

CELLFOOD® Multivitamin



Energia e vitamine a portata di mano in comodissima versione SPRAY.

Le vitamine. Zero calorie. Mille vantaggi . . .

Le vitamine sono sostanze naturali a “zero calorie”, ossia totalmente prive di potere calorico, indispensabili per il mantenimento della struttura e per il corretto svolgimento delle funzioni dell'intero organismo. Alcune di esse, dette “idrosolubili” (complesso B e vitamina C), “aiutano” gli enzimi a funzionare meglio, consentendo alle reazioni chimiche da cui dipende la nostra stessa vita di svolgersi senza “intoppi”. Altre, dette “liposolubili” (A, E, D, K), svolgono, invece, un'azione più articolata e varia (mantenimento del benessere della pelle, difesa dai radicali liberi, protezione delle ossa, prevenzione delle emorragie).

Il nostro organismo, tuttavia, anche quando è in perfette condizioni di salute e la sua “flora batterica intestinale” funziona bene”, non è in grado di produrre tutte le vitamine nelle quantità richieste per il suo fabbisogno quotidiano, per cui “è costretto” ad assumerle dall'esterno, attraverso l'alimentazione.

. . . ma dobbiamo “importarle”.

Ipovitaminosi.

Nonostante l'ampia disponibilità in natura, spesso senza rendercene conto, assumiamo meno vitamine di quante ne abbiamo bisogno.

Le cause? Almeno 10, secondo i nutrizionisti che hanno lanciato l'allarme “ipovitaminosi”:

- assumiamo alimenti di scarsa qualità nutrizionale;
- cuciniamo male verdure e ortaggi;
- consumiamo troppi cibi conservati o “trattati”;
- abbiamo un'alimentazione monotona;
- seguiamo diete dimagranti squilibrate;
- non curiamo i disturbi digestivi;
- soffriamo, senza saperlo, di intolleranze alimentari;
- non svolgiamo un'adeguata attività fisica;
- non ci rendiamo conto di condizioni fisiologiche (crescita, gravidanza, allattamento) che fanno andare “in riserva” il nostro patrimonio vitaminico;
- non prendiamo in considerazione che alcune cattive abitudini (es. alcolismo) o delle malattie (es. infezioni) o certi farmaci (es. antibiotici, pillola) aumentano il fabbisogno delle vitamine.

Un problema troppo spesso sottovalutato.

Trasformazioni biochimiche a carico delle vitamine in seguito a conservazione per irradiazione degli alimenti.

Le irradiazioni possono indurre alterazioni a carico dei costituenti degli alimenti per azione diretta o azione indiretta. L'azione diretta si verifica con maggiore probabilità negli alimenti allo stato secco o congelato, mentre l'azione indiretta è prevalente nei prodotti acquosi. Gli effetti diretti delle radiazioni ionizzanti variano a seconda del tipo di alimento mentre le modificazioni indotte indirettamente sono proporzionali all'intensità della dose somministrata. L'azione delle radiazioni ionizzanti nei confronti delle vitamine, è varia.

Per quanto riguarda le vitamine liposolubili, l'azione delle radiazioni sulla vitamina A e sul b-carotene dipende dall'alimento in cui queste si trovano: nel latte e nel burro vengono completamente distrutte mentre nella margarina si ha una perdita minore per l'azione protettiva esercitata dagli esteri caratteristici di questo grasso. Più resistente risulta la vitamina D mentre sono labili la E e la K.

Per quanto riguarda le vitamine idrosolubili, la vitamina B1 presenta una elevata radiosensibilità: infatti nella carne bovina e suina irradiata sono state riscontrate perdite del 34% che aumentavano a 60% nel caso di carne macinata. Sembra che il congelamento (a -75 °C) prima dell'irradiazione prevenga la distruzione della tiamina probabilmente per la diminuita mobilità, nel prodotto congelato, dei radicali H* e OH* che si formano dalla radiolisi dell'acqua. Le radiazioni alterano poco la vitamina B2 che, inoltre, è protetta dalla vitamina C. Quest'ultima è radiosensibile e può essere ossidata ad acido deidroascorbico ma viene protetta dalla niacina, che è invece radioresistente. Le altre vitamine del gruppo B (acido pantotenico, folico, B12) sono radiosensibili.

La vitamina B1 è spiccatamente radiosensibile.

Trasformazioni biochimiche a carico delle vitamine in seguito a conservazione con calore degli alimenti.

