



**FIND YOUR
BALANCE**

the STABLES

Special
Home Design



**FIND YOUR
BALANCE**

the STABLES

Special
Home Design



WOORIGIN .FULLNATURE.

Woorigin es el algoritmo mejor creado hasta el día de la fecha , sin rival ni competencia , siendo la mas poderosa y completa formula natural con resultados reales para combatir lo tan deseado por la sociedad , siendo esta la Cardiopatía isquémica (OBESIDAD) .

.FORMULA TERRESTRE MARINA DE MULTIPLES LUGARES A NIVEL MUNDIAL.

Presentamos Woorigin Fullnature

Combinación perfecta de componentes naturales especialmente unidos a su justo porcentaje para obtener los inigualables resultados.

Si pudieras pedir un deseo , podría apostar seria comer y no engordar , verdad ? Jajajajaja

**The Team MG. se ha centrado en conseguir lo tanto deseado.
Os presentamos, la formula natural Woorigin.**

Un concentrado y justo porcentaje para poder llevar a conseguir los resultados deseados, siendo el principal de ellos el poder ingerir alimentos y que no se almacenen como grasas indeseadas , aportando ayuda en sentirte saciado con poca cantidad de alimentos sean mas perjudiciales o menos (ante todo centrémonoslo en una buena alimentación y todo será mucho mas sencillo y menos costoso), ademas de aporta un concentrado de fibra natural la cual ayudara a favorecer nuestro probiótico y tener un intestino saludable , favoreciendo a personas con problemas de estreñimiento y por ultimo aportando hasta 46 app, vitaminas y minerales, beneficios saludables en cada una de las digestiones .

Resultados en tan solo 15 días y permaneciendo hasta sentir haber conseguido los resultados como objetivo .



PRESENTAMOS EL QUITOSANO

Valor de Efectividad :

Reducción en la absorción de grasas - 100%

Otras contribuciones - 100%

Efectividad - 100%



Fuentes bibliográficas:

- López-Iglesias C, Barros J, Ardao I, Monteiro FJ, Alvarez-Lorenzo C, Gómez-Amoza JL, García-González CA. [Vancomycin-loaded chitosan aerogel particles for chronic wound applications](#). Carbohydr Polym. 2019 Jan 15;204:223-231. doi: 10.1016/j.carbpol.2018.10.012. Epub 2018 Oct 9.
- Hu Z, Gänzle MG. [Challenges and opportunities related to the use of chitosan as food preservative](#). J Appl Microbiol. 2018 Oct 16. doi: 10.1111/jam.14131.

Chitosan Vegan / *Aspergillus Niger*

...SE PRESENTA COMO PRESENTAN COMO UNA SUSTANCIA QUE “ATRAPA” LAS GRASAS DE LOS ALIMENTOS IMPIDIENDO SU ABSORCIÓN Y PROMOViendo SU ELIMINACIÓN POR LAS HECES.

¿QUÉ ES EL CHITOSAN VEGAN?

Chitosan vegetal libre de productos de origen animal y no-alergénico. El quitosano fúngico se extrae de setas y mohos. Porque no es tóxico, biodegradable, biocompatible y tiene efectos antimicrobianos: este biomaterial tiene un gran potencial para una variedad de aplicaciones como: clarificación, nutracéutico (Los nutracéuticos son productos basados en ingredientes procedentes de la propia naturaleza (animales, plantas o minerales) y se caracterizan por ser ricos en determinados nutrientes, lo cual determina su incidencia en la nutrición y en nuestra salud), dietética, remoción de taninos, cromatografía, agentes gelatinizados y espesante, reutilización de proteínas.

¿DE DÓNDE PROCEDE EL CONOCIDO COMO ‘IMÁN DE LA GRASA’?

OBVIAMENTE, TODO AQUELLO QUE SE TRATE DE UN SUPLEMENTO ALIMENTICIO Y QUE, POR ENDE, HAYA DE SER CONSUMIDO, DEBE SER OBJETO DE ANÁLISIS POR PARTE DE QUIÉN LO INGIERE. ASÍ, NO TENDRÍA NADA DE PARTICULAR QUE TE ESTUVIERAS PREGUNTANDO POR CUÁL ES EL SUSTRATO DEL QUE DERIVA EL CHITOSÁN Y AL QUE SE LE ATRIBUYE LA MENCIONADA CAPACIDAD PARA ADELGAZAR.

Los estudios realizados durante los últimos seis años con respecto a péptidos bioactivos, producto del metabolismo de hongos filamentosos del género *Aspergillus*, han demostrado que estos hongos poseen un potencial alto en la producción de dichas sustancias, con diversas actividades biológicas.

ESTE PROCESO IMPLICA LA ELIMINACIÓN DE LA FRACCIÓN DE PROTEÍNAS (QUE REPRESENTA ENTRE UN 20 Y UN 40%) DE LA MATERIA MINERAL, SOBRE TODO CARBONATOS Y FOSFATOS CÁLCICOS Y MAGNESIO, QUE SUPONEN EN TORNO A LA MITAD DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA Y, DE LOS PIGMENTOS CAROTENOIDEOS, QUE SON AQUELLOS QUE DOTAN A AL HONGO *ASPERGILLUS NIGER* Y CRUSTÁCEOS DE SU CARACTERÍSTICO Y LLAMATIVO COLOR NEGRO, ROJIZO O ANARANJADO.

PARTIENDO DE LA QUITINA, SE OBTIENE CHITOSÁN A TRAVÉS DE UN PROCESO DE DESACETILACIÓN DE LA MISMA, QUE SE PUEDE EFECTUAR DE MODO QUÍMICO O BIOLÓGICO. A NIVEL QUÍMICO, SE DESARROLLA EN UN MEDIO MUY ALCALINO (COMO PUEDA SER LA SOSA CÁUSTICA), MIENTRAS QUE A NIVEL BIOLÓGICO PARTICIPAN UNAS ENZIMAS QUE RECIBEN EL NOMBRE DE DESACETILASAS Y QUE PROCEDEN DE VARIAS ESPECIES DE HONGOS.

EN RESUMIDAS CUENTAS, LA DESACETILACIÓN CONSISTE EN ELIMINAR LA FRACCIÓN ACETILO DE LA MOLÉCULA QUITINA QUE, COMO YA HEMOS VISTO, RESPONDE A LA NOMENCLATURA DE N-ACETIL-D-GLUCOSAMINA.

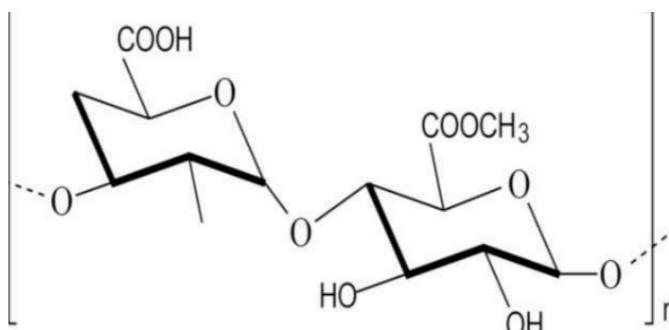
¿CÓMO ACTÚA EL QUITOSANO EN LA COMPOSICIÓN WOORIGIN?

LA BASE DEL MECANISMO DE ACCIÓN DEL QUITOSANO EN EL INTERIOR DEL APARATO DIGESTIVO ES DE NATURALEZA ELECTROSTÁTICA. ASÍ, SEGÚN VA ATRAVESANDO EL MEDIO ÁCIDO DEL ESTÓMAGO, ADQUIERE CARGA POSITIVA EN LOS GRUPOS DE AMINOÁCIDOS LIBRES QUE DESTACAN DE LAS CADENAS DE N-ACETIL-D-GLUCOSAMINA.

EN CUANTO A LOS LÍPIDOS (GRASAS) CUENTAN CON LA CARGA NEGATIVA QUE LES PROPORCIONAN LOS GRUPOS COOH (LOS QUE DEFINEN LA ESTRUCTURA DE UN ÁCIDO GRASO), DESENCADENANDO LA ATRACCIÓN ELECTROSTÁTICA CON EL 'IMÁN DE LA GRASA' QUE CONLLEVA LA FORMACIÓN DE UN GEL.

LA SUPERFICIE DE ESTE GEL SE INTEGRA POR MOLÉCULAS DE CHITOSÁN SECUESTRANDO LAS DE GRASA QUE OCUPAN EL INTERIOR. INMUNE A LA ACTIVIDAD DE LOS JUGOS DEL INTESTINO Y PÁNCREAS, TERMINA SIENDO EXCRETADO POR LAS HECES. LA FORMACIÓN DEL GEL ES POSIBLE EN GRAN MEDIDA GRACIAS A LA ALCALINIZACIÓN TÍPICA DEL MEDIO INTESTINAL, QUE CONTRASTA CON LA ACIDEZ DEL ESTÓMAGO.

NO OBSTANTE, ESTE MODO DE ACCIÓN NO ESTARÍA COMPLETO SI NO HICIÉRAMOS MENCIÓN A UN FENÓMENO CONOCIDO COMO DE INHIBICIÓN COMPETITIVA Y QUE SE EJERCE SOBRE LAS ENZIMAS AMILASA Y LIPASA, DEBIDO A LO SIMILARES QUE RESULTAN EN ESTRUCTURA LAS MOLÉCULAS DE ESTAS ENZIMAS Y LAS DEL CHITOSÁN.



LA CLAVE ESTÁ EN LA REDUCCIÓN DE LA ABSORCIÓN DE LAS GRASAS

EN SÍNTESIS, NOS ESTAMOS REFIRIENDO A UN COMPUESTO DE GRAN UTILIDAD PARA REDUCIR LA ABSORCIÓN DE LAS GRASAS EN EL TRACTO INTESTINAL, LO QUE EVITA SU DEPÓSITO EN LAS CÉLULAS ESPECIALIZADAS EN ELLA, LOS ADIPOCITOS. RECUERDA QUE UN GRAMO DE GRASA GENERA UNAS 9 KILOCALORÍAS, CIFRA QUE LO CONVIERTA EN EL MACRONUTRIENTE QUE MÁS ENERGÍA APORTA, DADO QUE LOS HIDRATOS DE CARBONO Y LAS PROTEÍNAS ALCANZAN ÚNICAMENTE LAS 4 KILOCALORÍAS.

EN EL SIGUIENTE GRÁFICO PUEDES OBSERVAR ESTA ACCIÓN, QUE PODEMOS LLAMAR “CAPTA-GRASAS”, GRACIAS A LA CUAL EL CHITOSÁN AYUDA IGUALMENTE A REDUCIR LOS NIVELES DEL CONOCIDO COMO “COLESTEROL MALO” (LDL O LIPOPROTEÍNAS DE BAJA INTENSIDAD).

CONOCE LAS PROPIEDADES DE LA QUITOSANA

ENTRE LAS PROPIEDADES MÁS CONOCIDAS Y ACLAMADAS DE TAL FIBRA NATURAL, SE ENCUENTRA EL HECHO DE QUE AGLUTINA UNA TRIADA DE PROPIEDADES BIOLÓGICAS, AL SER BIODEGRADABLE, BIOCOMPATIBLE Y BIOACTIVA.

LA CONJUNCIÓN DE ESTAS CUALIDADES “BIO” LE OTORGА UN REPERTORIO DE CAPACIDADES AMPLÍSIMO DE LAS QUE NOS PODEMOS APROVECHAR, TANTO EN EL ÁMBITO CLÍNICO (QUE SE CORRESPONDEN CON LAS QUE VENIMOS DESCRIBIENDO), COMO A NIVEL DE APLICACIONES DE TIPO BIOQUÍMICO Y BIOMÉDICO.

¿EN QUÉ SE TRADUCE ESTO? PUES EN LA PARTICIPACIÓN DEL CHITOSÁN EN LA FABRICACIÓN DE ANTIBIÓTICOS, SUTURAS QUIRÚRGICAS O COSMÉTICOS, SIN OLVIDARNOS, DE LOS COMPLEMENTOS DIETÉTICOS.

MÁS USOS DE LOS QUE ESPERAS

A PARTIR DE LO QUE VENIMOS COMENTANDO, ES POSIBLE QUE YA HAYAS IMAGINADO QUE LOS USOS DEL CHITOSÁN SON VARIOPINTOS, POR LO QUE ESTAMOS ANTE MUCHO MÁS QUE UN QUEMAGRASAS AL USO. REPASEMOS LOS PRINCIPALES:

USOS BIOMÉDICOS

EN EL CONTEXTO BIOMÉDICO, INTERESA SOBREMANERA EL MATERIAL HÍBRIDO QUE SE CONOCE COMO SILICA-CHITOSÁN. ¿LA RAZÓN? SU EXTRAORDINARIA COMPATIBILIDAD CON LOS TEJIDOS DEL ORGANISMO HUMANO, QUE LO HAN CONVERTIDO EN EL MATERIAL DE ELECCIÓN PARA RECUBRIMIENTO EN SUTURAS DE SEDA Y DE POLIGLICOLATO.

Y NO QUEDARÍAN AQUÍ SUS BONDADES AL RESPECTO, PUES EXISTEN SUFICIENTES EVIDENCIAS PARA PENSAR QUE EL CHITOSÁN ACELERA LA CICATRIZACIÓN DE LAS HERIDAS, AL AUMENTAR EN MÁS DE CIEN VECES LA PERMEABILIDAD DE LA SUTURA AL OXÍGENO, ADEMÁS DE LIMITAR EL DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MINIMIZANDO EL RIESGO DE INFECIÓN.

DENTRO DE LA CIRUGÍA IMPLANTOLÓGICA, GOZA DE UN MERECIDO RECONOCIMIENTO PUES, EN COMBINACIÓN CON CLORHEXIDINA, REDUCE LA INFLAMACIÓN Y EL DOLOR, PERMITIENDO UN MENOR CONSUMO DE ANTIINFLAMATORIOS Y ANALGÉSICOS. ASIMISMO, ESTÁ SIENDO PAUTADO EN TRATAMIENTOS DE PERIODONTITIS Y GINGIVITIS.

EN CIRUGÍA PLÁSTICA, CADA VEZ COBRA MAYOR RELEVANCIA COMO APOYO A LA RECONSTRUCCIÓN DE LOS TEJIDOS MANIPULADOS, DADOS SUS EFECTOS REPARADORES EN LO QUE CONCIERNE A LA FLUIDEZ DEL PROCESO DE CICATRIZACIÓN Y LA DISMINUCIÓN DE CICATRICES.

