



Açaí: veel voeding in een kleine bes

Açaí (ah-sa-i) is een energierijke bes die op gezamenlijke boerderijen van een unieke palmboom in het Amazonegebied wordt geoogst. Açaí is al eeuwenlang op diverse manieren door de plaatselijke bewoners van het Amazonegebied gebruikt. Nu heeft het ook de gezondheidsmarkt in Noord-Amerika veroverd, met lofbetuigingen van mensen zoals Oprah, de zeer succesvolle auteur van gezondheidsboeken Dr. Nicholas Perricone en diverse andere gezondheidsexperts.

De kleine, paarse bessen zitten boordevol voedingsstoffen voor het lichaam zoals aminozuren, essentiële vetten, vitaminen en mineralen. Het is de op een na grootste voedselbron van antioxidanten, inclusief diverse soorten polyfenolen. De açaíbes bezit in feite ca. 14 keer meer antioxidanten dan spinazie en meer dan 30 keer meer antioxidanten dan rode wijn, dat al jarenlang als een graadmeter voor de antioxidantinhoud wordt gebruikt.

Stimuleer uw gezondheid

Het Amerikaanse Ministerie van Landbouw (USDA) raadt een dagelijkse hoeveelheid antioxidanten van 3.000–5.000 aan. Recente onderzoeken suggereren dat voor bepaalde levensstijlen nog meer antioxidanten noodzakelijk zijn. Voor sommige mensen is het verrassend dat chocolade, vooral op de juiste manier verwerkte pure (donkere) chocolade, de beste manier is om hun antioxidanten binnen te krijgen.

Als u dus voedsel dat rijk is aan oxidanten aan uw gezondheidsplan wilt toevoegen, zijn Xoçai™ Nuggets zeer geschikt. De onverwerkte cacao en açaí bieden zowel uitstekende bescherming als antioxidanten en diverse andere essentiële fytovoedingsstoffen. Bovendien hebben zij een heerlijke smaak en kunnen zij de ca. 6 kg ongezonde chocolade “snoepjes” vervangen die de gemiddelde Noord-Amerikaan elk jaar consumeert. Voor uw gezondheid is de keus duidelijk. **Kies Xoçai™, de Healthy Chocolate™.**

Xoçai™ Nuggets. Zij zijn uniek, zij smaken geweldig en zij zijn de originele “gezonde chocolade.”

soundconcepts
creative business solutions

Bel +1-877.225.3521 om aanvullende exemplaren te bestellen

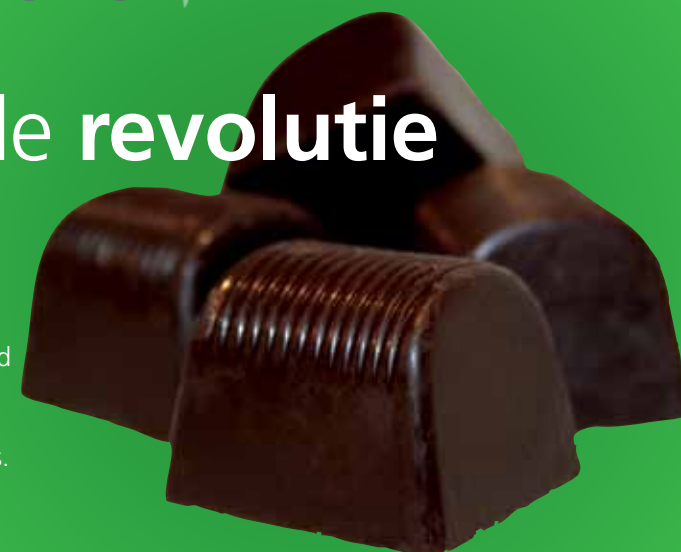
Voor meer informatie over Xocai™, de Healthy Chocolate™ ga naar:
www.mxicorp.com

© 2007 MXI Corp. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze publicatie mag worden veelevoudigd, verzonden of in een andere taal worden vertaald, in geen enkele vorm en op geen enkele manier, zonder de schriftelijke toestemming van Sound Concepts. De informatie in deze publicatie is NIET bedoeld als medisch advies. Er worden geen therapeutische of medische beweringen gedaan of geïmpliceerd. WIJZIG EEN MEDISCHE BEHANDELING, OF HET GEBRUIK VAN GENEESMIDDELEN, NIET ZONDER TOESTEMMING VAN UW ARTS. Krachtens de voorschriften van de Amerikaanse Inspectie van voedings- en geneesmiddelen (FDA) is het verboden therapeutische of medische beweringen te maken in combinatie met de verkoop van een product dat niet door de FDA is goedgekeurd.