Le vitamine liposolubili sono termostabili, ma si ossidano con estrema facilità, tanto che, in presenza di ossigeno, si possono perdere completamente. Se invece il trattamento termico avviene in assenza di aria, il patrimonio di tali vitamine rimane pressoché inalterato.

Per le idrosolubili il discorso varia da vitamina a vitamina, in generale si può dire che un trattamento prolungato a temperature moderate incide maggiormente di uno a temperature elevate ma per tempi minori. La vitamina B1, B12 e C sono termolabili. La B2 è stabile alle alte temperature ma si altera alla luce, per cui se l'alimento è conservato in contenitori di vetro la perdita può essere totale.

Vitamine termostabili e vitamine termolabili.

Trasformazioni chimiche e biologiche a carico delle vitamine in alimenti congelati e surgelati.

- Le vitamine idrosolubili vengono in parte perse durante la scottatura preliminare, specie se questa è effettuata con acqua bollente. Le perdite di vitamina C nel prodotto considerato fresco, a 24 ore dalla raccolta, in particolare, sono più rilevanti di quelle riscontrate nel prodotto surgelato.
- Le perdite maggiori, a carico della vitamina C, sono incrementate dalla durata del trattamento di scottatura e dovute prevalentemente a processi ossidativi.
- Molto importante è anche la temperatura di conservazione dei prodotti; infatti, a -18° C e a temperature inferiori non si riscontrano ulteriori diminuzioni del contenuto vitaminico; se la temperatura è, invece, superiore a -9° C si possono perdere le vitamine più facilmente ossidabili. Anche per le vitamine, è stato riscontrato un loro maggiore contenuto nei surgelati rispetto ai prodotti sterilizzati.

Un corretto congelamento consente di conservare bene il patrimonio vitaminico di un alimento.

Trasformazioni chimiche e biologiche a carico delle vitamine in alimenti conservati con sostanze chimiche.

- *L'anidride solforosa* protegge le vitamine facilmente ossidabili, come la C e il b-carotene, in quanto inibisce l'enzima perossidasi, ma riduce drasticamente il contenuto in tiamina, il cui anello pirimidinico viene trasformato in un composto solfonato.
- Nei prodotti addizionati di *nitrati*, la presenza dell'acido ascorbico, impedendo la formazione di nitrosammine, esplica un ruolo senz'altro positivo.

- In seguito alla *salagione* si manifestano, soprattutto nella carne, modificazioni del valore nutrizionale. Alte concentrazioni saline denaturano le proteine, che possono anche precipitare. Il succo, che esce per osmosi dal prodotto, contiene numerosi nutrienti: sali minerali, vitamine idrosolubili, amminoacidi, composti azotati di natura non proteica, albumine e globuline e piccole quantità di emoglobina e mioglobina. E' stato riscontrato che un' alimentazione basata solo su carni salate determina fenomeni di avitaminosi del complesso B.
- Il processo ossidativo può invece essere ritardato *dall'affumicamento*, per la presenza nel fumo di fenoli con attività antiossidante.

Le modalità di conservazione degli alimenti possono modificare l'attività biologica delle vitamine.

Trasformazioni chimiche e biologiche a carico delle vitamine in seguito a cottura degli alimenti.