USOS INDUSTRIALES

LA PRESENCIA DEL CHITOSÁN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA SE HA VUELTO TAMBIÉN DE LO MÁS COMÚN, AL HABERSE HECHO HUECO EN DISTINTAS RAMAS, ENTRE LAS QUE CABE CITAR:

- **PANIFICADORA**, AL SER UN EMULSIONANTE PARA LA ELABORACIÓN DE MASAS
 - **BEBIDAS**, COMO ABSORBENTE PARA CLARIFICAR LOS ZUMOS DE FRUTAS Y PARA EVITAR EL TONO AMARRONADO QUE TIENDE A ADQUIRIR EL DE MANZANA
 - **VINÍCOLA**, EN LA QUE PREVIENE LAS ALTERACIONES QUE SE CONOCEN COMO BRONCEADO Y MADERIZACIÓN DEL VINO BLANCO, SUSTRAYENDO DEL MISMO SUS COMPONENTES FENÓLICOS O SUSTANCIAS QUÍMICAS HABITUALES EN LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL. EN EL CASO DEL CONTENIDO EN EL VINO, SE LLAMA RESVERATROL
 - EN GENERAL, A MODO DE **CONSERVANTE EN ALIMENTOS DE DIVERSA NATURALEZA**, POR SU CAPACIDAD DE INHIBIR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS, TANTO BACTERIAS (DESTACANDO SALMONELLA, ESCHERICHIA, STAPHYLOCOCCUS, LISTERIA Y YERSINIA, CAUSANTES TODOS ELLOS DE INTOXICACIONES ALIMENTARIAS) COMO HONGOS (DEL TIPO DE BYSSOCHIAMYS, MUCOR Y ASPERGILLUS, SIENDO ESTE ÚLTIMO EL PRODUCTOR DE LAS NOCIVAS AFLATOXINAS).
 - A LO INDICADO, DEBE SUMARSE QUE CHITOSÁN SIRVE COMO **ELEMENTO DE RECUBRIMIENTO DE LA PINTURA DE POLIURETANO CONTRA LA AGRESIÓN DE LA LUZ SOLAR**, ESPECIALMENTE ÚTIL EN COCHES, MUEBLES, EMBALAJES Y ENVASES.
- ASIMISMO, SE HA REVELADO COMO EFICAZ EN LAS REACCIONES DE EXTRACCIÓN DE COLORANTES, ISÓTROPOS RADIACTIVOS, METALES PESADOS Y TANINOS DE DIVERSOS SUSTRADOS. UN EJEMPLO SERÍA EL DE SU APLICACIÓN PARA ELIMINAR EL ARSÉNICO DE AGUAS RESIDUALES.

USOS AGRÍCOLAS Y AMBIENTALES

EN EL CAPÍTULO DE SUS UTILIDADES AGRÍCOLAS Y AMBIENTALES:

- **CONTRIBUYE A AUMENTAR LOS RENDIMIENTOS PRODUCTIVOS**, PROPORCIONANDO PROTECCIÓN CONTRA AGENTES EXTERNOS, SOBRE TODO EN LAS INFECCIONES CAUSADAS POR HONGOS
- **ES EFICAZ COMO AGENTE COAGULANTE O FLOCULANTE EN EL TRATAMIENTO PRIMARIO DE LAS AGUAS RESIDUALES**, DADO QUE ELIMINA LAS SUSTANCIAS QUE SE HALLAN EN ESTADO COLOIDAL Y QUE, POR SEDIMENTACIÓN, TARDARÍAN DEMASIADO TIEMPO EN PODER ELIMINARSE
- **PARTICIPA EN LOS PROCESOS DE FILTRACIÓN DEL AGUA**, YA QUE ELIMINA SUSTANCIAS CONTAMINANTES CON VISTAS A SU POTABILIZACIÓN



COME TODO LO QUE PRETENDAS ENGORDAR !!! TRANQUILOS WOORIGIN LO PONE FÁCIL Y SENCILLO

SUS BENEFICIOS PARA LA SALUD TE INTERESAN

YA ALUDIMOS AL PRINCIPIO A QUE EL CHITOSÁN ESTÁ EN BOCA DE TODOS POR SUS PROPIEDADES PARA BAJAR DE PESO. SIN EMBARGO, Y AUNQUE ESA CUALIDAD ES LA QUE LO HA POPULARIZADO, EXISTEN OTROS MUCHOS BENEFICIOS DE ESTA SUSTANCIA, QUE LE HACEN GANAR ADEPTOS CADA DÍA. ASÍ PODEMOS HABLAR DE QUITOSANO...

PARA REFORZAR EL SISTEMA INMUNOLÓGICO

VAS A ENCONTRAR POCAS MANERAS TAN NATURALES PARA REFORZAR EL SISTEMA INMUNE COMO EL CHITOSÁN, PUES ESTA SUSTANCIA LOGRA HACERLO A TRAVÉS DE DOS VERTIENTES:

- **LA INMUNIDAD HUMORAL.** REPRESENTADA POR LA SÍNTESIS DE ANTICUERPOS
- **LA INMUNIDAD CELULAR.** EJERCIDA POR UN GRUPO DE CÉLULAS ENTRE LAS QUE SOBRESALEN LOS LINFOCITOS T Y B
- **Para activar las células NK**

LA QUITOSANA EJERCE INFLUENCIA POSITIVA SOBRE AMBAS, PERO SI HAY UN ASPECTO VERDADERAMENTE LLAMATIVO DE ESTE SUPLEMENTO ES SU PODEROSA ACTIVACIÓN DE LAS CÉLULAS NK (NATURAL KILLER), CUYA FUNCIÓN ES ATACAR A LAS CÉLULAS CANCEROSAS EN EL DÍA A DÍA. SE ESTIMA QUE SU ACTIVACIÓN HACE A ESTA SUSTANCIA UNAS DIEZ VECES MÁS ENÉRGICA QUE OTROS TRATAMIENTOS CONTRA EL CÁNCER, PESE A LA CAUTELA QUE INDICAMOS SIEMPRE EN ESTOS CASOS.

CHITOSÁN PARA EQUILIBRAR LOS NIVELES DE COLESTEROL

SON NUMEROSOS LOS ESTUDIOS REALIZADOS POR AUTORIDADES EN LA MATERIA CUYOS RESULTADOS DEMUESTRAN QUE EL CHITOSÁN ES CAPAZ DE EQUILIBRAR LOS NIVELES DE COLESTEROL EN SANGRE, PRINCIPALMENTE EL “COLESTEROL MALO” O LDL. DICHO ASPECTO COBRA ESPECIAL IMPORTANCIA SI PARTIMOS DE QUE LA HIPERCOLESTEROLEMIA (O NIVELES DEMASIADO ELEVADOS DE COLESTEROL SANGUÍNEO) ES UNO DE LOS PRINCIPALES FACTORES DE RIESGO PARA LA SALUD, RELATIVO AL PADECIMIENTO DE LAS ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES Y CEREBROVASCULARES (ICTUS).

PARA REDUCIR LA TENSIÓN ARTERIAL

DEL QUITOSANO SE SABE TAMBIÉN QUE ES **HIPERTENSOR**, O SEA, QUE REDUCE LA TENSIÓN ARTERIAL. COMO PLUS ADICIONAL, DECIR QUE MEJORA LA ASIMILACIÓN DEL CALCIO, UN HECHO PARTICULARMENTE IMPORTANTE PARA AQUELLAS PERSONAS QUE SUFREN OSTEOPOROSIS.

OTROS PUNTOS A SU FAVOR SON QUE EJERCE UNA LABOR DE CONTROL HASTA ELIMINAR LA BACTERIA HELICOBACTER PYLORI, DESENCADENANTE EN EL ESTÓMAGO DE ÚLCERAS GASTRODUODENALES Y QUE, AL MISMO TIEMPO, FUNCIONA COMO APoyo AL TRATAMIENTO DE LA ANEMIA.

PARA EVITAR LAS INFECCIONES

LA SIGUIENTE UTILIDAD QUE DEBE TENERSE TAMBIÉN PRESENTE RESPECTO A CHITOSÁN ES QUE RESULTA MUY ÚTIL PARA EVITAR LAS INFECCIONES EN DIENTES Y ENCÍAS. JUNTO A ELLO, COLABORA EN LA RECUPERACIÓN DE TEJIDOS TRAS LAS OPERACIONES DE CIRUGÍA PLÁSTICA, TAL COMO HEMOS INDICADO YA.

QUITOSANO PARA TRATAR ENFERMEDADES

POR ÚLTIMO, SE HAN PUBLICADO VARIOS ESTUDIOS MÉDICOS QUE NO DEJAN LUGAR A DUDAS SOBRE LAS POSIBILIDADES DEL CHITOSÁN COMO SUPLEMENTO PARA TRATAR A LOS ENFERMOS DE CROHN, UN FRECUENTE PROCESO INFLAMATORIO CRÓNICO QUE NORMALMENTE SE INSTALA EN EL TRACTO INTESTINAL, SIENDO LOS ÚLTIMOS TRAMOS LOS MÁS AFECTADOS.

¿ESTAMOS ANTE UN PODEROZO ADELGAZANTE?

ASÍ ES Y SE ATRIBUYEN A SU CONSIDERACIÓN DE FIBRA NATURAL DE EXTRAORDINARIA CALIDAD BIOLÓGICA Y A SU EXCELENTE CAPACIDAD DE ABSORCIÓN DE GRASAS, SU INCLUSIÓN EN LAS DIETAS PARA ADELGAZAR COMO COMPLEMENTO DIETÉTICO. DE HECHO, ESTA ES SU APLICACIÓN PRINCIPAL Y MÁS FAMOSA.



¡OJO! ELLO NO SIGNIFICA QUE EL INICIO DE LA INGESTA DE CHITOSÁN GARANTICE POR SÍ SOLO LA PÉRDIDA DE PESO. DISTINTO ES QUE, SI TE HAS MARCADO EL OBJETIVO DE BAJAR UNOS KILOS, Y SIEMPRE QUE LO COMPLEMENTES CON UNA DIETA IDÓNEA Y CON LA PRÁCTICA REGULAR DE EJERCICIO, LOGRARÁS EL RESULTADO IDÓNEO. TEN PRESENTE QUE LA QUITOSANA NO CUENTA CON LA CAPACIDAD DE INTERVENIR SOBRE LOS HIDRATOS DE CARBONO.

CADA GRAMO QUE INGIERAS DE CHITOSÁN, “SECUESTRA” UNOS OCHO GRAMOS DE GRASA. A CONTINUACIÓN VAMOS A VER QUE LA DOSIS DIARIA RECOMENDADA ES CERCANA A LOS TRES GRAMOS DIARIOS, POR LO QUE, ESTARÍAS ELIMINANDO ENTRE 20 Y 25 DE GRASA.

AHORA BIEN, AUNQUE ESTE DATO ES INNEGABLE, TAMBIÉN LO ES QUE BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÍAS DEJAR EN MANOS DE ESTE SUPLEMENTO TODA LA RESPONSABILIDAD DE RESTRINGIR LAS GRASAS ALIMENTICIAS. EL MOTIVO ES QUE ESTE GESTO PODRÍA DESENCADENAR UN SOBRECONSUMO DE LAS MISMAS POR EXCESO DE CONFIANZA, CON LA CONSECUENCIA CONTRARIA A LA DESEADA, AL TERMINAR ENGORDANDO.

SI INGIERES DOS GRAMOS Y MEDIO DE SUPLEMENTO ANTES DE UNA COMIDA CON GRASAS, ESTARÁS DESVIANDO DEL METABOLISMO UNA CANTIDAD QUE EQUIVALGA A UNAS 140-180 KILOCALORÍAS.

La dosis media recomendada de chitosán se sitúa en torno a los 2000 mg/día, repartidos en las comidas principales. Para conseguir los mejores resultados, tómala unos quince minutos antes de cada comida, junto con dos vasos de agua.

Inclúyelo en una dieta que contenga carbohidratos y abundante líquido. Facilita la evacuación de las grasas atrapadas por las heces y no tardarás en constatarlos.

Probablemente te estés preguntando también durante cuánto tiempo debes tomar chitosán. Pues bien, lo recomendable es que prolongues su tratamiento durante un mínimo de doce semanas. Por debajo de esta cifra no sería extraño que sus efectos pasaran desapercibidos.

Por el contrario, tampoco debes prolongar su tratamiento durante un período excesivo, ni siquiera superior a las quince semanas. En este caso podrías ver mermada la asimilación de los nutrientes que ya hemos citado.

También hay quien le da la aplicación de combatir la enfermedad periodontal o la inflamación de encías. Si quieres probarlo, aplica alguna de sus presentaciones en polvo sobre las encías o en goma de mascar con chitosán.

Puedes comprar los mejores suplementos de chitosán a un precio sin competencia en la tienda online de HSN.

¿Tiene efectos secundarios este reductor de peso?

Conviene advertir en primer término que, tal cual sucede con cualquier otro atrapagrasas, usar chitosán puede dejar por debajo de las recomendaciones nutricionales tanto los aportes de ácidos grasos esenciales como de vitaminas liposolubles (A, E, D y K).

¿Estás embarazada? En ese caso, no deberías ingerir suplementos de quitosano, toda vez que su ingesta podría ralentizar el crecimiento del feto.

De la misma forma, no deberías arriesgarte a tomar a este suplemento si eres alérgico al marisco.

Es muy posible que lo seas igualmente a chitosán. De hecho es lo que suele ocurrir en un gran número de casos.

En cuanto a sus efectos secundarios, no son habituales y solo se han descrito en ciertas ocasiones.

