



Açaí: Gran Nutrición en una Pequeña Baya

Açaí (ah-sigh-EE) es una baya o mora muy energética cosechada de una palmera única del Amazonas en granjas en cooperativa. El Açaí ha sido utilizado por los Amazonas nativos durante siglos en múltiples formas. Hoy día, ha bombardeado la imagen de la salud en América del Norte, recibiendo elogios tales como los de Oprah, el autor del famoso libro sobre salud Nicholas Perricone, M.D y muchos otros expertos en salud.

Estas pequeñas bayas moradas son un gran centro neurálgico de nutrición, brindándole al cuerpo aminoácidos, las grasas esenciales, vitaminas y minerales. Es asimismo la segunda fuente más importante en antioxidantes, incluyendo varios tipos de polifenol. De hecho el açai tiene 14 veces más antioxidantes que la espinaca y hasta 30 veces más que el vino tinto uno de los puntos de referencia en cuanto al contenido de antioxidantes.

Consienta a Su Salud

La USDA recomienda una ingesta de 3,000 – 5,000 antioxidantes diaria. Estudios recientes sugieren que determinados tipos de estilos de vida necesitan niveles más altos. Para sorpresa de algunos, el chocolate, especialmente el chocolate negro adecuadamente procesado, es la mejor forma de obtener su ingesta de antioxidantes.

Entonces, cuando esté pensando en que comida rica en antioxidantes incorporar a su plan dietario, busque las Nuggets Xoçai™. El contenido de açai y el cacao sin procesar le brindarán una protección antioxidante superior así como varios otros fitonutrientes. Cómo si esto fuera poco, saben deliciosas y pueden reemplazar las 12 libras de “dulces” de chocolate que el norteamericano promedio consume cada año. La elección para su salud es obvia. **Elija Xoçai™, el Chocolate Saludable™.**

Las **Nuggets Xoçai™** son únicas, deliciosas y son realmente el “chocolate saludable”.

soundconcepts
creative business solutions

Para solicitar copias adicionales comuníquese al 877.225.3521

MXI Corp © 2007. Todos los Derechos Reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, transmitida o traducida a ningún idioma de forma alguna por medio alguno sin el permiso escrito de Sound Concepts. La información contenida aquí NO debe ser considerada como un consejo médico. No se hacen o dejan implícitas afirmaciones médicas o terapéuticas. NO CAMBIE NINGÚN TRATAMIENTO MÉDICO, O EL USO DE MEDICAMENTOS, SIN EL PERMISO DE SU MÉDICO. Las normativas de la FDA prohíben el uso de afirmaciones médicas o terapéutica con la venta de cualquier producto no aprobado por la FDA.

Por mayor información acerca de Xoçai™ El Chocolate Saludable™ visite el sitio web: www.mxicorp.com



La Revolución del Chocolate Saludable

Chocolate. Es una palabra asociada a los “dulces” y frecuentemente estereotipada como un factor de obesidad, acné y la caries dental. **La verdad es que el chocolate puede ser un agregado saludable a cualquier programa efectivo de bienestar físico.** Mientras que esto puede ser sorprendente para la mayoría de las personas, un creciente número de investigaciones junto con siglos de uso tradicional, señalan al chocolate (específicamente al cacao) como efectivo en la protección y soporte de los sistemas corporales y por brindar una medida más de bienestar y vitalidad.



El Cacao: Toda una Historia en la salud Humana

La utilización del cacao se originó con la civilización Olmeca hace más de 3,500 años. Este conocimiento fue luego trasladado a los mayas y aztecas quienes utilizaron esta poderosa planta en una bebida rica en nutrientes denominada “xocolatl” la que frecuentemente se reservaba para la realeza. Muchos textos históricos elogian las propiedades energéticas y de vigorosidad del xocolatl, luego que los españoles conquistaran a los aztecas el chocolate se convirtió finalmente en una de las delicias favoritas de la elite europea.

Desde la antigüedad al presente, el chocolate ha sido una de las comidas más amadas por la sociedad. Y es importante destacar que antes de la mitad de los 1800, el chocolate se consumía mayoritariamente como una bebida. En la medida que el chocolate se convirtió en una comida sólida más accesible, se hicieron más comunes ingredientes no deseados tales como el azúcar refinado, ceras, grasas agregadas y otros ingredientes. Los fabricantes utilizaron métodos de procesamiento que neutralizaban el contenido antioxidante de sus productos con chocolate, de manera más regular.





Nuggets Xoçai™: Encabezando/Liderando la revolución del Chocolate Saludable.

Como ya se ha mencionado, la mayoría de las personas asocian el chocolate con atributos no saludables que generalmente se reservan a la comida chatarra. Esto se debe, en su mayoría, al procesamiento y publicidad del chocolate comercial como un "dulce" y la mayoría de estos productos ofrecen un cacao de baja calidad conjuntamente con un alto nivel de azúcar, grasas agregadas, cafeína, ceras y otros ingredientes –colocándole la poco deseable etiqueta de "no saludable".

Ahora el chocolate está disfrutando de su merecido renacimiento como una comida saludable capaz de brindarle al organismo los nutrientes necesarios para su óptimo funcionamiento, para protegerse a sí mismo y disfrutar de un nuevo nivel de bienestar.

Xoçai™ es el creador de la revolución saludable y está al frente de la tecnología de vanguardia.