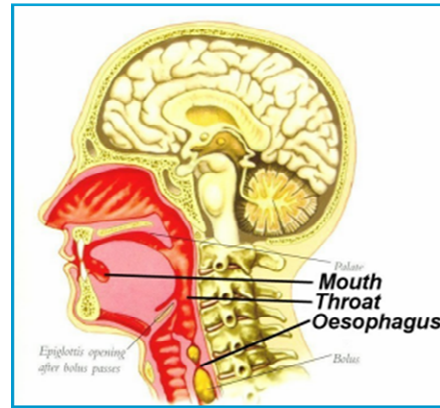
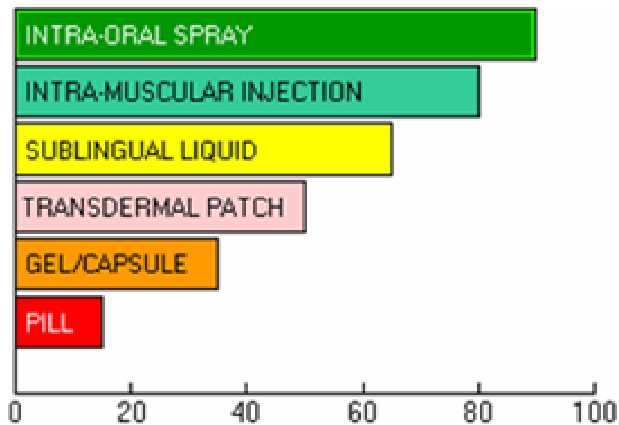
- Tra le **vitamine liposolubili**, la vitamina A e il b-carotene non subiscono diminuzioni rilevanti con i più comuni metodi di cottura; piccole quantità si possono perdere con la frittura. La vitamina D viene distrutta dall' aumento della temperatura, quando all' acqua è stato addizionato bicarbonato di sodio (labile a pH > 7).
- Tra **le vitamine idrosolubili** la tiamina è instabile a tutti i trattamenti termici; più resistente è, invece, la riboflavina, la cui ritenzione, nel caso di cottura a secco, può essere del 90-99%. La niacina è una delle vitamine più stabili al calore ma si perde facilmente se la cottura avviene in acqua; riutilizzare il succo o l' acqua di cottura permette un recupero quasi totale della vitamina; è interessante notare come per la vitamina PP si verifichi, in seguito alla cottura, un aumento del contenuto dovuto, probabilmente, alla liberazione dell' acido nicotinico "legato". Anche l' acido pantotenico può essere recuperato, utilizzando l' acqua di cottura.
- Per quanto riguarda, infine, la **vitamina C**, questa è sensibile all' umidità, al calore, all' aria e agli agenti ossidanti. Le perdite variano in relazione al prodotto, allo stato di conservazione e al tipo di cottura effettuato.

Perdite variabili a seconda della vitamina, dell'alimento in cui si ritrovano e del tipo di cottura.

**Perdite medie (%) di alcune vitamine in seguito a cottura.
Perdite variabili a seconda del tipo di alimento.**

Alimenti	A	B ₁	B ₂	PP	C
Asparagi	25	25	5	15	30
Barbabietole	5	45	15	30	35
Bietole foglie e coste	30	35	20	20	45
Broccoli	20	25	10	20	40
Carote	8	30	—	20	45
Carne ai ferri-fritta	0	25	20	20	0
Carne arrostita-stufata	0	45	20	25	0
Carne lessata	0	65	30	50	0
Cavolo	30	35	20	20	45
Cavolfiori	5	45	20	30	35
Cereali	0	5	0	0	0
Cipolle	5	45	15	30	30
Fagioli freschi	5	45	20	30	35
Fagiolini verdi	25	35	20	25	50
Fagiolini secchi	—	16	0	16	—
Legumi secchi	0	16	0	16	—
Mais (corn)	5	35	15	30	35
Melanzane	5	45	20	30	35
Mele al forno	—	—	—	—	80
Patate	7	25	20	20	25
Piselli freschi	20	25	15	15	40
Sedano	5	45	20	30	35
Spinaci	25	35	20	20	45

Cellfood® Multivitamin 100% Rda. 2 Volte Unico.



Unico nella sua pratica formulazione spray orale.

ORAC oxygen radical absorbance capacity.

- Brunswick Laboratories
 - Analytical Nutraceutical Laboratory Services
 - ORAC Assays
 - Hydrophilic - (ORACFL) Peroxyl radical
 - Lipophilic - (ORACFL) Peroxyl radical
 - NORAC Assays
 - Hydroxyl radical



L'ORAC test (Oxygen Radical Absorbance Capacity) è il metodo specifico per la misurazione del potere antiossidante delle sostanze in campioni biologici ed è stato particolarmente studiato per i cibi. Sono già stati identificati gli apporti in Unità Orac di mirtillo, fragola, lampone, arancia, uva rossa, ciliegia, per citare alcuni frutti e di spinaci, cavoletti di Bruxelles, sedano, per citare alcune verdure.



L'ORAC test è un metodo molto sensibile attraverso il quale si può "misurare" la protezione che le sostanze antiossidanti forniscono all'organismo contro idrossidi e perossidi reattivi e, al momento, è ritenuto l'unico saggio in grado di misurare l'inibizione di un antiossidante sui radicali liberi.

Un alto punteggio ORAC indica che il campione testato possiede un alto potenziale antiossidante.



hnrc.tufts.edu

HNRCA

Jean Mayer USDA Human Nutrition Research Center on Aging at Tufts University



ROSSO

Pomodori, salsa di pomodoro, succo di pomodoro, zuppa di pomodoro, peperone rosso, cipolla rossa, barbabietola rossa, cavolo rosso, fagioli bianchi, fagioli rosso, lenticchie rosse, Radicchio, mele, pompelmo rosa, uva nera, fragole, ciliegie, cocomero, lamponi, mirtilli, melograno.