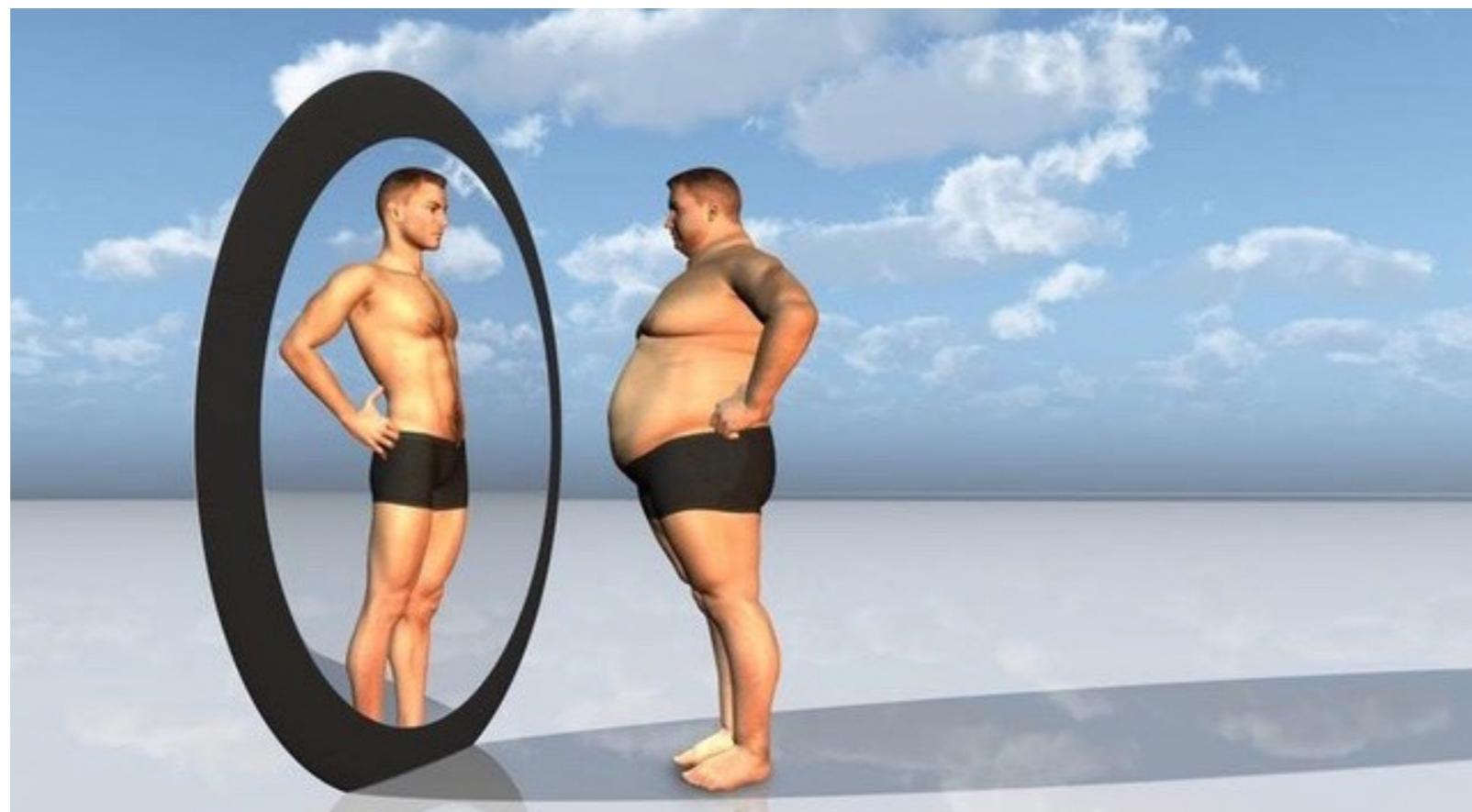
¿Con qué otros suplementos puedes combinarlo?

Si buscas combinaciones sinérgicas y, dentro de un plan para perder peso, puede resultar eficaz asociar chitosán a cualquier otro suplemento que haga las veces de inapetente. Así las cosas, uno de los stacks que mejor funciona es el de quitosano con algas como espirulina y fucus.

En la misma línea, te recomendamos su conjunción con los que provoquen un estrés metabólico. Por ejemplo el té rojo o el marrubio, una planta con estupendos efectos en el sistema digestivo, vesícula e hígado.



**UN SOLO CAMINO AL CAMBIO DESEADO TE LO DA Y FACILITA LA INIGUALABLE FORMULA
WOORIGIN**



PRESENTAMOS LA CHÍA

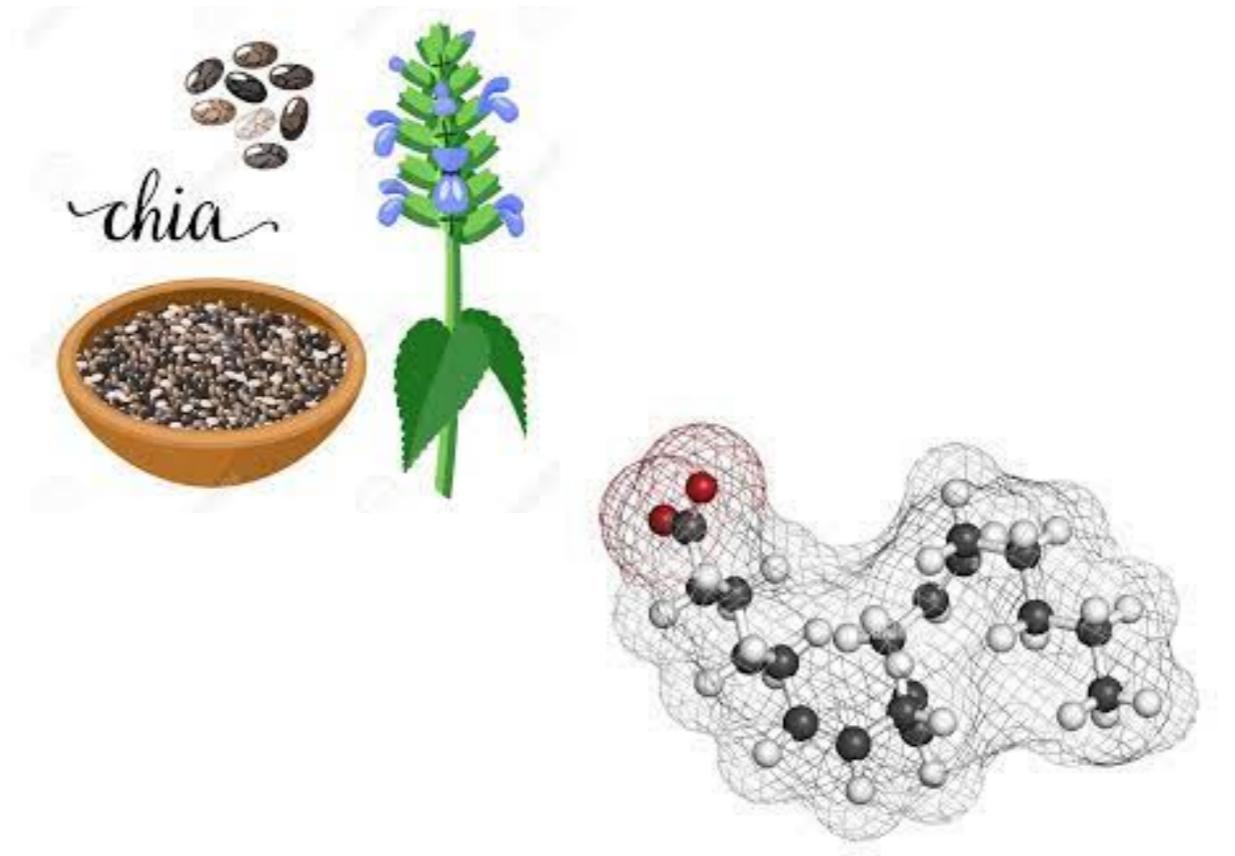
VALORACIÓN SEMILLAS DE CHÍA

Nutrientes que aportan - 99%

Para la dieta - 100%

Para la resistencia - 100%

Efecto - 100%



**LAS SEMILLAS DE CHÍA SON DE PEQUEÑO TAMAÑO Y DE COLOR NEGRO, Y SE
CONSIDERAN LOS ALIMENTOS MÁS SALUDABLES DEL PLANETA, AL SER UNA FUENTE
DE GRASAS OMEGA-3 VEGETALES CONCENTRADAS Y DE FIBRA, AUNQUE SERÁ MÁS
ADELANTE CUANDO VEAMOS EL RESTO DE FACTORES NUTRICIONALES DE ESTOS
ALIMENTOS BUENOS PARA LA SALUD.**

ENLACE MUY EXLENTO BIBLIOGRAFICO PREMIOS NOVEL

<https://www.medigraphic.com/pdfs/residente/rr-2017/rr171c.pdf>

LA CHÍA COMO SÚPER ALIMENTO

Y SUS BENEFICIOS EN LA SALUD DE LA PIEL

LA CHÍA CONTRIBUYE AL CUIDADO DE LA PIEL, EL ÓRGANO MÁS GRANDE DEL CUERPO HUMANO Y PRIMERA LÍNEA DE DEFENSA. ESTA SEMILLA ES UNA PLANTA OLEAGINOSA, CONSTITUIDA POR 40% DE ACEITES, 20% DE PROTEÍNAS, NO POSEE COLESTEROL Y CUENTA CON MINERALES COMO CALCIO, HIERRO, MAGNESIO, FÓSFORO Y ZINC, CONTIENE FIBRA DIETÉTICA, AMINOÁCIDOS, ANTIOXIDANTES Y VITAMINAS; LA CANTIDAD DE ÁCIDOS GRASOS SATURADOS QUE LA COMPONEN ES MÍNIMA Y POR LA ALTA CONCENTRACIÓN DE ANTIOXIDANTES NO PERMITE LA OXIDACIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS. LA CHÍA ES EXCELENTE CARDIOPROTECTOR POR SU CONTENIDO DE ÁCIDO ALINOLÉNICO (60%) DEL QUE ES UNA DE LAS FUENTES MÁS IMPORTANTES. POR OTRO LADO, GRACIAS AL CONTENIDO DE OMEGA 3 EVITA PROCESOS INFLAMATORIOS Y PRESENTA EFECTOS ANTIEDAD, ADEMÁS PREVIENE EL DESARROLLO DE CÁNCER, EVITA EL ESTREÑIMIENTO Y CONTIENE MUY pocas CALORÍAS. CON EL BENEFICIO ADICIONAL DE CONTRIBUIR A MANTENER LA PIEL EN BUEN ESTADO AL FAVORECER LA PROLIFERACIÓN CELULAR Y LA SÍNTESIS DE FIBRAS DE COLÁGENO. POR TODO ello Y MÁS, ESTE TIPO DE ALIMENTOS QUE NO TIENEN UNA AMPLIA DEMANDA, QUE SON DE GRAN VALOR NUTRICIONAL Y DE BAJO VALOR ECONÓMICO, INCITAN A REINICIAR SU CONSUMO Y REDESCUBRIR ALGUNOS RECURSOS OLVIDADOS QUE PERMITEN LLEVAR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y PREVENIR ENFERMEDADES CON FACILIDAD Y A BAJO COSTO.

A PESAR DE SU ANTIGUA HISTORIA COMO UNO DE LOS ALIMENTOS MÁS BÁSICOS EN LA DIETA, HA SIDO RECENTEMENTE CUANDO LAS SEMILLAS DE CHÍA SE HAN CONVERTIDO EN UN SÚPERALIMENTO MODERNO, POR SUS DISTINTAS PROPIEDADES.



EN LOS ÚLTIMOS AÑOS ES CUANDO HA COMENZADO A POPULARIZARSE Y AHORA ES UNA DE LAS SEMILLAS (CHÍA) CONSUMIDAS POR MILLONES DE PERSONAS EN TODO EL MUNDO QUE QUIEREN CUIDAR SU SALUD, DEBIDO A SUS EFECTOS BENEFICIOSOS PARA LA SALUD.

A DIFERENCIA DE OTRAS SEMILLAS, LAS SEMILLAS DE CHÍA SE PUEDEN COMPRAR Y SER CONSUMIDAS ENTERAS O MOLIDAS, MIENTRAS QUE OTRAS SEMILLAS TIENE QUE SER MOLIDAS ANTES DE SU CONSUMO PARA SACAR TODOS LOS BENEFICIOS DE LOS NUTRIENTES QUE TIENEN PARA LA SALUD.

¿QUÉ NUTRIENTES Y BENEFICIOS NOS APORTAN LAS SEMILLAS DE CHÍA?

ESTE PRODUCTO DESTACA POR SU GRAN FACTOR NUTRICIONAL, AL CONTENER PROTEÍNAS, CALCIO, FIBRA, MANGANEZO, MAGNESIO Y FÓSFORO, ADEMÁS DE CONTENER UNA GRAN CANTIDAD DE ZINC, VITAMINA B3, POTASIO, VITAMINA B1 Y VITAMINA B2, MUY PROPIO DE LAS SEMILLAS.

PODEMOS DESTACAR ALGUNOS DE LOS BENEFICIOS DE PESO MÁS IMPORTANTES QUE PRESENTA LAS SEMILLAS DE CHÍA EN CADA NUTRIENTE

FIBRA

COMO UNA DE LAS MÁS RICAS FUENTES DE FIBRA SOLUBLE, LA CHÍA ES UN **COMPLEMENTO IDEAL SI PADECES ESTREÑIMIENTO, DIABETES, HIPERTENSIÓN Y/O COLESTEROL ALTO.**

EL CONTENIDO DE FIBRA DIETÉTICA ES DE APROXIMADAMENTE DE **27,7G DE PESO DE FIBRA POR 100G DE SEMILLAS** (14,1G DE ESTA FIBRA ES SOLUBLE). LAS SEMILLAS DE CHÍA CONTIENEN UNA GRAN CONCENTRACIÓN DE MUCÍLAGOS, UN TIPO DE FIBRA SOLUBLE QUE FORMA UN GEL CUANDO LA SEMILLA SE MOJA EN AGUA.

ESTO HACE QUE AUMENTE EL VOLUMEN DE LA SEMILLA, FACTOR QUE HACE QUE PRESIONE MÁS LAS PAREDES DEL TUBO DIGESTIVO Y PRODUZCA UNA ESTIMULACIÓN DEL PERISTALTISMO (MOVIMIENTO INTESTINAL). ADEMÁS ESTE GEL, QUE SE FORMA A PARTIR DE LA FIBRA SOLUBLE Y EL AGUA, HIDRATA Y FACILITA EL PASO DE LOS ALIMENTOS POR EL TRACTO DIGESTIVO, ESTIMULANDO LA DEFECACIÓN.

LA FIBRA SOLUBLE ADEMÁS PROLONGA EL TIEMPO QUE TARDAN LOS AZÚCARES INGERIDOS EN ABSORBERSE EN EL INTESTINO, LO QUE HACE QUE EL PICO DE AZÚCAR EN SANGRE QUE SE PRODUCE COMO CONSECUENCIA DE LA ABSORCIÓN DE ESOS AZÚCARES SEA BAJO.

TAMBIÉN AYUDA A REDUCIR EL COLESTEROL EN SANGRE, PUES LA FIBRA SOLUBLE TIENE EFECTOS QUE HAN SIDO DEMOSTRADOS SOBRE LA REABSORCIÓN DEL COLESTEROL BILIAR. Además, la semilla de chía es el sueño de una persona a dieta hecha realidad, su acción gelificante que promueve la sensación de más saciedad durante horas.

ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES

SÓLO UNA CUCHARADA DE SEMILLAS DE CHÍA CONTIENE 2282MG DE OMEGA 3 Y 752MG DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-6. La chía para ser una gran fuente de ácidos grasos omega-3 y omega-6 incluso mejor para la salud que las semillas de lino.

DE ACUERDO CON UN ESTUDIO PUBLICADO EN 2005 EN LA REVISTA “NUTRITION RESEARCH”, LA SEMILLA DE CHÍA ES LA MAYOR FUENTE VEGETAL DE ÁCIDO ALFA LINOLÉNICO.

LOS INVESTIGADORES CONCLUYERON QUE LA CHÍA ES LA FUENTE MÁS PROMETEDORA DE ÉSTOS ELEMENTOS GRASOS PARA PERSONAS VEGETARIANAS.

LOS ESTUDIOS DEMUESTRAN QUE UNA DIETA RICA EN OMEGA-3 Y OMEGA-6 PUEDEN AYUDAR A REDUCIR LOS TRIGLICÉRIDOS, EL COLESTEROL LDL Y AUMENTAR EL COLESTEROL HDL (EL COLESTEROL BUENO).

LOS OMEGA-3 TAMBIÉN PUEDE ACTUAR COMO UN ANTICOAGULANTE PARA PREVENIR LA COAGULACIÓN SANGUÍNEA.

VARIOS OTROS ESTUDIOS TAMBIÉN SUGIEREN QUE ESTOS ELEMENTOS GRASOS PUEDEN AYUDAR A REDUCIR LA PRESIÓN SANGUÍNEA Y LA INFLAMACIÓN DE LAS ARTICULACIONES ENTRE OTROS MUCHOS BENEFICIOS.

ANTIOXIDANTES

LA CHÍA ES UNA FUENTE NATURAL DE ANTIOXIDANTES. EN 2008, UN ESTUDIO REALIZADO POR EL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN, UNIVERSIDAD DE PURDUE, INDIANA, EEUU INFORMÓ QUE LA CHÍA CONTENÍA, ENTRE OTRAS COSAS, UNA NOTABLE CANTIDAD DE ANTIOXIDANTES COMO QUERCETINA, KAEMPFEROL Y MIRICETINA, ÁCIDO CLOROGÉNICO Y EL ÁCIDO CAFEICO.

LA RIQUEZA DE ESTE ALIMENTO EN ANTIOXIDANTES PERMITE LOS ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES CONTENIDOS EN LA CHÍA SE CONSERVEN DURANTE LARGOS PERÍODOS DE TIEMPO SIN ENRANCIARSE, POR LO QUE LOS MAYAS ALMACENABAN ESTOS PRODUCTOS SIN NINGÚN TIPO DE CONSERVANTE

PROTEÍNAS

EL CONTENIDO DE PROTEÍNA DEL ALIMENTO DE CHIA ES SUPERIOR A LA DE OTROS GRANOS Y SEMILLAS. CONTIENE APROXIMADAMENTE UN 20% DE PESO DE PROTEÍNA EN COMPARACIÓN CON 14 POR CIENTO DEL TRIGO. Además, la proteína es de mayor calidad, como se determina por su composición de **AMINOÁCIDOS**.

EL ÚNICO AMINOÁCIDO ESENCIAL QUE CARECE DE CHIA ES LA TAURINA, PERO ES MUY ALTA EN ÁCIDO GLUTÁMICO. Por su alto contenido en proteínas, la semilla de chía ayuda a construir y regenerar músculos y tejidos. Ideal para deportistas y etapas de crecimiento.

VITAMINAS Y MINERALES

LA SEMILLA DE CHÍA CONTIENE CANTIDADES DE **VITAMINAS DEL COMPLEJO B** QUE TIENEN UN PAPEL PRINCIPAL EN EL METABOLISMO DE LOS ALIMENTOS Y **VITAMINA C** Y **VITAMINA E** QUE SON EXCELENTE ANTIOXIDANTES. LA CHÍA ES RICA EN CALCIO QUE INTERVIENE EN LA FORMACIÓN DE LOS HUESOS Y DE LOS DIENTES, EN LA CONTRACCIÓN DE LOS MÚSCULOS, EN LA TRANSMISIÓN DEL IMPULSO NERVIOSO Y EN LA COAGULACIÓN DE LA SANGRE. TAMBIÉN CONTIENE BORO, MAGNESIO Y HIERRO.

HIDRATACIÓN

LAS SEMILLAS DE CHÍA SON ALTAMENTE HIDRÓFILA CON LA CAPACIDAD DE MANTENER UNOS DIEZ A CATORCE VECES SU PESO EN AGUA. ESTA HABILIDAD PUEDE PROLONGAR LA HIDRATACIÓN Y CONSERVAR LOS ELECTROLITOS EN LOS FLUIDOS DEL CUERPO, ESPECIALMENTE DURANTE EL ESFUERZO O EL EJERCICIO. ESTAS PROPIEDADES HIDRATANTES TAMBIÉN PREVENIR LA FATIGA MUSCULAR DURANTE EL EJERCICIO MUSCULAR Y AYUDA RECUPERAR DESPUÉS DEL EJERCICIO.

VERSATILIDAD

A DIFERENCIA DE LAS SEMILLAS DE LINO, EL SABOR DE LAS SEMILLAS DE CHÍA ES MÁS SUAVE YAGRADABLE, PARECIDO AL DE LA NUEZ. SE PUEDEN CONSUMIR CON LECHE, YOGURT, ENSALADAS, FRUTAS, SALSAS, SOPAS, CREMAS, VERDURAS, ETC. TAMBIÉN SE PUEDE INCORPORAR, TANTO ENTERA COMO MOLIDA, A PANES, GALLETAS, BARRITAS ENERGÉTICAS O REPOSTERÍA, INCLUSO PUEDEN MEZCLARSE CON ADEREZOS Y SALSAS PARA AUMENTAR SU ESPESOR.

QUÉ PASA CON LA CHÍA EN EL ESTÓMAGO?

SU CONTENIDO EN PROTEÍNAS DE RÁPIDA DIGESTIÓN, PROPORCIONA TAMBIÉN LOS 9 AMINOÁCIDOS ESENCIALES, MIENTRAS QUE SU ALTO CONTENIDO EN FIBRA SOLUBLE, ACELERA Y PROLONGA LA SACIEDAD, REDUCIENDO LOS ANTOJOS ENTRE COMIDAS Y MEJORANDO EL TRACTO DIGESTIVO, POR LO QUE ESTIMULA LA TASA METABÓLICA A LO LARGO DEL DÍA.

WOORIGIN TIENE EMPLEADA UNA TÉCNICA DONDE LA ACCIÓN DE CONJUGAR FUENTES DE FIBRA COMO DICHA CHÍA MAS KONJAC , NOS LLEVA A SU REACCIÓN DE UN ALTO PODER DE ABSORCIÓN DE LÍPIDOS LLEVANDO A ELLO LA CREACIÓN NATURAL DE UN BALÓN INTRAGASTRICO DE TAL MAGNITUD EN INIGUALABLE RESULTADOS.

PEROOOOOO.... NO ES ESO TODO , SINO QUE ADEMÁS SE LE SUMAN LOS DEMÁS COMPONENTES TAMBIÉN MUY RICOS EN FIBRA Y ALTO PODER DE CAPTACIÓN Y DESCOMPOSICIÓN DE GRASAS.



PRESENTAMOS EL TAMARINDO

Valoración Garcinia Cambogia

Eficacia - 100%

Pérdida de Peso - 100%

Reducción Apetito - 100%

Aumento energía - 100%



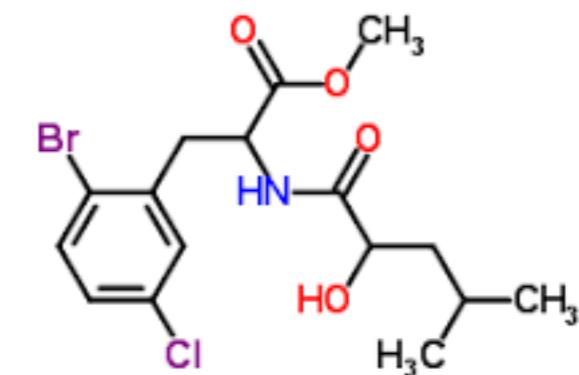
QUEDA CLARO QUE LA GARCINIA CAMBOGIA ES UNO DE LOS SUPLEMENTOS MÁS EFECTIVOS QUE SE CONOCEN HASTA LA FECHA. COMBATE LA OBESIDAD Y AYUDA A CONSEGUIR ADELGAZAR, RÁPIDA Y NATURALMENTE. ADEMÁS, OFRECE A TU ORGANISMO OTRA SERIE DE INTERESANTES BENEFICIOS PARA LA SALUD.

QUIERES CONOCER SU POTENCIAL Y COMO ACTÚA EN CONJUNTO CON LOS DEMÁS COMPONENTES DE WOORIGIN?

Estudios y referencias y Fuentes bibliográficas :

Kohsuke Hayamizu, MS, Yuri Ishii, MS, Izuru Kaneko, DVM, Manzhen Shen, PhD, Yasuhide Okuhara, BS, Norihiro Shigematsu, PhD, Hironori Tomi, PhD, Mitsuhiro Furuse, PhD, Gen Yoshino, MD, PhD, and Hiroyuki Shimasaki, PhD. **Effects of garcinia cambogia (Hydroxycitric Acid) on visceral fat accumulation: a double-blind, randomized, placebo-controlled trial.** 2003 Sep; 64(8): 551–567.

- Steven B. Heymsfield, MD; David B. Allison, PhD; Joseph R. Vasselli, PhD. **Garcinia cambogia (Hydroxycitric Acid) as a Potential Antiobesity Agent.** 1998;280(18):1596-1600. doi:10.1001/jama.280.18.1596



¿QUÉ ES EL GARCINIA CAMBOGIA?

LA GARCINIA CAMBOGIA, QUE TAMBIÉN RECIBE EL NOMBRE DE TAMARINDO MALABAR, ES UN VEGETAL UTILIZADO PARA BAJAR DE PESO DE UN MODO RÁPIDO QUE EN LA ACTUALIDAD ESTÁ EN BOCA DE TODOS, AL HABERSE CONVERTIDO EN POPULAR SUPLEMENTO ALIMENTICIO.

SU COMPONENTE PRINCIPAL ES EL HCA (ÁCIDO HIDROXICÍTRICO), QUE ACTÚA DE FORMA NATURAL PARA BAJAR DE PESO.

LA OPINIÓN DE AQUELLOS QUE CONSIDERAN QUE SE TRATA DE UN SUPLEMENTO DIETÉTICO PASAJERO CONTRASTA CON LA DE LA FDA (FOOD AND DRUG ADMINISTRATION) QUE HA ACEPTADO SUS FUNCIONES EN EL ÁMBITO DEL ADELGAZAMIENTO, AL CONSIDERARLO UN EXTRAORDINARIO COMPLEMENTO PARA PERDER GRASAS, SIEMPRE Y CUANDO SE TRATE DE UN PRODUCTO DE GARCINIA CAMBOGIA QUE CONTENGA MÁS DE UN 40% DE HCA.

¿DE DÓNDE PROcede TAMARINDO MALABAR?

LA FRUTA TROPICAL QUE CONOCEMOS COMO GARCINIA CAMBOGIA ES LA FUENTE PRINCIPAL DE ÁCIDO HIDROXICÍTRICO, QUE CUENTA CON UNA ESTRUCTURA QUÍMICA SIMILAR A LA DEL ÁCIDO CÍTRICO, DESEMPEÑANDO UN ROL ESENCIAL EN LA PÉRDIDA DE PESO.

CRECE PRINCIPALMENTE EN EL SUR DE LA INDIA, Y LA PARTE QUE MÁS SE UTILIZA CON FINES TERAPÉUTICOS ES LA CORTEZA. EN AQUELLA ZONA SE VIENE USANDO DESDE AÑOS COMO ESPECIA Y PARA EL TRATAMIENTO DE DIVERSAS AFECCIONES COMO LAS BUCOFARÍNGEAS, LOS PROBLEMAS DIGESTIVOS O LA HEPATITIS.

SIN EMBARGO, EN LOS PAÍSES OCCIDENTALES SE ESTÁ CONSOLIDANDO COMO PODEROSO ADELGAZANTE GRACIAS A SUS EFECTOS SOBRE EL METABOLISMO DE LAS GRASAS EN EL ORGANISMO Y A SU EXTRAORDINARIA CAPACIDAD PARA PRODUCIR SENSACIÓN DE SACIEDAD.

ESTAS SON LAS CARACTERÍSTICAS QUE LA HAN CATAPULTADO A LA FAMA Y QUE HACEN QUE CADA DÍA SE COMERCIALICE MÁS COMO COMPLEMENTO IDEAL PARA DIETAS DE ADELGAZAMIENTO Y COMO AYUDA PARA MANTENER LA LÍNEA.

NO EN VANO, INVESTIGACIONES REALIZADAS HASTA EL MOMENTO HAN DEMOSTRADO SUS NOTABLES BENEFICIOS A LA HORA DE REGULAR EL SOBREPESO Y EL APETITO.

DE TODO LO DICHO SE EXTRAE LA IDEA DE QUE LA GARCINIA CAMBOGIA NO ES UN PRODUCTO NUEVO, SINO QUE VIENE CONSUMIÉNDOSE EN ASIA DESDE HACE MUCHOS AÑOS. EN CUANTO A SU ALUDIDA POPULARIDAD, TAMBIÉN ES MUCHA LA QUE ESTE FRUTO HA ALCANZADO EN LOS ESTADOS UNIDOS, DESDE QUE COMENZARA A APARECER CON FRECUENCIA EN PROGRAMAS TELEVISIVOS RELACIONADOS CON LA SALUD.

¿QUÉ ES EL HCA?

HCA SON LAS SIGLAS POR LAS QUE EL ÁCIDO HIDROXICÍTRICO SE CONOCE. EN CONCRETO SE TRATA DE UN COMPONENTE NATURAL QUE FORMA PARTE DE LOS ÁCIDOS CÍTRICOS QUE ESTÁN EN FRUTAS COMO LAS LIMAS, LAS TORONJAS Y LAS NARANJAS.

