall'ingestione ...

giornata. Va bene anche tenerla in frigorifero, così che i bambini ne possano prendere durante il giorno e a cena (quando spesso non mangiano quanto si vorrebbe).

Facile da usare

Basta mescolare 2 cucchiaini di Aktiv® con succo di frutta, succo di mela, latte o acqua ed è già pronto da bere. Si può prendere anche con yogurt. Aktiv® non subisce modifiche se viene esposto al calore. Aktiv® si può prendere da 1 a 3 volte al giorno. Chi si allena o fa esercizio fisico può prenderlo prima e dopo l'allenamento. Aiuta a costruire la muscolatura e durante l'esercizio fornisce energia di ottima durata. Le proteine e il fruttosio fanno entrambi parte della formula necessaria alla costruzione e alla riparazione dei muscoli.

Funziona subito

Aktiv® funziona immediatamente, dando una sensazione di benessere e fornendo maggiore energia. Questo effetto immediato si protrae per un periodo di circa 2-4 ore.

Aktiv® - Energia vitale

Prima o dopo attività fisiche o allenamenti

Per un metabolismo istantaneo

Può essere assunto anche alla sera

Un alimento naturale e salutare che integra i normali cibi

Al posto dei fastfood, a colazione o quando si è di fretta

NOTE:

Se lo desiderate potete inviarci le vostre impressioni riguardo Aktiv®

*Materiale informativo, gentilmente, concesso da Nutritech Int.
Traduzione a cura di Natural Point*

Ricette per Aktiv®

Succo di frutta e Aktiv®

Mettere 2-3 cucchiari da tavola di Aktiv® in un bicchiere, quindi aggiungere succo di mela o di altri frutti. Mescolare con un cucchiaino, con un frullino elettrico o in uno shaker a mano (che può essere un semplice bicchiere o bottiglia con un coperchio). Il risultato sarà un succo nutriente, salutare e facilmente assorbibile dall'organismo.

Bibita tropicale

Mettere in un frullatore 4-6 cucchiari da tavola di Aktiv® e 500-600 ml di succo di mela. Aggiungere una banana e frullare. Ne risulterà un nutriente succo dal gusto tropicale, amato anche dai bambini. Deve essere freddo!

Latte & Aktiv®

Un bicchiere di latte con 2-3 cucchiari da tavola di Aktiv® ha il gusto del latte con un pizzico di avena. Potreste non riuscire più a farne a meno! L'aspetto positivo del latte sono le sue proteine, l'aspetto "negativo" è che tende ad intasare lo stomaco. Ciò significa che normalmente con il latte si tende ad aumentare di peso, il che non va bene per chi vuole dimagrire (se l'obiettivo è questo, usate succo di mela o yogurt al posto del latte). È ottimo anche con il latte di soya e il caffè di cereali!

Minestra con Aktiv®

Intiepidire dell'acqua pura; mettere in una tazza della polvere di Aktiv con del miso di orzo oppure un pò di polvere per brodo vegetale senza lievito e senza glutammato.

Amalgamare con l'acqua tiepida (37° circa) lasciar riposare 10 minuti e poi bere.

È un'ottima integrazione per una cena leggera.

Aktiv® per la giornata...

Mettere latte e Aktiv® in una bottiglia di plastica (da 1 litro), agitarla e metterla in frigorifero, avendo cura di coprire la bottiglia con della carta stagnola (serve a proteggere la bevanda dalle emissioni elettromagnetiche prodotte dal motore del frigo). La si può agitare un po' ogni volta che si apre il frigorifero.

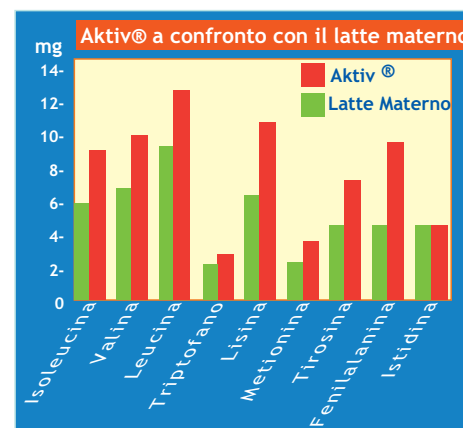
Il giorno dopo si avrà un'ottima bevanda in cui Aktiv® è ben miscelato con il latte, il gusto è molto buono ed è facile da usare. La si può tenere in auto o al lavoro, in tal modo si ha una bevanda energetica disponibile in ogni momento della

È di facile assimilazione?

