



Açaí: muita nutrição numa pequena fruta

Açaí um fruto energético, colhido em quintas cooperativas, provém das palmeiras amazónicas únicas. O açai tem sido utilizado durante séculos por indígenas da Amazônia numa variedade de formas. Agora, está em alta na cena do mundo da saúde nos Estados Unidos, tendo recebido aclamações de pessoas como Oprah, o autor best-seller de livros sobre saúde Nicholas Perricone, M.D., e vários outros especialistas em saúde.

O pequeno fruto roxo está carregado de nutrientes, fornecendo ao corpo aminoácidos, gorduras essenciais, vitamina e minerais. É também a segunda maior fonte de alimento de antioxidantes, incluindo vários tipos de polifenóis. Na realidade, o açai tem aprox. 14 vezes mais antioxidantes do que os espinafres e até 30 vezes mais antioxidantes do que vinho tinto, uma referência utilizada há muito para o teor de antioxidantes.

Mime a sua saúde

A USDA recomenda uma ingestão diária de antioxidantes de 3.000 a 5.000. Estudos recentes sugerem que alguns estilos de vida requerem níveis maiores. Surpreendente para alguns é que o chocolate, especialmente chocolate escuro adequadamente processado, é a melhor forma de ingerir os seus antioxidantes.

Por isso, quando pondera que alimento rico em antioxidantes incorporar no seu plano de saúde, considere os Xoçai™ Nuggets. O cacau não processado e o teor de açai irão fornecer uma protecção antioxidante superior, bem como vários outros fitonutrientes essenciais. E o melhor é o seu delicioso sabor podendo substituir os pouco saudáveis 6 kg de barras de chocolate que o norte-americano médio consome por ano. Para a sua saúde a escolha é óbvia. **Escolha Xoçai™, the Healthy Chocolate™.**

Xoçai™ Nuggets. São únicos, são deliciosos e são o original chocolate "saudável".

soundconcepts
creative business solutions

Para encomendar cópias adicionais contacte 877.225.3521

© 2007, MXI Corp. Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida, transmitida ou traduzida para outra língua sem o consentimento escrito da Sound Concepts. As informações aqui contidas NÃO pretendem ser conselhos médicos. Não são feitas nem implícitas quaisquer alegações terapêuticas ou médicas. NÃO ALTERAR NENHUM TRATAMENTO MÉDICO OU A UTILIZAÇÃO DE MEDICAMENTOS SEM A PERMISSÃO DO SEU MÉDICO. Os regulamentos da FDA proibem a utilização de alegações terapêuticas e médicas em conjunto com a venda de produtos não aprovados pela FDA.

Para obter mais informações sobre Xoçai™, The Healthy Chocolate™ visite: www.mxicorp.com



A Revolução do chocolate saudável

Chocolate. É uma palavra associada a "doçuras" e é frequentemente estereotipada como contribuindo para a obesidade, acne e cáries. **A verdade é que o chocolate pode ser um complemento saudável a um programa de bem-estar eficaz.** Enquanto isto é surpreendente para a maioria das pessoas, um corpo de pesquisa impressionante e em rápido crescimento, assim como séculos de utilização tradicional, apontam para o chocolate (especificamente o cacau) como sendo eficaz em apoiar e proteger os sistemas do corpo e proporcionar uma medida adicional de bem-estar e vitalidade.



Cacau: Uma história na saúde humana

A utilização de cacau teve origem na civilização Olmeca há mais de 3.500 anos. O conhecimento foi depois passado para os Maias e Astecas, que utilizaram este elemento botânico potente numa bebida rica em nutrientes chamada "xocolatl", que frequentemente era reservada à realeza. Muitos textos históricos elogiam as propriedades de criação de vigor e de energia do xocolatl, e após a conquista espanhola dos Astecas, o chocolate tornou-se na iguaria favorita da elite europeia.

Da antiguidade ao presente, o chocolate tem sido um dos alimentos mais queridos da sociedade. E é importante notar que antes de meados do século XVIII, o chocolate era consumido quase unicamente como bebida. À medida que o chocolate sólido para comer se tornou muito mais disponível, ingredientes indesejáveis como o açúcar refinado, ceras, gorduras adicionadas e outros expedientes tornaram-se mais comuns. E, os fabricantes utilizavam cada vez mais métodos de processamento que neutralizavam o teor antioxidante dos seus produtos de chocolate.





Xoçai™ Nuggets: a encabeçar a revolução do chocolate saudável

Como tem sido mencionado, a maioria das pessoas associa o chocolate a qualidades pouco saudáveis normalmente reservadas à comida de plástico. Isto deve-se largamente ao processamento e marketing do chocolate comercial como “doçura”, e a maioria destes produtos oferece uma fraca qualidade de cacau aliado a elevados teores de açúcar, gorduras adicionadas, cafeína, ceras e expedientes — levando ao rótulo infeliz de “não saudável”.

Agora o chocolate está a desfrutar do seu renascimento merecido como um alimento saudável capaz de fornecer ao corpo nutrientes essenciais de que necessita para funcionar de forma ideal, proteger-se e apreciar um novo nível de bem-estar.