De Gezonde chocolade revolutie

Chocolade. Dit woord wordt vaak in verband gebracht met “snoep” en ook met zwaarlijvigheid, acne en tandgaatjes. **De waarheid is echter dat chocolade een gezonde toevoeging aan een effectief wellnessprogramma kan zijn.** Hoewel dit voor de meeste mensen verrassend is, wijzen een indrukwekkend en snel groeiend aantal onderzoeken alsmede eeuwenlang traditioneel gebruik naar chocolade (met cacao) als een effectief middel ter ondersteuning en bescherming van de lichaamssystemen. Daarnaast verhoogt chocolade de wellness en vitaliteit.



Cacao: een geschiedenis van menselijke gezondheid

Cacao werd voor het eerst gebruikt door het Olmec-volk meer dan 3.500 jaar geleden. De kennis werd vervolgens doorgegeven aan de Maya's and Aztecs, die de krachtige plant gebruikten voor het maken van een drank vol met voedingsstoffen genaamd “xocolatl”, die vaak voor de adel was gereserveerd. Vele historische teksten prijzen de uithoudingsvermogen- en energieversterkende eigenschappen van xocolatl, en na de Spaanse verovering van het Azteekse Rijk werd chocolade uiteindelijk een favoriete delicatessie van de Europese elite.

Vanaf de oudheid tot aan het heden behoorde chocolade tot één van de meest geliefde etenswaren van de mens. Het is belangrijk om op te merken dat chocolade vóór het midden van de jaren 1800 bijna uitsluitend werd gedronken. Toen eetbare vaste chocolade steeds meer beschikbaar kwam, werden ook meer ongewenste bestanddelen zoals geraffineerde suiker, was, extra vetten en andere vulstoffen gebruikelijker. Daarnaast pasten fabrikanten steeds meer verwerkingsmethoden toe die de hoeveelheid antioxidaten in hun chocoladeproducten neutraliseerden.





Xoçai™ Nuggets: leider van de Gezonde chocoladerevolutie

Zoals reeds aangegeven, associëren de meeste mensen chocolade met ongezonde eigenschappen die meestal zijn gereserveerd voor junkvoedsel. Dit is vooral te wijten aan de verwerking en marketing van commerciële chocolade als "snoep". Deze producten hebben dan ook vaak een slechte kwaliteit cacao en een hoog suikergehalte, extra vetten, cafeïne, was en vulstoffen. En dus wordt het helaas als "on gezond" bestempeld.

Chocolade is nu terecht in een ander daglicht komen te staan, nl. als gezond voedsel dat het lichaam de essentiële voedingsstoffen kan bieden die het nodig heeft om goed te functioneren, zichzelf te beschermen een nieuw wellness-niveau te bieden.

Xoçai™ is de schepper van de gezonde chocoladerevolutie en maakt daarvoor ook gebruik van geavanceerde technologie. Xoçai™ Nuggets worden gemaakt van alleen de beste cacao, açai, bosbessen en andere bestanddelen. Zij zijn een heerlijke delicatesse van pure chocolade gemaakt van rijke, onverwerkte, niet-gealkaliseerde Belgische chocolade. Daarnaast doorloopt de cacao een gepatenteerd koudpersproces. Het resultaat is een cacao die de meeste antioxidanten levert.

Het groeiende belang van antioxidanten



Eenvoudig gesteld, wordt onze gezondheid continu van alle kanten bedreigd. Onze omgeving is vol met giftige stoffen, synthetische chemicaliën en verontreinigende stoffen. Via de lucht die wij inademen, het water dat wij drinken en zelfs het voedsel dat wij eten, dringen giftige stoffen elke dag weer ons lichaam binnen. Voeg daaraan de slechte eetgewoonten, weinig beweging, gebrek aan goede slaap en veel stress van de meeste Noord-Amerikanen en Europeanen toe en men heeft het perfecte recept voor een catastrofale gezondheid.

Een andere bedreiging van onze gezondheid, die gedeeltelijk te wijten is aan de eerder beschreven factoren, zijn de vrije radicalen (ook wel oxidanten genoemd). Dit zijn onstabiele moleculen die gezonde cellen letterlijk beschadigen om zelf stabiel te worden. Dit leidt weer tot meer vrije radicalen en zo ontstaat er een domino-effect met wijdverspreide beschadiging van cellen (inclusief DNA), weefsel en organen. Bij letterlijk duizenden onderzoeken is er een definitief verband vastgesteld tussen 200 degeneratieve aandoeningen en beschadiging door vrije radicalen.