Con un contenuto proteico garantito del 30%, Aktiv® fornisce più proteine di ogni altro alimento proteico in polvere presente sul mercato. Inoltre le sue molecole proteiche (polipeptidi) in gran parte hanno dimensioni inferiori alla media, perciò entrano direttamente nel flusso sanguigno senza impegnare le risorse dell'organismo nel processo della digestione.

Polipeptide = composto ottenuto dall'unione di due o più aminoacidi.

Oltre ad una elevata assimilabilità, Aktiv® rappresenta una fonte immediata di energia, (è costituito da carboidrati complessi), **che dura fino a quattro ore** con l'ingestione di due cucchiari di prodotto, senza fluttuazioni dei livelli di zuccheri e di insulina. Aktiv® si avvicina al latte materno per la perfetta simbiosi tra i suoi aminoacidi ed è un alimento di cui possono beneficiarne persone di tutte le età.



Le più recenti ricerche nel campo della nutrizione hanno mostrato che l'organismo viene ben nutrito dai carboidrati a lenta assimilazione, che determinano un buon equilibrio dei livelli di insulina e di zuccheri nel sangue. Aktiv® contiene questo tipo di carboidrati, infatti ne fornisce i benefici energetici e salutari senza ricorrere a maltodestrine o ad altri eccipienti del genere.

Aktiv® è basato su ricerche moderne verificate con l'esperienza del

passato e richiede che i materiali grezzi vengano trattati il più delicatamente possibile, così da lasciare intatti tutti gli ingredienti naturali attivi e quindi garantire al consumatore l'assorbimento ottimale dei prodotti e gli effetti benefici che ne conseguono.

Partendo da questi elementi, la NutriTech International (NTI) ha scelto l'orzo come punto di partenza per la creazione di una bevanda per ogni età in grado di fornire nutrimento ed energia alla pari del più potente di tutti gli alimenti: il latte materno. La proprietà chiave del latte materno è la sua particolare composizione proteica, perciò la ricerca della NTI si è indirizzata al raggiungimento di un'analoga struttura di proteine ad alta qualità e facilmente assimilabili.

Lo studio effettuato dal professor Inge Christ

Il professor Inge Christ da undici anni fa ricerche nel campo biochimico e nutrizionale. Non è azionista della NutriTech, non viene remunerato dall'azienda né ha alcun guadagno finanziario per la vendita e distribuzione dei suoi prodotti.

In cooperazione con altre università sta organizzando una nuova serie di ricerche professionali, che prevedono tra l'altro la misura dei valori sanguigni e dell'assorbimento di ossigeno conseguenti all'assunzione di Aktiv. Verrà anche effettuata una scansione al microscopio elettronico che ne produrrà un'immagine tridimensionale, confrontata con quella dell'orzo normale.

“Come professore all'Università di Stavanger, nella mia attività quotidiana ho a che fare con diversi progetti di ricerca nel campo biochimico e nutrizionale.

Due anni fa mi sono imbattuto nella formula di orzo attivato della NutriTech. Ho cominciato a farne uso, all'inizio una volta ogni tanto, ma dopo alcuni mesi ho intravisto alcuni cambiamenti interessanti e perciò l'ho usata con maggior regolarità.

Per me il cambiamento più significativo è stata la sensazione di maggior benessere e di grande energia. Posso persino lavorare per ore senza avere assolutamente fame, quando prima normalmente dovevo mangiare e bere qualcosa.

Tutto ciò mi ha portato a fare qualche esperimento. Ho iniziato a ridurre per qualche giorno l'assunzione dei normali cibi che ero solito prendere, sostituendoli con la formula di orzo attivato. Non mi sono mai sentito meglio. Ho aumentato l'uso della formula di orzo attivato in sostituzione di altri cibi, per 3-4 giorni alla settimana, e questo per molte settimane di seguito, sia d'estate che d'inverno.

I risultati sono stati uniformi e stabili durante tutti i diversi periodi dell'esperimento. **Mi sentivo con più energia e con meno fame.**

Divenni molto curioso e iniziai a fare qualche ricerca. Sono partito da un esame completo di tutti i singoli ingredienti, combinato con una ricerca teorica.