AHORA BIEN, ES EN LA CÁSCARA DE LA GARCINIA GUMMI-GUTTA DONDE SE LOGRA UNA MAYOR CANTIDAD Y CONCENTRACIÓN DE ESTE PRODUCTO.

EL HCA ACTÚA REDUCIENDO LA EXCESIVA FORMACIÓN DE GRASAS. ELLO ES POSIBLE A PARTIR DE LA LIMITACIÓN DEL DESARROLLO DE LA ENZIMA ATP CITRATO LIASA.

CUANDO LOS INVESTIGADORES AISLARON ESTE COMPUESTO PUDIERON COMPROBAR CÓMO ACTÚA REDUCIENDO LA FORMACIÓN DE GRASAS. EN PARTICULAR, LIMITA EL DESARROLLO DE LA ENZIMA ATP CITRATO LIASA, GENERADORA DE LOS LÍPIDOS EN EL ORGANISMO, QUE TIENDEN A ALMACENARSE EN CASOS DE EXCESOS.

¿CÓMO FUNCIONA EL ÁCIDO HIDROXICÍTRICO PARA PERDER PESO?

EL ÁCIDO HIDROXICÍTRICO SE ENCARGA ENTONCES DE LIMITAR TAL PROCESO, POR LO QUE EL ORGANISMO EMPIEZA A ECHAR MANO DE LAS RESERVAS ACUMULADAS, PRODUCIENDO UNA CANTIDAD DE GLUCOSAS MAYOR. DE ESTA FORMA, INCREMENTA LA ENERGÍA, IMPORTANTE IMPULSO PARA LA ACTIVIDAD FÍSICA.

LA RELEVANCIA DE ESTE ÁCIDO SE CENTRA EN LA MEJORA EN EL PROCESO DIGESTIVO, EN LA ACELERACIÓN DEL METABOLISMO Y EN CÓMO BLOQUEA SIGNIFICATIVAMENTE LAS GANAS DE COMER Y EL APETITO, HACIENDO DESCENDER LOS NIVELES DE ANSIEDAD.

LA SENSACIÓN DE SACIEDAD ES LA RESPUESTA QUE EL ORGANISMO DA A UN COMPLETO PROCESO DE DIGESTIÓN. Además, es una ayuda crucial cuando se trata de cambiar las rutinas de alimentación.

PIENSA QUE UNO DE LOS PROBLEMAS HABITUALES A LA HORA DE ADOPTAR UNA DIETA DE ADELGAZAMIENTO EN LA QUE ABUNDEN VEGETALES Y FRUTAS, ES LA APARIÓN DE UNA CIERTA LANGUIDEZ O DEL DESEO DE INGERIR ALIMENTOS AZUCARADOS.

Y AHÍ ES DONDE ENTRA LA GARCINIA CAMBOGIA QUE, AL PROPORCIONAR SENSACIÓN DE SACIEDAD, EVITA CAER EN LA TENTACIÓN DE LOS PICOTEOS Y ACOSTUMBRA AL ORGANISMO A UNAS PAUTAS ALIMENTICIAS MÁS SALUDABLES.

DE ESTA FUNCIÓN SE ENCARGA EL HCA, UN COMPUESTO NATURAL ESTIMULANTE DE LA QUEMA DE GRASAS QUE ADEMÁS DISMINUYE LAS GANAS DE COMER. ESE ES EL MÁS VALIOSO DE LOS SECRETOS QUE ENCIERRA ESTE PRODUCTO.

¿PARA QUÉ SIRVE LA GARCINIA CAMBOGIA?

CON ESA FAMA DE PLANTA ADELGAZANTE DE LA QUE PUEDE PRESUMIR POR AQUÍ Y POR ALLÁ, ES FÁCIL NO REPARAR EN QUE GARCINIA CAMBOGIA PROPORCIONA OTROS NUMEROSOS BENEFICIOS PARA EL ORGANISMO.

¡TOMA NOTA DE SUS PRINCIPALES PROPIEDADES!



- **REDUCE LA CONVERSIÓN DE HIDRATOS DE CARBONO EN GRASAS. ¿EL RESULTADO? AYUDA A QUE NO SE ACUMULEN GRASAS EN EL CUERPO. ELLA ES DEBIDO A QUE EL ÁCIDO HIDROXICÍTRICO CUENTA CON LA CAPACIDAD DE INHIBIR LA PRODUCCIÓN DE LAS ENZIMAS QUE INTERVIENEN EN LA TRANSFORMACIÓN DE LOS AZÚCARES EN GRASAS**
- **TIENE UN EFECTO SACIANTE, SI BIEN SU DIFERENCIA CON OTROS SUPLEMENTOS O FÁRMACOS QUE SE COMERCIALIZAN, RESIDE EN QUE ACTÚA DIRECTAMENTE SOBRE EL HÍGADO Y NO SOBRE EL CEREBRO, EVITANDO ASÍ DIVERSOS EFECTOS SECUNDARIOS. EL HCA ESTIMULA LOS GLUCORECEPTORES DEL HÍGADO, REDUCIENDO LA PRODUCCIÓN DE GRASAS Y AUMENTANDO LA PRODUCCIÓN DE GLUCÓGENO**
- **EJERCE DE PROTECTOR DE LOS CAPILARES SANGUÍNEOS, GRACIAS A SU CONTENIDO EN ANTOCIANÓSIDOS**
- **ES UNA AGENTE DIGESTIVO, ASTRINGENTE, ANTISÉPTICO Y ANTIBACTERIANO, RAZÓN POR LA QUE AYUDA A EVITAR INFECCIONES. EN CUANTO A LA REGULACIÓN DE LOS PROBLEMAS DIGESTIVOS, CONTRIBUYE A ELLA QUE SUS NUTRIENTES Y COMPONENTES NORMALIZAN EL SISTEMA DIGESTIVO**
- **AYUDA AL ORGANISMO A QUEMAR MÁS CALORÍAS AL AUMENTAR LA PRODUCCIÓN DE CALOR DEL CUERPO (TERMOGÉNESIS), PROMOVIENDO QUE SE ACELERE EL METABOLISMO, SE CONSUMAN LAS RESERVAS DE GRASAS Y SE PROMUEVA LA REDUCCIÓN DEL VOLUMEN CORPORAL, AYUDANDO A PERDER PESO**
- **MEJORA EL SISTEMA INMUNOLÓGICO. EN LA MEDIDA QUE CONTIENE GENEROSAS CANTIDADES DE VITAMINA C**
- **ES UN EXTRAORDINARIO COMPLEMENTO ALIMENTICIO PARA DEPORTISTAS, DADO QUE NO ALMACENA GRASAS, A LO QUE HAY QUE SUMAR EL HECHO DE QUE FAVORECE LA PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE GLUCÓGENO**
- **ES UN EXCELENTE SUPRESOR DEL APETITO GRACIAS A SU CONTENIDO EN ÁCIDO HIDROXICÍTRICO**
- **SIRVE PARA MEJORAR HIPERCOLESTEROLEMIAS Y PROBLEMAS CARDIOVASCULARES EN LOS QUE RESULTA DETERMINANTE EL CONTROL DEL COLESTEROL Y ELLA GRACIAS A LA ACELERACIÓN DE LA QUEMA DEL EXCESO DE GRASAS EN EL HÍGADO POR PARTE DE LA GARCINIA CAMBOGIA**
- **FAVORECE LA CIRCULACIÓN SANGUÍNEA. AL PROTEGER LAS PAREDES VASCULARES Y AYUDAR A QUE FLUYA CON MAYOR FACILIDAD**
- **LIMITA LA LIPOGÉNESIS O EL PROCESO DE FORMACIÓN DE GRASAS EN EL CUERPO**
- **ES DESINTOXICANTE. SU ALTO CONTENIDO EN FIBRA TIENE LA CAPACIDAD DE LIMPIAR EL ORGANISMO**

¿Y CUÁLES SON SUS PROPIEDADES?

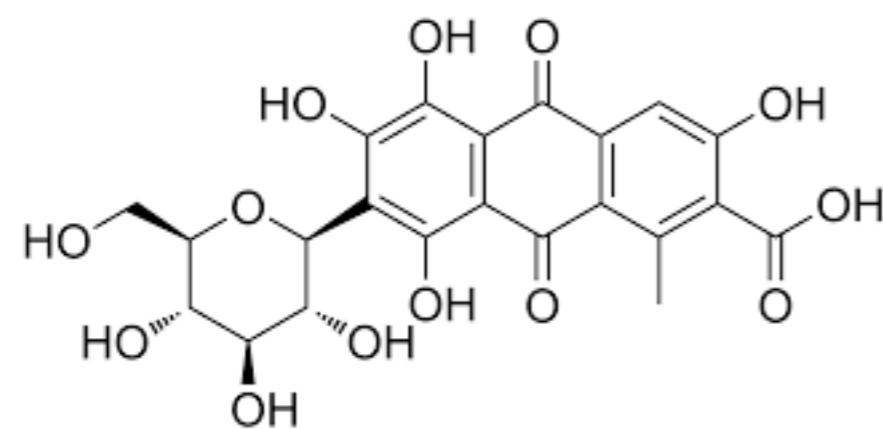
ESTAS PROPIEDADES FAVORECEN:

- **LA PÉRDIDA DEL APETITO O UN MENOR DESEO DE COMER QUE DE COSTUMBRE**
- **LA REDUCCIÓN DE LOS ANTOJOS DE ALIMENTOS POCO SALUDABLES, COMO LA ADICCIÓN AL AZÚCAR**
- **UN ESTADO DE ÁNIMO MÁS POSITIVO (QUE INCLUYE QUE TE SIENTAS MÁS FELIZ, CON MÁS ENERGÍA Y MENOS CANSADO) Y POTENCIA LA PRODUCCIÓN DE SEROTONINA, LA HORMONA DE LA FELICIDAD**
- **UN AUMENTO DE LA ENERGÍA Y LA CONCENTRACIÓN**
- **UNOS NIVELES ESTABILIZADOS DE AZÚCAR EN LA SANGRE**
- **LA MEJORA DE LOS NIVELES DE COLESTEROL Y LOS TRIGLICÉRIDOS, AL REDUCIR LAS GRASAS, DISMINUYENDO LOS NIVELES, LO QUE SE TRADUCE EN MENOR RIESGO DE PADECER ACCIDENTES CARDIOVASCULARES**
- **EL REJUVENECIMIENTO, REDUCIENDO LA DEGRADACIÓN CELULAR, DADO SU PODER ANTIOXIDANTE**
- **UN DESEO MÁS FUERTE DE ESTAR FÍSICAMENTE ACTIVO**
- **LA MEJORA DE LA EVACUACIÓN INTESTINAL**
- **LA REDUCCIÓN DE LOS DOLORES ARTICULARES**



PRESENTAMOS EL NOPAL CACTUS

EL NOPAL POSEE PROPIEDADES ANTIINFLAMATORIAS, ANTIOXIDANTES, HIPOGLICÉMICAS, ANTIMICROBIANAS, ANTICANCERÍGENAS, HEPATOPROTECTORAS, ANTIPROLIFERATIVA, ANTIULCEROGÉNICA, DIURÉTICAS, ANTIVIRALES Y NEUROPROTECTORAS.



EL NOPAL ES UN POTENTE "CAPTADOR" DE GRASAS PROCEDENTE DE LA TUNA, UN CACTUS ESPECIALMENTE RICO EN FIBRA, QUE PUEDE ABSORBER GRANDES CANTIDADES DE GRASA, HASTA 36 VECES SU PESO EN GRASA, PERMITIENDO ASÍ ELIMINAR LA GRASA DEL ORGANISMO. DURACIÓN DE ENTRE 14 O 28 DÍAS DEPENDIENDO DE SU USO.

EL NEPAL TIENE PROPIEDADES LIPOFÍLICAS, SU CONTENIDO EN FIBRA SOLUBLE DE HASTA UN 40% (POLISACÁRIDOS) SE UNEN LAS GRASAS Y CAUSAN UNA INTERACCIÓN HIDROFÓBICA QUE FORMA UN GEL ESTABLE EN CUALQUIER PH RODEA LAS MOLÉCULAS DE GRASA Y NO PERMITE QUE ÉSTA SE DIGIERA Y SE ALMACENE EN EL CUERPO, POR LO QUE LA GRASA ES EXCRETADA A TRAVÉS DE LAS HECES.

UN ESTUDIO CLÍNICO PILOTO SUGIERE QUE DE 1,6 G DE NEPAL TOMADA POR COMIDA ES CAPAZ DE AUMENTAR LA EXCRECIÓN DE GRASA EN UN PROMEDIO DEL 27%, EN COMPARACIÓN CON EL PLACEBO.

TAMBIÉN ENCONTRÓ QUE EL NEPAL DISMINUYE LA BIODISPONIBILIDAD DEL ÁCIDO GRASO EN MÁS DE UN 28%.

GRACIAS A SU CAPACIDAD PARA REDUCIR LA GRASA CORPORAL AYUDA A REGULAR ALGUNOS PARÁMETROS DE LÍPIDOS EN SANGRE MEDIANTE LA REDUCCIÓN DE LIPOPROTEÍNAS DE BAJA DENSIDAD, O LOS NIVELES DE «COLESTEROL MALO». ESTA REGULACIÓN DEL COLESTEROL TAMBIÉN AYUDA A REDUCIR EL RIESGO DE PADECER ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES.

ADEMÁS AYUDA A NORMALIZAR LOS MOVIMIENTOS INTESTINALES. LA FIBRA DIETÉTICA AUMENTA EL PESO Y EL TAMAÑO DE LAS HECES Y LA ABLANDA. UNA MASA FECAL ES MÁS FÁCIL PASAR, DISMINUYENDO LA PROBABILIDAD DE ESTREÑIMIENTO.

SI TIENE HECES SUELTAZ Y ACUOSAS, LA FIBRA TAMBIÉN PUEDE AYUDAR A SOLIDIFICAR LAS HECES, YA QUE ABSORBE EL AGUA Y LE AGREGA VOLUMEN A LAS HECES.

EN LAS PERSONAS CON DIABETES, LA FIBRA PUEDE DISMINUIR LA ABSORCIÓN DE AZÚCAR Y AYUDAR A MEJORAR LOS NIVELES DE AZÚCAR EN LA SANGRE. UNA DIETA SALUDABLE RICA EN FIBRA TAMBIÉN PUEDE REDUCIR EL RIESGO DE DESARROLLAR DIABETES TIPO 2.

