

Tudományos termék: magas táplálkozásbiológiai értékű,
koncentrált növényi bioélelmiszer

OKOS ÉLET

NATÚR BIOCSICSÓKA-SŰRÍTMÉNY

A csicsókából (*Helianthus tuberosus*) készülő élelmiszerek kiemelkedő hasznosságát **hazai és külföldi szakirodalmak sora igazolta** az elmúlt években.

Nemrégiben, a hazai egyetemi kutatásoknak (Budapesti Corvinus Egyetem, Központi Élelmiszeripari Kutatóintézet, KÉKI), valamint az új, egyedi technológiának köszönhetően sikerült előállítani **hazai bionyersanyagból** zamatos, édeskés ízű biocsicsóka-sűrítményt, natúr, inulindús formában, elérhető áron.

A biocsicsóka-sűrítmény olyan koncentrált, általános tápanyag-kiegészítést szolgáló táplálék, (sűrített élelmiszer), melynek orvos-biológiai jelentősége van. Rák megelőző (antioxidáns), szív- és érvédő (LDL szint csökkentő, HDL szint növelő), immunerősítő, idegi stabilitást fokozó, emésztést serkentő, bélflóra-helyreállító (prebiotikus), májvédő és méregtelenítő, súlycsökkenést segítő (teltségérzést keltő) és vércukorszint-beállító hatással bír. Gyermekek és fiatalok számára a stabil energiaszolgáltatást segíti, az idősebbek roborációját támogatja, túlsúlyosak számára fogyókúra programok hatékony eszköze, emellett sportolók edzés alatti állóképességét is fenntartja.

Adott mennyiségi határig (30-80 g) hasznosítása nem igényel inzulint a szervezet számára, így diabetikus élelmiszerek alapanyaga, illetve cukorbetegnek egyik fő „édes” tápláléka lehet. Húgysavszint csökkentő hatása révén ízületi betegeknek is javasolható. Alkoholfüggőséget és iváskényszert kedvezően befolyásolja, az elvonókúrák hasznos kelléke lehet (az alkohol, illetve acetaldehid oxidatív lebomlását sietteti).

A biocsicsóka-sűrítmény **összetevői** között kiemelkedőek: inulin (frukto-oligoszacharidok, prebiotikum), fruktóz, béta-karotin, B-vitaminok, ásványok és nyomelemek (kalcium, kálium, magnézium, foszfor, vas, cink, réz, króm, mangán, cink, szelén), élelmi rostok (pektin), fitokemikáliák, szerves savak. Fogyasztásával eredményesen fenntarthatjuk a szervezet vitamin, és ásványi anyag egyensúlyát, egész évben. Inulin- illetve fruktóztartalma révén optimális felszívódási körülményeket, bélrendszeri- és energia-egyensúlyt hoz létre, mely a **bélrendszeri immunitás, a komfortérzés és szellemi erő** alapja is egyben.