VERDE

Verdure a foglia verde (senape cime di rapa, bietola, cavolo verza, spinaci e lattuga), asparagi, peperone verde, broccoli, fagiolini, piselli, cavolo verde, cipolla verde, cavolini di Bruxelles, Zucchini, cavolo cinese (Napa/Bok Choy), succo di zuccina, indivia, porro, mela verde, uva bianca, mielata, kiwi, lime.

ARANCIONE


Carota, mais dolce, patata dolce, noce americana, zucca, peperone giallo, navone, pomodoro giallo, pompelmo, limoni, noce pesca, arancia, pesca, ananas, mandarino, albicocca, mango, papaya.

BLU

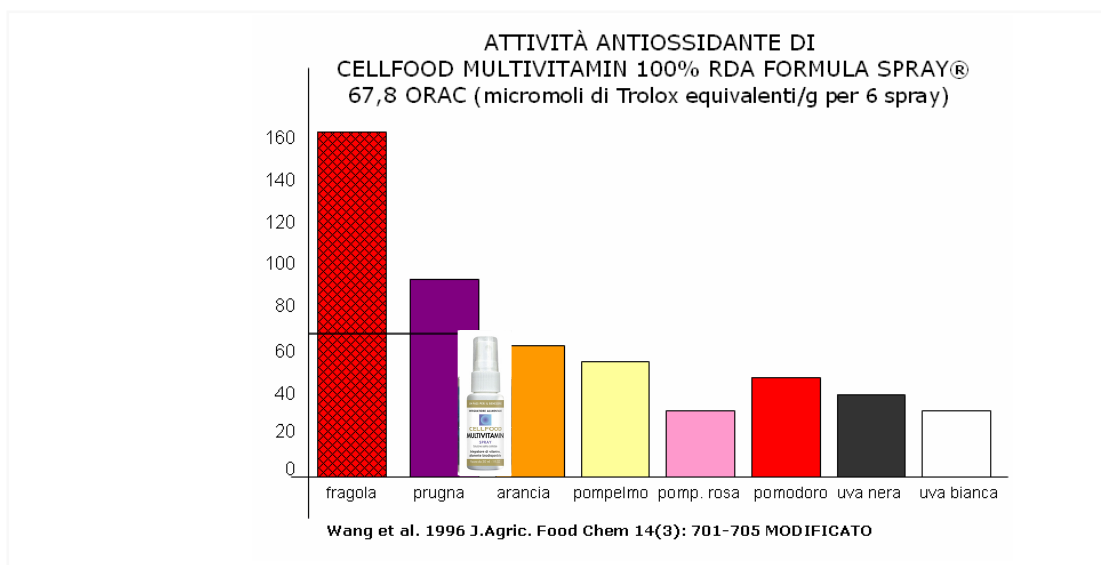
Melanzana, indivia rossa belga, uva rossa, prugne, uva passa, mirtilli, fichi rossi, prugna secca, sambuco, ribes.

BIANCO

Cavolfiore, funghi, cipolla, aglio, pastinaca, scalogno, rape, zenzero, banana, pera.

 Brunswick Sample ID	ORAC hydroFL	ORAC lipoFL	HORAC
	$\mu\text{moleTE/L}$	$\mu\text{moleTE/L}$	$\mu\text{moleCAE /L}$
CELLFOOD MultiVitamin (30mL)	67,851	5,006	30
CELLFOOD DNARNA (30mL)	14,148	n/a	n/a

Cellfood® Multivitamin 100% Rda. 2 Volte Unico.



Unico nel suo straordinario potere antiossidante.

Cellfood® Multivitamin 100% Rda spray. 2 volte completo.

CELLFOOD Multivitamin (nuovo)

Vitamina A	5000 IU	100%
Vitamina C	60 mg	100%
Vitamina D	400 IU	100%
Vitamina E	30 IU	100%
Vitamina B1	1.5 mg	100%
Vitamina B2	1.7 mg	100%
Vitamina B3	20 mg	100%
Vitamina B5	10 mg	100%
Vitamina B6	2 mg	100%
Acido Folico	400 mcg	100%
Vitamina B12	6 mcg	100%
Biotina	300 mcg	100%

Crema di arancia (completamente naturale)

6 spruzzate / 1 volta al giorno

Completo grazie alla sua singolare composizione.