Ho trovato che l'orzo attivato consiste solo di componenti naturali, cioè si tratta di un prodotto veramente naturale.

La ricerca teorica ha mostrato che esistono studi scientifici molto completi di livello internazionale che confermano la validità del ragionamento su cui si basa lo sviluppo di questo prodotto.

Risultati con Aktiv®

Aktiv® viene spesso usato da persone che vogliono fare qualcosa per la stanchezza, per un metabolismo insufficiente, per la generale mancanza di nutrimento nel cibo che consumiamo, oppure da chi segue una dieta. Di seguito riportiamo alcune esperienze di persone che ne hanno fatto uso.

Fine della stanchezza pomeridiana

Mary aveva sentito dire che Aktiv® è davvero miracoloso quando lo si prende verso le 15.00, giusto prima dell'arrivo della stanchezza pomeridiana. Come risultato non ci si sente stanchi e affamati nel tardo pomeriggio, prima di cena. Molte persone sentono questa stanchezza pomeridiana e Aktiv® spesso aiuta ad eliminarla del tutto.

Metabolismo immediato

Molte persone che hanno bisogno di avere un buon metabolismo usano Aktiv® giusto prima dello studio o in concomitanza di altre attività mentalmente o fisicamente impegnative.

Bambini

Un genitore norvegese afferma di aver dato Aktiv® a suo figlio sin da quando aveva due anni (altri genitori hanno cominciato con i loro figli dall'età di sei mesi). Ora il bambino ha tre anni e Aktiv® lo ha aiutato molto, è meno stanco, si concentra più facilmente ed ha sviluppato delle ossa forti e una solida muscolatura. Aktiv® è molto gradito anche nei frappè, con banana, fragole, ecc., oppure può essere aggiunto ai vasetti di alimenti per bambini.

Colazione di fretta

Un ventunenne svedese afferma che da un anno fa colazione prendendo 2-3 cucchiaini da tavola di Aktiv® con succo di mela e poi va al lavoro. Ha un gusto ottimo e gli permette di arrivare senza problemi fino all'ora di pranzo.

La regola dei 10 minuti!

Quando si prende Aktiv® con succo di frutta o latte, è una buona idea lasciare che la miscela si stabilizzi dai 5 ai 10 minuti prima di berla. **Questo permette ad Aktiv® di sciogliersi nel liquido e ne rende ancora più facile l'assorbimento da parte dell'organismo.**

*... "L'Orzo Attivato™
producendo il 77% in più di
β-glucano e di gel nello stomaco,
permette un naturale effetto
di rilascio graduale
dei nutrienti" ...*

Una soluzione semplice e naturale

Quando arriva nello stomaco, l'Orzo Attivato™ da liquido si trasforma in gel e si unisce all'altro cibo che è presente.

Il cibo nello stomaco viene perciò miscelato molto bene e allo stesso tempo protetto. Da lì prosegue

nell'intestino tenue, dove tutte le sostanze nutritive contenute nella massa e nel gel vengono assimilate dall'organismo.

Senza il gel, il cibo presente nello stomaco non riuscirebbe a passare in modo regolare lungo l'intestino tenue e di conseguenza diminuirebbe la possibilità di assimilazione di tutte le sostanze nutritive in esso contenute.

Minor consumo di energia

Una maggior quantità di gel significa un passaggio più agevole del cibo, il che causa meno stress all'intestino e richiede all'organismo un minor consumo di energia per assimilare il nutrimento e l'energia contenuti negli alimenti.

Un effetto unico

Nell'odierna industria alimentare, l'aumento nel contenuto di beta glucano e gel è una proprietà unica dell'Orzo Attivato™. In base ai test effettuati da AnalyCen in Svezia l'aumento è un chiaro effetto del processo di attivazione.

La ricerca pratica si è focalizzata sull'assimilazione di energia. Ho scoperto che l'effetto energetico era duraturo e poteva protrarsi fino a quattro ore.

Sono stati confrontati gli effetti di dosi variabili del prodotto, ma non sono state trovate differenze significative. La conclusione è stata che le dosi raccomandate (2-3 cucchiaini da tavola) danno i risultati ottimali.