Beneficios del Nepal

- Ayuda controlar el apetito
- Ayuda a controlar el azúcar en sangre.
- Mantiene unos niveles sanos de colesterol.
- Inhibe la absorción de grasa e hidratos de carbono.
- Ofrece protección contra radicales libres.
- Es una fuente concentrada de minerales y microelementos.
- Ayuda a acelerar el metabolismo para quemar grasa (termogénesis).
- Proporciona un suministro estable de energía a lo largo del día.



Woorigin presume del como El Nepal se alía con La Garcinia, y en conjunto el equilibrio inigualable para los resultados deseados que se obtienen .

CONOZCAMOS LA PITAHAYA

PITAYA, LA FRUTA DEL DRAGÓN QUE VUELVE LOCOS A LOS FOODIES MÁS EXIGENTES.

ES UNA FRUTA MUY AROMÁTICA, CON SABOR DULCE YAGRADABLE QUE HA CONQUISTADO LOS PALADARES DE TODO EL MUNDO Y QUE ADEMÁS ES RICA EN VITAMINA C, CALCIO, HIERRO Y FÓSFORO ENTRE OTROS NUTRIENTES



Propiedades y beneficios de la pitaya

Refuerza el sistema inmunológico. Estimula la producción de glóbulos blancos, rojos y plaquetas.

Posee efectos antiinflamatorios. Sus semillas aportan ácidos grasos esenciales, principalmente Omega 3.

Regula el tránsito intestinal. Es un alimento con efectos laxantes.

Reduce el nivel de azúcar en sangre. Absorbe los derivados de la glucosa y evita que lleguen a la sangre.

Evita la anemia ferropénica. Sus compuestos favorecen la absorción de hierro por parte del organismo.

Mejora el estado de huesos y articulaciones. Favorece la producción de colágeno gracias a sus niveles de vitamina C.

Ayuda en las dietas de adelgazamiento. Es una fruta baja en carbohidratos y rica en agua, por lo que contribuye a la pérdida de peso.

Retrasa el envejecimiento celular. Gracias a sus propiedades antioxidantes.



LA PITAHAYA, CONOCIDA COMÚNMENTE COMO “FRUTA DEL DRAGÓN”, ES UN FRUTO ORIGINARIO DE CENTROAMÉRICA Y LA SELVA PERUANA CUYO FRUTO PUEDE SER DE DIFERENTES COLORES COMO AMARILLO, PURPURA, ROJO Y BLANCO.

ESTE FRUTO PRESENTA UN ALTO VALOR NUTRICIONAL, DESTACANDO EL CONTENIDO DE ÁCIDO ASCÓRBICO QUE SE ENCUENTRA ENTRE 4-25 MG/100G SEGÚN SU ESPECIE, TENIENDO EL MAYOR VALOR LA ESPECIE ROJA.

LA PITAHAYA ES UN FRUTO CON ALTA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE, INCLUSO SUPERIOR AL DE OTRAS CACTÁCEAS, COMO LA TUNA.

PRESENTA COMPUESTOS BIOACTIVOS COMO LAS BETALAINAS; QUE FAVORECEN A LOS TRASTORNOS RELACIONADOS CON EL STRESS Y POSEE EFECTOS ANTIINFLAMATORIO, ADEMÁS PRESENTA BETANINAS Y BETACIANINAS; QUE SON UNA FUENTE DE COLORANTE NATURAL.

ESTE TRABAJO DE REVISIÓN TUVO COMO OBJETIVO RECOPILAR INFORMACIÓN SOBRE LOS ESTUDIOS REALIZADOS A LA PITAHAYA RELACIONADOS CON SU CULTIVO, CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Y COMPUESTOS BIOACTIVOS, POR SUS BENEFICIOS A LA SALUD, TALES COMO; EVITAR EL ENVEJECIMIENTO PREMATURO, REDUCIR LOS NIVELES DE PRESIÓN ARTERIAL Y ALIVIAR LOS PROBLEMAS ESTOMACALES E INTESTINALES, ADEMÁS EL CONSUMO DE PITAHAYA ES RECOMENDADO PARA CONTRARRESTAR ENFERMEDADES COMO LA DIABETES Y CÁNCER AL COLON.

WOORIGIN

NOTAS IMPORTANTES DE LO MAS DESTACADOS DE SUS PROPIEDADES Y MULTIPLICAR RESULTADOS AL CONJUGARSE CON LOS DEMAS DE LOS COMPUESTOS ESPECIALES Y NECESARIOS DE LA FORMULACION INIGUALABLE WOORIGIN.

.LAS VIRTUDES DE ESTA FRUTA ESTÁN RELACIONADAS CON SU ALTO PODER ANTIOXIDANTE, YA QUE ES RICA EN POLIFENOLES, VITAMINAS Y MINERALES, QUE SON IMPORTANTES PARA PROTEGER AL ORGANISMO.

.MIGUEL ÁNGEL ARMELLA, PROFESOR DEL DEPARTAMENTO DE BIOLOGÍA DE LA MENCIONADA INSTITUCIÓN, ASEGURÓ QUE LA PITAYA LOGRA ABSORBER LOS DERIVADOS DE LA GLUCOSA, LOGRANDO EVITAR QUE ESTÁ ENTRE AL TORRENTE SANGUÍNEO Y ASÍ PREVENIR QUE SE GENERE DIABETES EN EL ORGANISMO.

POR SU PARTE, SYLVIA RODRIGUEZ, NUTRICIONISTA DE HEALTHY PLEASURE, SEÑALA QUE LA PITAHAYA ES UNA FRUTA RICA EN ANTIOXIDANTES, VITAMINA C, BETACAROTENOS Y CAROTENOIDES. ADEMÁS, TIENE UNA GRAN CANTIDAD DE FIBRA, POR LO QUE ES BENEFICIOSA PARA EL SISTEMA DIGESTIVO.

***SU FIBRA PREBIÓTICA FAVORECE EL BUEN ESTADO DE LA MICROBIOTA INTESTINAL** Y AYUDA A CONTROLAR LOS NIVELES DE GLUCOSA Y AZÚCAR EN SANGRE. POR ESTA RAZÓN, SE **CONSIDERA UNA FRUTA INDICADA EN UNA DIETA PARA MANTENER EL PESO O INCLUSO PARA ADELGAZAR**, SEGÚN EL PORTAL DE SALUD CUERPO Y MENTE.

.“EN EL TRACTO DIGESTIVO, LA PITAYA SE ADHIERE A LAS PELÍCULAS DE LA GLUCOSA Y ESO HACE QUE SEA MÁS COMPLICADA LA ABSORCIÓN EN EL CUERPO, ENTONCES AUNQUE NO HAY UNA MOLÉCULA O ELEMENTO QUE REACCIONE DIRECTAMENTE, SÍ HAY UN EFECTO QUE IMPACTA DE MANERA POSITIVA”, MENCIONA ARMELLA EN UN ARTÍCULO PUBLICADO EN EL MEDIO ESPECIALIZADO SALUD 180.

OTRO DE LOS GRANDES BENEFICIOS DE LA PITAHAYA ES QUE PREVIENE LA INFLAMACIÓN Y EL ENVEJECIMIENTO PREMATURO, SEGÚN UN ESTUDIO REALIZADO EN RATAS CON DIABETES TRATADAS CON UN EXTRACTO DE LA FRUTA. **LOS ANIMALES TUVIERON UNA REDUCCIÓN DEL 35 % EN MALONDIALDEHÍDO, UN MARCADOR DE DAÑO DE LOS RADICALES LIBRES.** TAMBIÉN TENÍAN MENOS RIGIDEZ ARTERIAL, EN COMPARACIÓN CON EL GRUPO DE CONTROL.

JUNTO CON TODO ESTO, LA INGESTA DE PITAHAYA AYUDA A EVITAR LA ANEMIA FERROPÉNICA, ADEMÁS DE FORTALECER LOS HUESOS, LAS ARTICULACIONES Y EL SISTEMA INMUNE. ASIMISMO, FAVORECE LA PRODUCCIÓN DE COLÁGENO.

Y COMO SI TODO ESTO NO FUERA SUFICIENTE, LA PITAHAYA ES UN ALIMENTO IDEAL PARA REFORZAR EL SISTEMA INMUNE DEL CUERPO HUMANO Y EN EL FORTALECIMIENTO DE DEFENSAS, LAS CUALES SON MUY IMPORTANTES A LA HORA DE COMBATIR RESFRIADOS, GRIPAS Y TODOS LOS SÍNTOMAS RELACIONADOS CON LA BAJA DE DEFENSAS.

EL ORIGEN DE SU FAMA VIENE DE SUS PROPIEDADES Y BENEFICIOS. ES UNA FRUTA MUY HIDRATANTE Y RICA EN AZÚCARES, FIBRA, VITAMINA C Y MINERALES. CONTIENE CAPTINA QUE ES UNA SUSTANCIA QUE ACTÚA DE TÓNICO CARDÍACO Y ESTIMULA EL SISTEMA NERVIOSO.

ES UNA FRUTA QUE RECOMIENDAN PARA CUALQUIER DIETA, EN ESPECIAL PARA LA DIETA DE LA DIABETES. OTROS USOS DE ESTA PECULIAR FRUTA ES QUE LO RECOMIENDAN PARA DOLOR DE ESTÓMAGO O ÚLCERAS PÉPTICAS (IRRITACIÓN EN EL REVESTIMIENTO DEL ESTÓMAGO O ENCIMA DEL ESTÓMAGO).

UNA DE LAS PECULIARIDADES DE LA PITAYA ES EL ALTO CONTENIDO EN FIBRA, CON LO CUAL A LAS PERSONAS QUE TENGAN ESTREÑIMIENTO LES VIENE MUY BIEN; ES MÁS LOS EXPERTOS SE LO RECOMIENDAN TOMAR DE FORMA FRECUENTE.

ESTAS FIBRAS ESTÁ SE ENCUENTRA PRINCIPALMENTE EN LAS SEMILLAS, LAS CUALES AL SER INGERIDAS SE ADHIEREN A LAS VELLOSIDADES INTESTINALES Y AYUDAN AL MOVIMIENTO PERISTÁLTICO DE LAS HECES, ES DECIR, HACEN QUE ESTAS NO SE QUEDEN RETENIDAS EN LOS INTESTINOS SINO QUE SALGAN.

AÚN ASÍ LES DEJAMOS UNA LISTA DE LOS BENEFICIOS DE LA PITAHAYA:

GASTRITIS

LA PITAYA ES UN FRUTO MUY ADECUADO PARA LA GASTRITIS, LA ACIDEZ, DOLOR O ULCERA DE ESTÓMAGO. YA QUE POSEE FIBRAS SOLUBLES (MUSCÍLAGOS Y PECTINAS) CON UN EFECTO EMOLIENTE DE LA PIEL QUE PROTEGE LAS MUCOSAS DEL ESTÓMAGO DE LOS JUGOS GÁSTRICOS DE LA ACIDEZ. LAS PERSONAS CON PROBLEMAS DE ESTÓMAGO PUEDEN TOMAR PITAYA EN CUALQUIER MOMENTO DE LA SEMANA.

LAXANTE

ES UNO DE LOS BENEFICIOS MÁS POPULARES DE LA PITAYA YA QUE ESTA FRUTA ES RICA EN FIBRAS SOLUBLES QUE TIENEN UN EFECTO REGULADOR DE FORMA PARECIDA A COMO ACTÚAN LAS SEMILLAS DEL KIWI. LAS SEMILLAS DE LA PITAYA SON COMESTIBLES Y SE CONSUMEN JUNTO CON LA PULPA. ÉSTAS SON RICAS EN ACEITES ESENCIALES CON PROPIEDADES LAXANTES.

TÓNICO CARDIACO

LOS NUTRICIONISTAS Y ANALISTAS NUTRICIONALES MUESTRAN QUE CONTIENEN UNA SUSTANCIA LLAMADA CAPTINA. LA CAPTINA ES UN COMPONENTE NATURAL CON EFECTOS CARDIOTÓNICOS Y ESTIMULANTES SUAVES DEL LO HACEN UN FRUTO ADECUADO PARA LA HIPERTENSIÓN, LAS ARRITMIAS Y EL NERVIOSISMO.

HÍGADO

EL CONJUNTO DE ANTIOXIDANTES DE LA FLOR Y DÉ LOS FRUTOS DE LA PITAYA SUGIERE QUE PUEDEN TENER EFECTOS BENEFICIOSOS PARA EL HÍGADO. ESTAS SUSTANCIAS PROTEGEN AL HÍGADO DE LA PEROXIDACIÓN DE LAS GRASAS, REPERCUTIENDO TAMBIÉN EN LA MEJORA DEL COLESTEROL.

DIABETES

LA PITAYA ES UN FRUTO BAJO EN CALORÍAS Y AZUCARES. ES MUY NUTRITIVO Y EQUILIBRA LA DIABETES. EL CONSUMO REGULAR DE LA PITAYA PODRÍA AYUDAR A MEJORAR LOS NIVELES DE AZÚCAR SANGUÍNEOS DEBIDO A SUS COMPONENTES ANTIDIABÉTICOS.

DE HECHO, LA PITAYA DE PULPA BLANCA SE UTILIZA POPULARMENTE EN [TAIWÁN](#) PARA TRATAR PROBLEMAS DE AZÚCAR RELACIONADO CON LA DIABETES.

PROBLEMAS DE PULMÓN

EN MÉXICO, EXISTE LA TRADICIÓN DE ELABORAR UN JARABE CON HIGOS CHUMBOS Y PITAYA POR LA ÉPOCA DE LA COSECHA DE FRUTOS. ESTA BEBIDA SE LLAMA “COLONCHE” Y SE LE OTORGAN PROPIEDADES PARA CURAR LA TUBERCULOSIS Y OTROS PROBLEMAS PULMONARES. SUS EFECTOS PUEDEN SER DEBIOS A LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE AMBAS FRUTAS. AMBAS SON BAJAS EN AZÚCARES, RICAS EN FIBRA, VITAMINA C, VITAMINA E, POLIFENOLES Y ANTIOXIDANTES NATURALES.

INFECCIONES DE RIÑÓN

SE RECOMENDABA TOMAR PITAYA PARA LAS ENFERMEDADES DEL RIÑÓN COMO LA CISTITIS O INFECCIONES. LA PITAYA CONTIENE ALGUNOS COMPONENTES ANTIBACTERIANOS Y VITAMINA C. NO OBSTANTE, LAS PERSONAS CON PIEDRAS DE RIÑÓN DEBEN EVITAR TOMAR ESTA FRUTA YA QUE CONTIENE OXALATO (SUSTANCIA NATURAL DEL ORGANISMO Y COMO VEIS EN DIFERENTES ALIMENTOS, ENTRE ELLOS LA FRUTA DEL DRAGÓN).