Xoçai™ é o criador da revolução do chocolate saudável e está na vanguarda da tecnologia de ponta. Xoçai™ Nuggets são fabricados apenas com o cacau da mais alta qualidade, açai, arando e outros ingredientes. São um mimo decadente de chocolate negro feito de chocolate belga não processado, não alcalizado. Além disso, o cacau é submetido a um processo de fabrico por prensagem a frio patenteado. O resultado é um cacau que proporciona o máximo nível de antioxidantes.

Processamento: chave para manter os nutrientes do chocolate

A maioria dos chocolates produzidos comercialmente é sujeita a vários métodos de processamento que literalmente retiram a maioria do valor nutricional do cacau. O cacau é frequentemente alcalizado que é o maior responsável pela perda dos flavanóis, uma das classes de nutrientes que fornecem muitas propriedades saudáveis ao cacau. O chocolate “doçura” comercial contém uma variedade de outros ingredientes que reduzem ainda mais o seu valor nutricional. Entre estes incluem-se a lecitina, sólidos lácteos, ceras, expedientes, óleos hidrogenados e acima de tudo, açúcar refinado.

Os produtos Xoçai™, por seu lado, não são sujeitos a nenhum destes métodos de processamento destrutivos. Em vez disso, o nosso cacau é melhor disponível e contém apenas manteiga de cacau natural (sem sólidos lácteos ou óleos) e cristais naturais de suco de cana em bruto como adoçante.

Longe de se considerar prejudicial para o corpo humano, a manteiga de cacau parece, na realidade, ser uma gordura “neutra”. A sua textura e sabor detectáveis ajudam a criar sabor de chocolate superior nos Xoçai™. Os cristais naturais de suco de cana em bruto são também muito superiores a açúcar branco refinado. Como adoçante glicémico mais reduzido, é absorvido mais lentamente pelo corpo, mas continuando a manter a doçura necessária. O resultado, assim, é cacau mais nutritivo, mais flavanóis (antioxidantes) e menos açúcar.

Uma consideração final — a nossa fonte de cacau. O nosso cacau é obtido de pequenas quintas familiares da Costa do Marfim. Isto é importante porque as favas de cacau desta região do mundo são significativamente mais ricas em antioxidantes devido às duras condições de crescimento. Como empresa com consciência social e ambiental, a MXI Corp tem recebido garantias de que não existe exploração humana nem são utilizados pesticidas na colheita das nossas favas de cacau.



A importância emergente dos antioxidantes



Dito de forma simples, a nossa saúde é constantemente ameaçada por todos os lados. O nosso ambiente está cheio de toxinas, químicos sintéticos e poluentes. O ar que respiramos, a água que bebemos e mesmo os alimentos que comemos introduzem material tóxico nos nossos corpos todos os dias. Junte a isto os deficientes hábitos alimentares e de exercício da maioria dos norte-americanos, a falta de qualidade do sono e os elevados níveis de stress, e tem uma receita perfeita para um desastre de saúde.

Outra ameaça à nossa saúde, em parte devido a factores previamente descritos, são os radicais livres (também denominados oxidantes). Estes são moléculas instáveis que literalmente danificam as células saudáveis na tentativa de se tornarem estáveis. A sua actividade cria mais radicais livres e o efeito dominó resultante é o de danos alargados nas células (incluindo ADN), tecidos e órgãos. Literalmente milhares de estudos ligam agora mais de 200 doenças degenerativas a danos provocados por radicais livres.

É aqui que os compostos antioxidantes, que podem neutralizar os radicais livres antes de infligirem os seus danos, acorrem em socorro. Poderá estar familiarizado com as vitaminas C e E — ambas são agentes para a saúde reconhecidas, em parte devido às suas capacidades antioxidantes.

CARO: Como os antioxidantes estão à altura

Os compostos antioxidantes em qualquer alimento podem ser medidos pela sua capacidade de neutralizar os radicais livres. Um método de teste denominado CARO, desenvolvido pela USDA, é o padrão para medir a capacidade antioxidante de alimentos. Como pode ver na tabela à direita, os níveis de antioxidantes (conforme medidos pelo teste CARO) de cacau não processado e açai, os ingredientes principais no Xoçai™, são mais elevados do que mesmo em alguns dos mais conhecidos alimentos ricos em antioxidantes.

O cacau contém vários polifenóis que combatem os radicais livres, incluindo flavanóis, catequinas e procianidinas. O açai é igualmente rico em polifenóis, incluindo cianidina 3-glucoside, uma potente antocianina conhecida por combater danos oxidativos.

Os Xoçai™ Nuggets foram submetidos ao teste CARO pelos Laboratórios Brunswick, e a MXI Corp apresenta orgulhosamente na sua embalagem o valor CARO de 3.120 por 12 gramas de Nugget.

Valores CARO (Capacidade de Absorção do Radical de Oxigénio) * de alimentos tipo a nível de antioxidantes (por 100g)

Pó de cacau não processado	26,000
Açai	18,500#
Chocolate	13,120
Ameixas	5,770
Passas	2,830
Arandos	2,400
Amora silvestre	2,036
Morangos	1,540
Espinafres, crus	1,260
Brócolos	890
Uvas vermelhas	739
Cerejas	670

*Fonte: Dados da USDA (Departamento da Agricultura dos E.U.A.) e do Jornal da Sociedade Química Americana.

#Fonte: Laboratórios Brunswick