Le caratteristiche uniche dell'orzo attivato sono dovute al Metodo OFO, che attiva le sostanze nutritive e gli enzimi che si trovano nella parte più interna del chicco d'orzo, grazie ad un'applicazione esatta di differenti livelli di pressione, umidità e temperatura. Questi fattori vengono variati nei diversi stadi del processo.

Il Metodo OFO, che prende il nome dal suo inventore, lo svedese Owe Forsberg, è un trattamento naturale unico al mondo, che aumenta del 400% il livello energetico dell'orzo attivando le sostanze nutritive e gli enzimi latenti così da assicurare l'assimilazione ottimale da parte dell'organismo.

Dopo aver usato regolarmente la formula di orzo attivato e averne provato i risultati sul mio organismo, la mia conclusione è che la chiave dei suoi risultati sia la combinazione tra le proteine e il basso indice di glucosidi (*glucoside = composto la cui molecola è formata da uno zucchero e da una sostanza organica*) presenti nei carboidrati ad alta energia dell'orzo attivato. Più precisamente, si tratta della perfetta combinazione delle diverse parti del prodotto. L'effetto energetico prolungato è frutto dell'assimilazione lenta e uniforme nel flusso sanguigno.

Quando si riduce l'apporto calorico, l'organismo normalmente risponde come se iniziasse a soffrire la fame. Invece, dopo che ho iniziato a prendere regolarmente quasi ogni giorno la formula di orzo attivato della NutriTech, prima di recarmi al lavoro in bicicletta, ho sentito un benessere e un'energia molto maggiori.

Un altro beneficio del prodotto è il suo effetto regolatore sulla digestione. Personalmente non ho mai avuto problemi di digestione, ma conosco molte persone che ne hanno e tutte si sono sentite molto meglio dopo aver provato la formula di orzo attivato della NutriTech.

In breve, posso raccomandare la formula di orzo attivato della NutriTech a chiunque desideri tenersi in buona forma e in buona condizione fisica."

Inge Christ, Professore di Scienze dell'Alimentazione

Una ricercatrice svizzera ed un esperto di misurazioni energetiche hanno sperimentato l'orzo attivato attestando un alto valore energetico...

Di recente una ricercatrice svizzera ed un esperto di misurazioni energetiche hanno attestato che l'orzo attivato della NutriTech International si posiziona ad alti valori nella scala Bovis.

La Scala Bovis prende il nome dal fisico francese Antoine Bovis, che ha determinato un modo per misurare l'energia delle varie sostanze mentre faceva ricerche tra le grandi piramidi d'Egitto negli anni '30.

La Scala Energetica Bovis misura l' "Energia naturale della Terra" e va da uno (lo zero non esiste per il concetto di oscillazioni, anche la cenere od il peggior tossico hanno una loro vibrazione) all'infinito.

Il valore di 6.500 Unità Energetiche Bovis (U.B.) è considerato un valore limite ottimale per la vita degli esseri umani. Sotto questo valore si vanno a riscontrare oscillazioni non compatibili con quelle della cellula vivente in ottimo stato.

La scala Bovis quantifica o misura quanto un oggetto, un medicinale o una sostanza in genere siano carichi energeticamente, in valore positivo o negativo, nei confronti degli organismi viventi, vale a dire quanto la cellula o le molecole che compongono la sostanza in oggetto, oscillino elettroma-



Il contenuto di β -glucano e gel aumentano durante il processo che porta all'Orzo Attivato™

Nello stomaco le fibre solubili di beta glucano diventano un gel (una sostanza piuttosto densa e gelatinosa).

In base ai test eseguiti da www.analycen.com

È scientificamente provato che il beta glucano è un modificatore delle difese biologiche che agendo a livello nutritivo potenzia e modula le risposte immunitarie.

Il gel creato dalle fibre solubili di beta glucano agisce da "agente regolatore naturale dei tempi". Quando il gel aumenta, la capacità dell'organismo di assorbire il nutrimento viene ottimizzata e i livelli di zucchero nel sangue si stabilizzano.

Al gel occorre un certo tempo per decomporsi nell'organismo, quindi anche le sostanze nutrienti vengono liberate in un arco di tempo piuttosto ampio, permettendo all'organismo di assimilarle meglio e, di conseguenza, di avere energia e nutrimento più a lungo.