Las Nuggets Xoçai™ son fabricadas solamente con cacao de la más alta calidad, açai, arándanos y otros ingredientes. Son un manjar de chocolate negro hecho del sustancioso, no alcalinizado chocolate belga, sin procesar. Además el cacao sigue un proceso de fabricación de presión nominal patentado. El resultado es un cacao que brinda el máximo nivel de antioxidantes.

Procesamiento: Es la clave para mantener los nutrientes del chocolate.

La mayoría de los chocolates producidos comercialmente siguen varios métodos de procesamiento que literalmente le arrancan al cacao sus valores nutricionales. El cacao es frecuentemente sometido al proceso neerlandés (o alcalinizado) lo cual es responsable por la pérdida de flavonoides una clase de nutrientes que dan la mayoría de las propiedades saludables del cacao. Los "dulces" de chocolate comerciales contienen una variedad de otros ingredientes que disminuyen mayormente su valor nutricional. Estos incluyen la lecitina, leche sólida, ceras, agregados, aceites hidrogenados y más notablemente el azúcar refinada.

Los productos Xoçai™, por el contrario, no siguen ninguno de estos métodos de fabricación destructivos. En cambio, nuestro cacao es el más fino disponible y únicamente contiene manteca de cacao natural (no leche sólida o aceites) y cristales de jugo de caña de azúcar puros como edulcorante.

La Manteca de cacao, considerada por largo tiempo como peligrosa para el cuerpo humano, aparece en realidad como una grasa "neutral". Su sabor y textura deliciosos ayudan a obtener un mejor sabor a chocolate en las Nuggets Xoçai. Los cristales naturales del jugo de caña de azúcar puros son también muy superiores al azúcar blanco refinado. Como edulcorante bajo en glicemia, es absorbido más lentamente por el organismo mientras continúa brindando la dulzura necesario. Como resultado, entonces, tenemos un cacao más nutritivo, más flavonoides (antioxidantes) y menos azúcar.

Una consideración final: nuestra fuente de cacao. Nuestro cacao se obtiene de pequeñas granjas familiares en la Costa de Marfil. Esto es importante porque los granos de cacao de esta región del mundo contienen significativamente más antioxidantes debido a las condiciones de crecimiento inhóspitas. Como empresa consciente socialmente y del medioambiente, MXI Corp se ha cerciorado de que no exista explotación humana o utilización de pesticidas en el cultivo de nuestros granos de cacao.



La importancia emergente de los Antioxidantes



En términos simples, nuestra salud es constantemente amenazada. Nuestro medio ambiente está lleno de toxinas, químicos sintéticos y contaminantes. El aire que respiramos, el agua que bebemos y hasta la comida que ingerimos introducen día a día materiales tóxicos en nuestros cuerpos. Si a la deficiente dieta alimenticia y los hábitos de ejercicio físico de la mayoría de los norteamericanos le sumamos la falta de calidad en el sueño, los altos niveles de estrés, tenemos la receta perfecta para una salud desastrosa.

Otra amenaza a nuestra salud, debido en parte a los factores antes descritos, son los radicales libres (también denominados oxidantes). Estos son moléculas inestables que literalmente dañan nuestras células sanas en su búsqueda por permanecer estables. Su actividad crea más radicales libres y como resultado tenemos un efecto dominó que produce un daño general en las células (incluyendo el ADN), tejidos y órganos. Miles de estudios, básicamente, conecta actualmente más de 200 enfermedades degenerativas al daño producido por los radicales libres.

Es allí donde los antioxidantes (compuestos que pueden neutralizar a los radicales libres antes de que produzcan el daño) vienen al rescate. Usted debe estar familiarizado con las vitaminas C y E (ambas reconocidas como agentes saludables debido en parte a su poder antioxidante)

ORAC. Como se miden los Antioxidantes:

Los compuestos antioxidantes de cualquier comida pueden ser medidos por su capacidad de neutralizar los radicales libres. El método de análisis, desarrollado por la USDA, denominado ORAC, es el estándar para la medición de la capacidad de los antioxidantes de la comida. Como se puede observar en la tabla a la derecha los niveles de antioxidantes (según la medición hecha por la prueba ORAC) del cacao sin procesar y del açai, el principal ingrediente del Xoçai™ son más altos que aún las comidas reconocidas por poseer los más altos niveles de antioxidantes.

El cacao contiene varios polifenoles incluyendo los flavonoides, catequinas y procianidinas. El açai es también importante en polifenoles incluyendo la cianidina glucósidos-3 una potente antocianidina conocida por combatir el daño oxidante.

Las Nuggets Xoçai™ han sido examinadas por ORAC en los Laboratorios Brunswick y MXI Corp con orgullo da a conocer los valores ORAC de 3,120 por 12 gramos de Nuggets en sus envases.

Valores ORAC* de las comidas con mayor poder Antioxidante (por cada 100g)

Polvo de Cacao sin procesar	26,000
Bayas Açai	18,500‡
Chocolate negro	13,120
Ciruelas Secas	5,770
Pasas	2,830
Arándanos	2,400
Moras (Zarzamoras)	2,036
Frutillas	1,540
Espinaca, cruda	1,260
Brócoli	890
Uvas Rojas	739
Cerezas	670

*Fuente: Datos de la USDA y de la Revista Técnica de la Sociedad Americana de Química (Journal of the American Chemical Society)

‡ Fuente: Laboratorios Brunswick