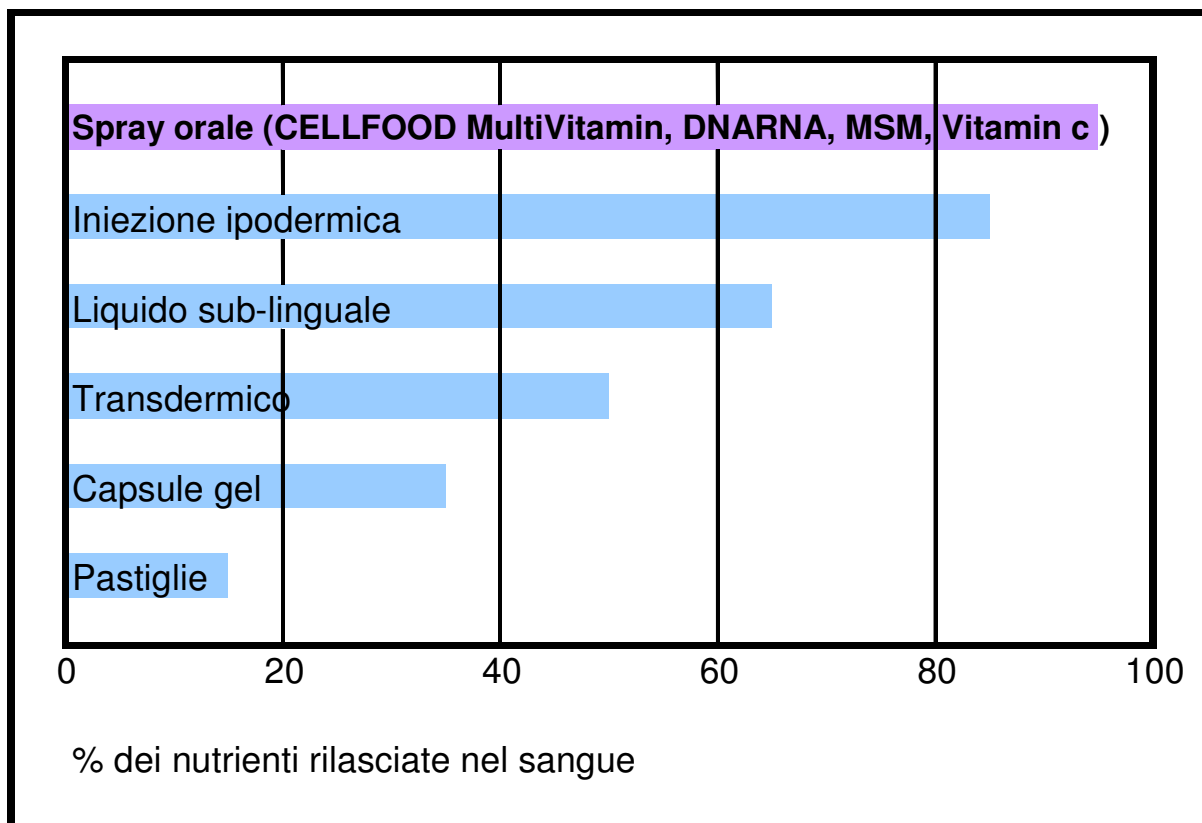
Cellfood® Multivitamin 100% Rda spray. 2 volte completo.

CELLFOOD Multivitamin (nuovo)		
Vitamina A	5000 IU	100%
Vitamina C	60 mg	100%
Vitamina D	400 IU	100%
Vitamina E	30 IU	100%
Vitamina B1	1.5 mg	100%
Vitamina B2	1.7 mg	100%
Vitamina B3	20 mg	100%
Vitamina B5	10 mg	100%
Vitamina B6	2 mg	100%
Acido Folico	400 mcg	100%
Vitamina B12	6 mcg	100%
Biotina	300 mcg	100%

Crema di arancia (completamente naturale)
6 spruzzate / 1 volta al giorno

Le Vitamine A, D, ed E sono completamente naturali ed in forma liposolubile.

Cellfood® Multivitamin 100% Rda spray. 2 volte completo.



Cellfood® Multivitamin 100% Rda spray. 2 volte completo.

CELLFOOD® Multivitamin 100% RDA non è un semplice polivitaminico ma un integratore NATURALE COMPLETO, in quanto ha in sé tutti gli elementi della famosa Formula Everett Storey (Deutrosulfazyme®).