De redders zijn antioxidanten — verbindingen die vrije radicalen kunnen neutraliseren voordat zij schade aanrichten. U bent vast en zeker bekend met vitamine C en E, die beide als gezond worden beschouwd, gedeeltelijk vanwege hun antioxidante eigenschappen.

Verwerking: zeer belangrijk voor het behoud van de voedingsstoffen van chocolade

Voor de meeste commercieel geproduceerde chocolades worden diverse verwerkingsmethoden gebruikt die letterlijk de voedingswaarde uit de cacao verwijderen. De cacao wordt vaak "vernield" (of gealkaliseerd), de belangrijkste reden voor het verlies van flavanolen, een van de voedingsstoffen die voor de vele gezondheidseigenschappen van cacao zorgen. Commerciële chocolade "snoepjes" bevatten diverse andere bestanddelen die de voedingswaarde ervan nog verder verlagen. Daartoe behoren lecithine, van melk afkomstige droge stoffen, was, vulstoffen, gehydrogeneerde oliën en bovenal geraffineerde suiker.

Voor Xoçai™-producten worden daarentegen geen van deze destructieve verwerkingsmethoden gebruikt. In plaats daarvan gebruiken wij de fijnste cacao die beschikbaar is en alleen natuurlijk cacaoboter (geen van melk afkomstige droge stoffen of oliën) bevat, en als zoetstof alleen natuurlijke rietsuikersapkristallen.

Cacaoboter werd lange tijd beschouwd als gevaarlijk voor het menselijk lichaam, maar blijkt in feite een "neutraal" vet te zijn. Haar verrukkelijke textuur en smaak zorgen voor een heerlijke chocoladesmaak van onze Xoçai™ Nuggets. Natuurlijke rietsuikersapkristallen zijn ook veel beter dan geraffineerde, witte suiker. Als zoetstof met een lagere glycemische index wordt het langzamer in het lichaam opgenomen, terwijl het toch de noodzakelijke zoetheid biedt. Het resultaat is dan ook een voedzamere cacao, meer flavanolen (antioxidanten) en minder suiker.

Eén laatste overweging — onze cacao bron. Onze cacao is afkomstig van kleine familieboerderijen in Ivoorkust. Dit is belangrijk omdat cacaobonen uit deze regio aanzienlijk meer antioxidanten bevatten vanwege de ruwe groeiomstandigheden. Als een sociaal en milieubewust bedrijf heeft MXI Corp zich ervan overtuigd dat er geen sprake is van menselijke exploitatie en dat er geen pesticiden worden gebruikt bij het oogsten van onze cacaobonen.



ORAC. Hoe antioxidanten worden gemeten

De antioxidante verbindingen in voedsel kunnen worden gemeten op basis van hun vermogen om vrije radicalen te neutraliseren. Een testmethode genaamd ORAC, die door de USDA is ontwikkeld, is de norm voor het meten van het antioxidant vermogen van voedsel. Zoals u in het overzicht aan de rechterkant kunt zien, is de hoeveelheid antioxidanten (zoals gemeten bij de ORAC-test) van onverwerkte cacao en açai, de hoofdbestanddelen van Xoçai™, hoger dan sommige van de meest bekende voedselsoorten die rijk zijn aan antioxidanten.

Cacao bevat diverse polyfenolen die vrije radicalen bestrijden, waaronder flavanolen, catechinen en procyanidinen. Açai bevat ook veel polyfenolen, inclusief cyanidine 3-glucoside, een krachtig anthocyanine dat zoals bekend oxidatieschade vermindert.

Brunswick Laboratories heeft de Xoçai™ Nuggets aan een ORAC-test onderworpen en MXI Corp publiceert trots de ORAC-waarde van 3.120 per 12 gram Nugget op de verpakking.



ORAC-waarden* van zeer antioxidanrijk voedsel (per 100 g)

Onverwerkt cacaopoeder	26,000
Açai bes	18,500#
Pure chocolade	13,120
Gedroogde pruimen	5,770
Rozijnen	2,830
Bosbessen	2,400
Bramen	2,036
Aardbeien	1,540
Spinazie, rauw	1,260
Broccoli	890
Rode druiven	739
Kersen	670

*Bron: gegevens van USDA en de Journal of the American Chemical Society.

#Bron: Brunswick Laboratories