CICATRICES

IGUAL QUE LA SAVIA DE LAS PLANTAS O EL ALOE VERA DEL CACTUS SE UTILIZA PARA TRATAR HERIDAS, LLAGAS Y FORÚNCULOS, ESTÁ FRUTA DEMUESTRA EN VARIOS ESTUDIOS QUE AYUDA A UNA MEJOR CICATRIZACIÓN Y EPITELIZACIÓN DE LA PIEL ACELERANDO DE TAL FORMA QUE ACELERA EL PROCESO. CURIOSAMENTE ENCONTRAMOS CHAMPÚS CASERO CREADOS PARA TRATAR LOS DOLORES DE CABEZA Y PARA EL CONTROL DE LA CASPA.

PRESENTAMOS EL GLUCOMANANO DE KONJAC

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- SUDHANSU S. BEHERA, RAMESH C. RAY. KONJAC GLUCOMANNAN, A PROMISIÓN POLYSACCHARIDE OF AMORPHOPHALLUS KONJAC K. KOCH IN HEALTH CARE. INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES**



VALORACIÓN GLUCOMANANO

PERDER PESO - 100%



BENEFICIOS INTESTINALES - 99%

RECETAS - 100%

EFFECTIVIDAD - 100%

QUEDA EVIDENCIADO QUE EL KGM DE WOORIGIN ES UN BIOMATERIAL MUY VERSÁTIL Y PUEDE TENER AMPLIAS APLICACIONES EN PRODUCTOS DIETÉTICOS PARA EL TRATAMIENTO DE:

- LA DIABETES TIPO II, REDUCIENDO LA GLUCOSA EN SANGRE**
- LA OBESIDAD, REGULANDO EL METABOLISMO DE LOS LÍPIDOS, DISMINUYENDO EL ESTREÑIMIENTO**
- AYUDANDO EN EL TRATAMIENTO DE HIPOTIROIDISMO**
- PREVENCIÓN DE CÁNCER COLORECTAL**
- CICATRIZACIÓN DE HERIDAS**
- ANTIOXIDANTE**
- PRESENTANDO IMPORTANTE ACTIVIDAD PROBIÓTICA Y SUS CORRESPONDIENTES BENEFICIOS ASOCIADOS**



¿QUÉ ES EL GLUCOMANANO?

EL KONJAC (KGM) ES UN POLISACÁRIDO SOLUBLE EN AGUA, ES DECIR, ES UNA FIBRA DIETÉTICA.

SE OBTIENE DE LA AMORPHOPHALLUS KONJAC K. KONCH, UNA PLANTA PERENNE QUE PERTENECE A LA FAMILIA ARACEAE

ESTA SE HA CULTIVADO DURANTE SIGLOS EN PAÍSES ASIÁTICOS COMO ALIMENTOS PERO TAMBién COMO INGREDIENTE PARA LA MEDICINA TRADICIONAL CHINA.

EL KONJAC, ES CONSIDERADO POR LA OMS UNO DE LOS “10 ALIMENTOS SUPERIORES PARA LA SALUD” PROPIEDADES

EL GLUCOMANÁN ES PRÁCTICAMENTE ACALÓRICO Y MUY SOLUBLE (1 GRAMO PUEDE CAPTAR HASTA 200 ML DE AGUA).

POR ESTE MOTIVO, EL GLUCOMANÁN BRINDA UNA GRAN SENSACIÓN DE SACIEDAD. ADEMÁS, DEBIDO A SU CAPACIDAD DE AUMENTAR LA VISCOSIDAD DEL CONTENIDO GASTROINTESTINAL, RETRASA EL VACIADO GÁSTRICO, PROLONGANDO ASÍ EL EFECTO DE PLENITUD.

TOMADO CON ABUNDANTE AGUA, AUMENTA EL VOLUMEN DEL ESTÓMAGO, DISPARANDO ASÍ SEÑALES HORMONALES AL CENTRO DEL APETITO UBICADO EN EL CEREBRO

DE ESTA FORMA, SE CONSIGUE REDUCIR LA INGESTA DE ALIMENTOS E INGESTA DE CALORÍAS, INDUCIENDO LA MOVILIZACIÓN DE TEJIDO GRASO PARA LA OBTENCIÓN DE ENERGÍA



IMPORTANCIA DE LA FIBRA

DEBEMOS RECORDAR QUE EL TÉRMINO DE FIBRA DIETÉTICA NO ES UN CONCEPTO ÚNICO

EN LA MISMA DENOMINACIÓN DE FIBRA SE INCLUYEN DIFERENTES COMPUESTOS: LA CELULOSA, HEMICELULOSA, GOMAS, PECTINA, ÁCIDO FÍTICO, RUTINA, LIGNINA Y ALMIDÓN RESISTENTE.

EL DÉFICIT DE FIBRA ALTERA GRAVEMENTE EL METABOLISMO Y TIENE CONSECUENCIAS NEGATIVAS EN EL AUMENTO DE GRASA CORPORAL. LAS FIBRAS SOLUBLES SON LAS MÁS IMPORTANTES EN ESTE ASPECTO.

EL KONJAC, QUE, AL IGUAL QUE OTRAS FIBRAS SOLUBLES COMO LA AVENA, MIJO, GOMA GUAR, PECTINA ENTRE OTRAS, PERMANECEN SIN DIGERIR Y RETIENEN AGUA EN EL LUMEN INTESTINAL

BENEFICIOS DEL GLUCOMANANO

HA SIDO FRECUENTEMENTE CONSUMIDO COMO UN SUPLEMENTO NUTRICIONAL, ESTANDO ENTRE SUS SUS BENEFICIOS PARA LA SALUD:

- **REDUCCIÓN DEL COLESTEROL**
- **NORMALIZACIÓN DE TRIGLICÉRIDOS**
- **MEJORA DE LOS NIVELES DE AZÚCAR EN SANGRE**
- **PROMOVER UNA MEJOR ACTIVIDAD INTESTINAL**
- **MEJORAR LA LA FUNCIÓN INMUNOLÓGICA**

HA SIDO USADO PARA MEJORAR LA GLUCEMIA EN DIABÉTICOS TIPO II Y OTROS FACTORES DE RIESGO RELACIONADOS CON LAS ENFERMEDADES CORONARIAS.

ES RECONOCIDO COMO SEGURO, POR LA FDA (FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, EE.UU)

GLUCOMANANO PARA ADELGAZAR

LA INCORPORACIÓN DE ESTE PRODUCTO A LA CARTA EN TIENDAS DE SUPLEMENTACIÓN DEPORTIVA HA ESTADO RELACIONADA CON LA PÉRDIDA DE GRASA CORPORAL, ESTANDO ENFOCADO SU USO A LAS DIETAS CON ESTE FIN.

COMO VEREMOS TIENE SENTIDO

CON FINES DE SALUD O ESTÉTICOS, DISMINUIR EL PORCENTAJE DE GRASA CORPORAL EN UN OBJETIVO BUSCADO POR LA MAYORÍA. EL KONJAC HA MOSTRADO SU EFECTIVIDAD EN LA REDUCCIÓN DE GRASA CORPORAL EN RATAS OBESAS, MANIFESTADO COMO UN POTENTE ANTIINFLAMATORIO.

LA HARINA DE KONJAC SUFRE CAMBIOS ESTRUCTURALES ADECUADAS PARA ESTE FIN. RESULTANDO ÚTIL PARA DISMINUIR EL PORCENTAJE DE GRASA, LA GLUCOSA Y LOS TRIGLICÉRIDOS FIBRA DE KONJAC PARA REDUCIR LA GRASA LA GLUCOSA Y LOS TRIGLICÉRIDOS



FIBRA DE KONJAC PARA REDUCIR LA GRASA

VARIOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN EVALUARON LA SEGURIDAD Y LA EFICACIA DEL KONJAC SOBRE EL PESO CORPORAL Y EL IMC EN OBESOS SANOS TANTO NIÑOS COMO ADULTOS.

CONCLUYERON QUE LA ALIMENTACIÓN CON KONJAC A CORTO PLAZO PUEDE AYUDAR A LA REDUCCIÓN DEL PESO CORPORAL

EL MECANISMO DE ACCIÓN CONSISTE PRINCIPALMENTE EN PROMOVER LA SACIEDAD. DE TAL FORMA, SE RETRASA EL VACIAMIENTO GÁSTRICO CAUSADO POR LA MASA VISCOA TIPO GEL QUE FORMA EN EL ESTÓMAGO, RETRASANDO EL TIEMPO DE LA DIGESTIÓN

ESTUDIOS SOBRE PÉRDIDA DE PESO

DOS INVESTIGADORES (ZALEWSKI Y SZAJEWSKA) EVALUARON LA EFICIENCIA DE CONSUMO DE KGM EN NIÑOS CON SOBREPESO Y OBESIDAD DE ENTRE 6 Y 17 AÑOS.

(ONAKPOYA ET AL.) EXAMINÓ LA EFICACIA DEL KONJAC EN LA REDUCCIÓN DEL PESO CORPORAL, RESULTADO UNA PÉRDIDA DE PESO SIGNIFICATIVA. NO SIENDO EL ÚNICO RESULTADO POSITIVO QUE NOS INDICA LA EFICACIA DE KGM EN LA REDUCCIÓN DEL PESO CORPORAL.

MÁS BENEFICIOS DEL KONJAC

EFFECTO LAXANTE

OTRO IMPORTANTE EFECTO DEL KONJAC ES SU EFECTO LAXANTE, SIENDO ÚTIL EN EL TRATAMIENTO DEL ESTREÑIMIENTO. UNA INGESTA DE 18-27 G DE ESTA FIBRA HA DEMOSTRADO SER ÚTIL CON ESTE FIN.

TRATAMIENTO DE LA TIROIDES

OTRO INTERESANTE ESTUDIO HA RELACIONADO EL KGM CON EL TRATAMIENTO DE ALTERACIONES DEL TIROIDES. EL ESTUDIO LO RELACIONABA CON LA REDUCCIÓN DE LA TIROXINA EN PACIENTES CON HIPERTIROIDISMO. SE OBSERVÓ QUE LOS PACIENTES QUE RECIBIERON KGM FRENTE AL PLACEBO TENÍAN REDUCCIONES SIGNIFICATIVAS DE T3, T4, FT3 Y FT4.

PROBIÓTICO

EN EL ÁMBITO DEPORTIVO EL EFECTO PROBIÓTICO DE ESTOS COMPUESTOS ES MUY IMPORTANTE, MEJORANDO EL SISTEMA INMUNE QUE SUELE ESTAR DEPRIMIDO EN EL DEPORTISTA QUE ENTRENA CON INTENSIDAD.

WOORIGIN

EL PRINCIPIO DE TODO COMIENZO ES **WOORIGIN** PARA TU DÍA A DÍA, PARA CONSEGUIR REGULAR TUS INGESTAS DE COMIDAS , PARA MEJORAR TU BIENESTAR Y SENTIRTE MÁS SANO MÁS JOVEN MÁS VIDA, PARA TODAS TUS MEJORAS **WOORIGIN** La INIGUALABLE Y PODEROSA FÓRMULA QUE COMBINA PLANTAS NATURALES SIENDO UNA DE ELLAS EL BOOM POR SUS MÚLTIPLES BENEFICIOS PARA LA SALUD , "INIGUALABLE" ESPECIALMENTE ESTUDIADA PARA **OBESOS Y DIABÉTICOS** CON EL OBJETIVO DE LA PÉRDIDA DE EXCESO DE PESO Y PODER AYUDAR A CONSEGUIR EL CUERPO SANO Y NECESARIO, SIEMPRE DESEADO .

WOORIGIN AUMENTA LA SENSACIÓN DE SACIEDAD Y, POR LO TANTO, AYUDA A PREVENIR LOS REFRIGERIOS Y O PICOTEOS INNECESARIOS ENTRE COMIDAS.

WOORIGIN ACTÚA ABSORBIENDO UNA CANTIDAD DE AGUA DE HASTA 250 ML ,EXPANDIÉNDOSE Y OCUPANDO ASÍ CASI EL 80% DE LA CAPACIDAD DEL ESTÓMAGO, PRODUCIENDO UNA SENSACIÓN DE SACIEDAD.

ES LA OPORTUNIDAD DEFINITIVA PARA INGERIR LO MEJOR DE LOS NUTRIENTES Y ASÍ LOGRAR EL MEJOR DE LOS OBJETIVOS PARA ADELGAZAR Y PODER COMER DIETAS RICAS Y EQUILIBRADAS.

OTRO COMPONENTE DE WOORIGIN TRABAJA EN LA REGULARIZACIÓN DE PICOS DE INSULINA (GLUCOSA). ADEMÁS DE INVISIBILIZAR EL PRIMER PRODUCTO Y QUEDANDO NO VISIBLES PARA LAS ENCIMAS DIGESTIVAS . DE AQUÍ EL GRAN PODER DE WOORIGIN.

PODRÁ COMER DESPUÉS DE CADA DIGESTIÓN , LAS CANTIDADES JUSTAS NECESARIAS Y SATISFACTORIAS PARA SU ORGANISMO, SIN INGERIR EXCESOS DE CALORÍAS INNECESARIAS Y ALIMENTÁNDOSE DE LO MEJOR DE LOS NUTRIENTES MACRONUTRIENTES Y EN GENERAL DE UNA BUENÍSIMA ALIMENTACIÓN TAL Y COMO PROPONE LA OMS .

ADEMÁS, SE HA DEMOSTRADO QUE PERMITE MANTENER EL COLESTEROL EN CONDICIONES NORMALES Y MEJORAR LA SALUD INTESTINAL, SIENDO UN GRAN PROBIÓTICO NATURAL.

LA PODEROSA FIBRA DIETÉTICA EN LA QUE SE DESCOMPONE WOORIGIN SE HA UTILIZADO CON CIERTA FRECUENCIA EN OCCIDENTE DURANTE DOS DÉCADAS, DADAS SUS ACCIONES PROBADAS BENEFICIOSAS PARA LA SALUD, Y SU USO SE REMONTA, EN LAS CIVILIZACIONES ORIENTALES, A MÁS DE MIL AÑOS.

LA ESTRUCTURA QUÍMICA DE WOORIGIN INCLUYE D-MANOSA Y D- GLUCOSA MODIFICADA.

WOORIGIN ES SIN DUDA LA SOLUCIÓN AL CAMBIO NECESARIO Y MÁS DESEADO.