Recenti analisi effettuate da AnalyCen in Svezia mostrano che nell'Orzo Attivato™ la quantità di fibre solubili, e quindi di gel, subisce un aumento significativo (beta glucano + 77%).

Nel processo che porta all'Orzo Attivato™ viene a crearsi un effetto regolatore dei tempi della nutrizione. In tal modo l'energia dura più a lungo, il che spiega anche la sensazione di energia prolungata, fino a 2-4 ore, quando di prendono 20 grammi di Aktiv®.

Energia, non grassi

Quando le sostanze nutrienti vengono emesse lentamente, l'organismo è in grado di utilizzarle in modo completo. Al contrario, quando vengono emesse tutte in una volta l'organismo le preserva sotto forma di grassi per utilizzarle in un secondo momento.

dall'avena che dal lievito indicano, dopo almeno quattro settimane di utilizzo, riduzioni tipiche di circa il 10% nel colesterolo totale e dell'8% per il colesterolo LDL ("cattivo"), con incrementi variabili dallo zero al 16% nel colesterolo HDL ("buono").

Miglioramento del sistema immunitario

È risaputo che il beta glucano aumenta le funzioni immunitarie e tra i ricercatori nel campo della salute è considerato uno degli immuno stimolanti più efficaci.

Fibre solubili

Aumentando le fibre solubili, le fibre insolubili accrescono proporzionalmente la loro solubilità. In breve, l'organismo ottiene non solo i salutari effetti purificativi dovuti alle fibre, ma anche il beneficio nutrizionale derivante da questa migliore solubilità, con il conseguente aumento di energia e di potenziale curativo.

La solubilità generale migliora quando aumenta la quantità di fibre solubili.

Le fibre solubili rappresentano energia disponibile, così l'organismo può usarle anche a scopi energetici.

16,3 grammi di Orzo Attivato™ sono un alimento

In base a un rapporto dell'FDA del luglio 2003 sul beta glucano, 0,75 gr di beta glucano contenuti in una pietanza sono un alimento. 16,3 gr di Orzo Attivato™ contengono 0,75 gr di beta glucano.



AnalyCen

Il laboratorio svedese AnalyCen è uno dei più grandi centri di analisi in Europa, con un personale di oltre 400 tecnici e analisti.

AnalyCen è un "laboratorio accreditato", cioè è stato accreditato dagli enti preposti di Svezia, Danimarca, Norvegia e Finlandia. Per ulteriori informazioni visitate il sito www.analycen.com.

gneticamente.

Il punto di riferimento è intorno ai 6500 U.B.: da 0 a 6.500 la carica è nella polarità NEGATIVA, cioè è sottrattiva per la vitalità cellulare, mentre sopra 6.500 U.B. i valori oscillatori della materia diventano gradualmente più positivi donando benessere e vitalità alla cellula umana.

Il livello energetico ottimale, desiderabile per gli esseri umani, si trova tra le 8.000 e le 10.000 Unità Bovis, nella fascia ovviamente POSITIVA. La Terra stessa crea energia nella fascia tra le 7.000 e le 18.000 unità.

Le particelle emesse della materia vivente sono anche conosciute con il nome di "Biofotoni", ovviamente sono particelle di luce invisibili all'occhio umano e sono forme particolari di "radianza" necessarie al dialogo, alle memorie ed alle informazioni elettromagnetiche delle cellule viventi e sono quindi fondamentali al mantenimento della vita sulla Terra.

Il nome Unità Bio-Energetiche "Bio-Foton-Attivanti" potrebbe descrivere in modo semplice le unità energetiche Bovis, oppure ancora più semplicemente le si può chiamare, scomodando i grandi del passato che hanno individuato questa strana forma di energia, da Paracelso a W.Reich, da Hanhemann a R.Steiner come "Energia Vitale".

I ricercatori, esperti in Radioestesia e Radionica, che hanno testato Aktiv hanno inoltre affermato che "Con un valore energetico così alto si può essere certi di non trovare sostanze inquinanti". Ed ancora "Abbiamo comunque cercato ingredienti indesiderati o inquinanti, ma non ne abbiamo trovato traccia: "Sembra si tratti di un prodotto molto pulito energeticamente".