Molteplici i vantaggi addizionali che ne derivano, rispetto ai comuni polivitaminici.

Infatti, la natura colloidale della formulazione consente un rapido e completo assorbimento e, quindi, la massima biodisponibilità dei micronutrienti, garantendo la distribuzione dei principi attivi nei vari tessuti in funzione delle reali necessità metaboliche.

Deutrosulfazyme®, inoltre, esercita una spiccata azione disintossicante che consente un migliore utilizzo dei vari nutrienti e, quindi, delle vitamine.

Deutrosulfazyme®, infine, aumenta la biodisponibilità di ossigeno a livello cellulare con un meccanismo dipendente dalla domanda (*OXYGEN ON DEMAND*) e, quindi, riducendo il rischio degli effetti indesiderati di questo prezioso elemento (produzione di radicali liberi).

Completo grazie alla sua Formula Everett Storey.

Cellfood® Multivitamin 100% Rda.

CELLFOOD® Multivitamin 100% RDA favorisce il corretto svolgimento dei processi metabolici, rinforza le difese immunitarie, agevola i processi di disintossicazione, accelera la guarigione delle ferite, aiuta l'organismo a disintossicarsi, protegge le superfici esterne (pelle) ed interne (mucose) del corpo, prevenendo i disturbi della vista (vitamina A), è un utile coadiuvante nella prevenzione e nella cura delle anemie e dei processi degenerativi a carico dei nervi (complesso vitaminico B), potenzia le difese antiossidanti (vitamine C ed E) contro le malattie da stress ossidativo (patologie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, diabete, sindromi infiammatorie, malattie infettive, etc.)

ed è un utile rimedio contro il rachitismo (vitamina D) e i problemi di calcificazione dei tessuti duri (osteopenie, osteoporosi, malattie parodontali, etc.).

Tutti i benefici effetti delle vitamine e della Formula Everett Storey.

Cellfood® Multivitamin 100% Rda.

CELLFOOD® Multivitamin 100% RDA è una formulazione efficace nella prevenzione e nel trattamento di tutte le sindromi da carenze vitaminiche (ipovitaminosi), che possono instaurarsi sia per un ridotto apporto (alimentazione monotona, assunzione di alimenti di scarsa qualità nutrizionale, diete squilibrate, abuso di cibi conservati o eccessivamente cotti, intolleranze alimentari, etc.) che per un aumentato fabbisogno (gravidanza, allattamento, crescita, stress psico-emotivo, stress ossidativo, abuso di alcolici, assunzione cronica di farmaci, come la pillola contraccettiva, attività fisica strenua, etc.) di questi preziosi nutrienti.

La soluzione modulata alla carenza di vitamine.

Cellfood® Multivitamin

- 100% del fabbisogno giornaliero
- Vitamine completamente naturali ed in forma liposolubile
- Tutti aromi naturali
- Migliore sistema di rilascio (95% di assorbimento)
- Contiene CELLFOOD
- Formato piccolo, pratico
- Ne basta una quantità inferiore

Cellfood® Multivitamin 100% Rda.

CELLFOOD® Multivitamin 100% RDA si presenta come un flacone da 30 mL, che può essere comodamente tenuto in tasca o nella borsetta. Dopo averlo agitato, il flacone va orientato con il dispensatore spray verso la base della lingua.

Sono sufficienti 3-6 erogazioni 1 volta al giorno, da trattenere in bocca per mezzo minuto, prima di deglutire. Ciò per garantire un sufficiente assorbimento endorale del prodotto.

In casi particolari, es. dopo un intenso sforzo fisico, la somministrazione può essere ripetuta fino a 2 volte/die.

Un flacone consente un trattamento della durata di circa 30 giorni (alle dose MAX indicata).

La comodità di una formulazione ready-to-use.

Cellfood® Multivitamin – Meccanismo d'azione.

- Le vitamine sono indispensabili per le funzioni biochimiche cellulari
- L'apporto dietetico ed il trattamento dei cibi provocano carenza

Cellfood® Multivitamin – Indicazioni.

- Integrazione nel sano
- Tutti gli stati carenziali
- Deficit alimentari patologici
- Diete estreme
- Fasi di crescita o convalescenza

Cellfood® Multivitamin – Modalità di impiego.

- Da 3/6 spruzzate, UNA VOLTA al giorno.
- Trattenere nel cavo orale per 20-30 secondi
- Può essere utilizzato prima di uno sforzo fisico o psicologico