(PE) * PRODUCTOS ESTRELLA.

UNA FIGURA CATEDRÁTICA DE FARMACOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA Y PRESIDENTA DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN SOBRE FITOTERAPIA (INFITO), EXPLICA EL POTENCIAL DE UTILIZAR PE* EN EL OBJETIVO DE PÉRDIDA DE PESO Y EN LA ETAPA DE MANTENIMIENTO, YA QUE EFECTIVAMENTE VA A FAVORECER QUE EL EXCESO DE HIDRATOS DE CARBONO QUE PODAMOS INGERIR NO SEAN TRANSFORMADOS POR NUESTRO ORGANISMO EN LÍPIDOS –QUE ES LA MEJOR FORMA DE ALMACENAMIENTO DE ENERGÍA QUE TENEMOS– GRACIAS A QUE ACTÚA LIMITANDO A UNA ENZIMA –LA ATP-CITRATO LIASA–, CLAVE PARA LA CONVERSIÓN DE LOS HIDRATOS DE CARBONO EN GRASAS.

EL COMPONENTE PE*, CONTINÚA LA PRESIDENTA DE INFITO, TAMBIÉN ACTÚA A NIVEL DE LA SEROTONINA, AUMENTANDO SU DISPONIBILIDAD EN EL CEREBRO, POR LO QUE TOMÁNDOLA UNA HORA ANTES DE LAS PRINCIPALES COMIDAS, "VA A PROPORCIONAR AL ORGANISMO UNA CIERTA SENSACIÓN DE SACIEDAD, ES DECIR, UNA CIERTA PÉRDIDA DE APETITO", ALGO QUE AYUDA TANTO A SEGUIR UNA DIETA BAJA EN CALORÍAS, COMO A CONTROLAR EL PESO TRAS FINALIZARLA.

**LUEGO EL RESULTADO DEL DESCUBRIMIENTO DE LA FORMULA , ES LA FUSIÓN DE TODOS LOS (PE)* SIENDO ASI ESPECTACULAR LAS 46APP QUE LLEGA A APORTAR .
TODOS A SUS DEBIDAS MEDIDAS Y APORTES DEL CONTINENTE DEL COMPRIMIDO.**

OTRO BENEFICIO QUE PROPORCIONA EL CONSUMO DE PE* ES LA MEJORA DEL PERFIL LIPÍDICO, YA QUE "DISMINUYE DE FORMA DISCRETA LOS NIVELES ANORMALMENTE ELEVADOS DE COLESTEROL LDL Y LAS CONCENTRACIONES PLASMÁTICAS DE TRIGLICÉRIDOS, Y AUNQUE NO VA A ACTUAR COMO LAS ESTATINAS, SÍ CONTRIBUYE AL DESCENSO DE ESOS NIVELES DEMASIADO ELEVADOS". BENEFICIOS ATRIBUIBLES AL ÁCIDO HIDROXICÍTRICO O HCA, UN INGREDIENTE PRESENTE EN LA FORMULA WOORIGIN.

EL PORCENTAJE DE ESTE INGREDIENTE EN LA COMPOSICIÓN DEL COMPLEMENTO MARCA SU CALIDAD CONTENIENDO DE UN 50 A UN 60% DE HCA.

NOMBRAMOS ALGUNAS DE HASTA SUS 46 APP PARA LA SALUD

- **SE USA PRINCIPALMENTE PARA LA PERDIDA DE PESO GARANTIZADA, SUPRESOR NATURAL DEL APETITO .**
- **ADIÓS A LOS ANTOJOS DEL AZÚCAR , FAVORECE EL CONTROL GLUCÉMICO.**
- **TAMBIÉN AUMENTA LAS RESERVAS DE ENERGÍA DEL HÍGADO Y DE LOS MÚSCULOS.**
- **AUMENTA LOS NIVELES DE SEROTONINA, POR LO QUE MEJORA NUESTRO ESTADO DE ÁNIMO, REDUCE LA ANSIEDAD Y EL NERVIOSISMO.**
- **ESTÁ ESPECIALMENTE INDICADA PARA MEJORAR EL COLESTEROL, YA QUE ES UN POTENTE ANTIOXIDANTE Y PREVIENE EL DEPÓSITO DE GRASAS EN LAS ARTERIAS.**
- **EL EXTRACTO DE UNO DE SUS COMPONENTES ES UN POTENTE ANTIINFLAMATORIO Y GASTROPROTECTOR. DISMINUYE LA ACIDEZ ESTOMACAL Y SE EMPLEA PARA TRATAR INFLAMACIONES INTESTINALES.**
- **AYUDA A REGULAR LA DIABETES DE MANERA NATURAL.**
- **COMPUESTOS BIOACTIVOS.**
- **EFFECTOS INMUNOLÓGICOS .**
- **EFFECTOS ANTIINFLAMATORIOS.**
- **COMBATE LOS DOLORES REUMÁTICOS GRACIAS A SUS PROPIEDADES ANTIINFLAMATORIAS Y ANTIOXIDANTES.**
- **MEJORA NOTABLEMENTE EL RENDIMIENTO DE LOS DEPORTISTAS, YA QUE AUMENTA LA PRODUCCIÓN DE GLUCÓGENO QUE ES EL ALMACÉN DE LA ENERGÍA DE LOS MÚSCULOS.**

ASÍ MISMO, ESTUDIOS RECIENTES SEÑALAN QUE UNO DE LOS COMPUESTOS DE WOORIGIN ES UN ALIMENTO ANTIOXIDANTE, ES DECIR; QUÉ LIMITA LA OXIDACIÓN DE NUESTRAS CÉLULAS.

LO QUE CONLLEVA QUE ÉSTAS SE ENCUENTREN MÁS SANAS Y JÓVENES.

(NOS CENTRAMOS EN UN OBJETIVO Y SIN QUERER REJUVENECEMOS, PERO ESTO YA ES OTRA SORPRESA MAS QUE PRONTO PRESENTAMOS)

ESTO IMPLICA UNA MAYOR ACTIVIDAD INMUNOLÓGICA, POR LO QUE AUMENTA LAS DEFENSAS Y NOS HACE ESTAR CON MÁS ENERGÍA.

UN COMPONENTE DE WOORIGIN TAMBIÉN MANIFIESTA PROPIEDADES LIGERAMENTE ANALGÉSICAS, ES DECIR; REDUCE EL DOLOR.

DE ESTA MANERA, PUEDE ACTUAR COMO ANALGÉSICO NATURAL PARA DOLENCIAS LEVES. ESTO EXPLICA POR QUÉ SE UTILIZABA PARA TRATAR LA ARTROSIS Y ENFERMEDADES SIMILARES.

CAPAZ DE CAPTAR HASTA UN 30% DE MATERIA PESADA EN LAS INGESTAS SIN APORTES SALUDABLES Y O DE BENEFICIOS POR DICHAS ENZIMAS TRANSPORTADORAS DE ELLO .

POR ÚLTIMO, TAMBIÉN MERECE LA PENA COMENTAR SUS PROPIEDADES DESINTOXICANTES.

ESTO QUIERE DECIR QUE AYUDA A ELIMINAR ELEMENTOS NOCIVOS DE NUESTRO ORGANISMO Y QUÉ HACEN QUE NO NOS SINTAMOS MAL.

ESTO SE DEBE A SU ALTO CONTENIDO EN FIBRA QUE ARRASTRA LOS COMPUESTOS DE LOS QUE NUESTRO ORGANISMO QUIERE DESHACERSE.

COMO YA EXPONÍAMOS ANTERIORMENTE , IDEAL PARA ESTREÑIDOS .



Formula Woorigin

BENEFICIOS PARA DIABÉTICOS.

NUEVAS INVESTIGACIONES Y COMPROBACIONES PROPONEN QUE EL CONTROL DE PESO NO ES EL ÚNICO BENEFICIO AL TOMAR ESTE SUPLEMENTO ALIMENTICIO YA QUE CUANDO DISMINUYE EL SOBREPESO, TAMBIÉN SE REDUCEN DRAMÁTICAMENTE LOS NIVELES DE PRESIÓN ARTERIAL Y DE AZÚCAR.

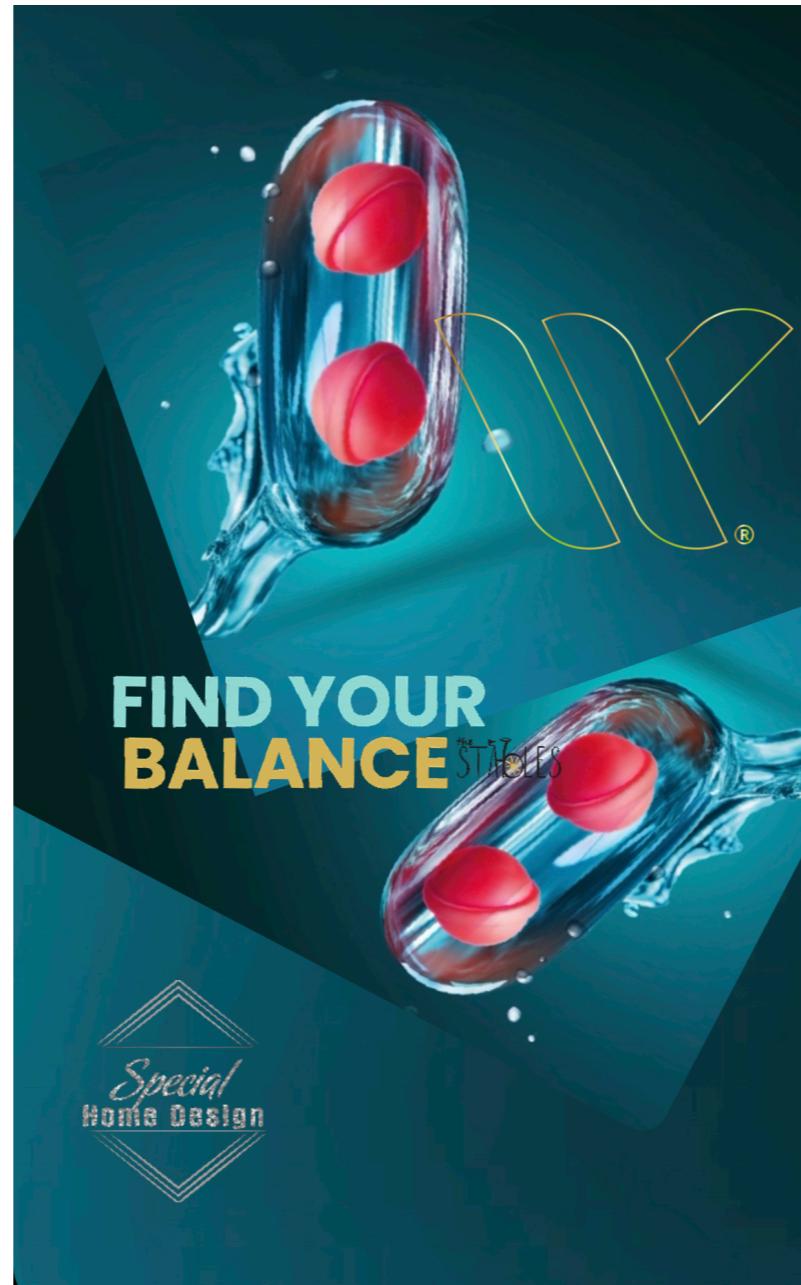
ENTONCES, PARECE LÓGICO ASUMIR QUE PUEDE BENEFICIAR A UN DIABÉTICO, O A TODA PERSONA QUE TENGA PROBLEMAS CON LOS NIVELES DE GLUCOSA EN LA SANGRE. Además, la investigación y comprobación indica que Woogirin también reduce la tasa de la glucosa que se absorbe en el intestino después de comer.

TambiéN favorece la disminución de los porcentajes de azúcar en sangre. Esto resulta una indicación clara de qué el suplemento mejora notablemente el metabolismo de la glucosa. Este es el objetivo fundamental de los pacientes diabéticos que están tratando de ponerlo bajo control.

Algunos estudios recientes, comprobaron en teoría, que Woorigin reduce el azúcar en la sangre. Esto es lo que sirvió de base para pensar en su uso y así ayudar a las personas diabéticas.

Discreet,
precise and
convenient
dosings





Escribe texto Protegida su copia o uso no autorizado por dicho :

Real Decreto 1398/2018, de 23 de noviembre, por el que se desarrolla el artículo 25 del texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, en cuanto al sistema de compensación equitativa por copia privada.

21 JULIO 2021. WOORIGIN MAGICGEORGE .

Dicho informe solo tiene sustituido su nombre comercial.

ESTE DOCUMENTO Y, EN SU CASO, CUALQUIER FICHERO ADJUNTO AL MISMO, CONTIENE INFORMACIÓN DE CARÁCTER CONFIDENCIAL EXCLUSIVAMENTE DIRIGIDA A SU DESTINATARIO O DESTINATARIOS. QUEDA PROHIBIDA SU DIVULGACIÓN, COPIA O DISTRIBUCIÓN A TERCEROS SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN EXPRESA Y ESCRITA DE SU AUTOR. EN EL CASO DE HABER RECIBIDO ESTE CORREO ELECTRÓNICO POR ERROR, SE RUEGA QUE SE NOTIFIQUE INMEDIATAMENTE ESTA CIRCUNSTANCIA MEDIANTE REENVÍO A LA DIRECCIÓN ELECTRÓNICA DEL REMITENTE.

EN CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO GENERAL DE PROTECCIÓN DE DATOS Y LA LEY DE SERVICIOS DE LA SOCIEDAD DE LA INFORMACIÓN Y DEL COMERCIO ELECTRÓNICO, LE COMUNICAMOS QUE JORGE RIVAS JÁCOME ES RESPONSABLE DE LOS DATOS PERSONALES QUE PUEDAN CONTENERSE EN ESTE EMAIL Y SUS DOCUMENTOS ADJUNTOS. LA FINALIDAD ES LA GESTIÓN DE LAS RELACIONES INSTITUCIONALES, ADMINISTRATIVAS O DE SERVICIOS ENTRE AMBAS PARTES. LA BASE LEGÍTIMA PARA EL ENVÍO DEL MISMO ES EL INTERÉS LEGÍTIMO Y LA RELACIÓN CONTRACTUAL O PRECONTRACTUAL.

DISPONE DE LOS DERECHOS DE ACCESO, RECTIFICACIÓN Y SUPRESIÓN, ASÍ COMO EL RESTO DE DERECHOS RECONOCIDOS DEL ART. 15 AL 22 DE RGPD