Alti livelli della scala energetica Bovis

Aktiv® non è un alimento miracoloso, pur raggiungendo un alto livello energetico nella scala Bovis, ma potrebbe essere quello che più ci va vicino, ideale per qualunque situazione, dal lavoro alla dieta. È uno snack ideale ed inoltre, cosa che non guasta mai, ha davvero un ottimo sapore che piace a tutti.

Altri valori verificati di Aktiv

PH ± 6.0

rH2 ± 15.0

Su scala da 0 a 100%:

Energia 70% – Efficacia 90% – Yin 30% – Yang 70%

Immaginate di andare a ritroso nella storia per trovare un modo naturale di creare del cibo nutriente, quindi di perfezionare il metodo e di immettere nella società odierna questo modo salutare di vivere ...

Che cos'è il cibo?

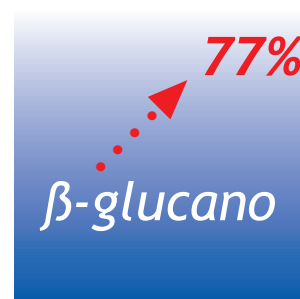
Attualmente Owe Forsberg sta lavorando alla descrizione del concetto di cibo, in modo tale che tutti, adulti e bambini, possano comprendere le basi dell'alimentazione. Il risultato finale di questo progetto sarà probabilmente un libro per bambini e un libro di ricette per gli adulti.

All'assemblea generale dell'azienda, tenuta ad Oslo, Owe ha fatto alcuni cenni sull'argomento:

"Per il corpo il cibo rappresenta energia fondamentale e nutrimento. Questi gli servono per poter funzionare, ne permettono la crescita e lo sviluppo ed in definitiva significano movimento.

L'energia è quel fattore della nutrizione in grado di creare cambiamenti o movimento, il che include sollevare le palpebre al mattino, pranzare oppure star seduti in auto andando al lavoro.

Lo stesso principio vale per il funzionamento interno dell'organismo, dove il cibo viene trasportato dalla bocca all'intestino tenue e poi all'intestino crasso. Durante il suo percorso viene dissolto in particelle molto piccole, dopo di che inizia il trasporto di queste minuscole particelle e il lavoro di cura, di costruzione e ricostruzione dell'organismo. C'è un movimento costante, di un tipo o dell'altro, ed è questo che produce come risultato il calore corporeo e la sensazione di benessere.



Nell'Orzo Attivato™ le fibre solubili di Beta Glucano subiscono un aumento del 77%
In base ai test eseguiti da www.analycen.com

Aktiv® è molto ricco di fibre e macinando i grani nei vecchi mulini a pietra queste fibre rimangono unite e integre.

Le fibre dell'orzo pre-germogliato contengono anche Glucani, modulatori del sistema immunitario ed

utili anche nel tenere sotto controllo il colesterolo cattivo.

Molti ricercatori nel campo della salute considerano il beta glucano (o β-glucano) come uno degli immuno stimolanti più efficaci.

In base ai recenti test eseguiti da AnalyCen in Svezia nel luglio 2003, il processo di attivazione che porta all'Orzo Attivato™ aumenta del 77% il contenuto in beta glucano.

Il β-glucano è un polisaccaride (sostanza appartenente ad un gruppo di carboidrati) di tipo fibroso (zucchero complesso) derivato dalle pareti cellulari del lievito o dalle fibre di avena e di orzo, in quantità che vanno dal 7%, a meno dell'1% circa. Diversi rapporti, dell'FDA negli Stati Uniti e di analoghe istituzioni in Europa, sono concordi nell'affermare che il beta glucano ha effetti molto positivi sull'organismo.

Abbassamento del tasso di colesterolo

Il β-glucano è il fattore chiave nell'abbassamento del tasso di colesterolo causato dalla crusca di avena. Il legame che si crea tra colesterolo (e acidi biliari) e beta glucano, con la conseguente eliminazione nelle feci di queste molecole, è molto utile per ridurre il colesterolo nel sangue, cosa che succede anche con altri componenti a base di fibre solubili.

I risultati di diversi esperimenti a doppio cieco fatti con beta glucano derivato sia

... "0,75 grammi di fibre solubili di β-glucano contenute in una pietanza sono un alimento, perché forniscono valore nutritivo" ...
[FDA 28 luglio 2003]