



Açaí: Massor av näring i ett litet bär

Açaí är ett högenergibär som skördas från ett unikt palmträd på kooperativjordbruk i Amazonas. Açaí har under århundraden använts av infödingar i Amazonas på olika sätt. Nu har açaí exploderat på hälsomarknaden i Nordamerika. Det har lovordats av kändisar som Oprah, den bästsäljande författaren, läkaren Nicholas Perricone och flera andra hälsoexperter.

De små, mörklila bären är full av näring och förser kroppen med aminosyror, essentiella fetter, vitaminer och mineraler. Det är också den näst bästa källan bland födoämnen för antioxidanter, inkluderande olika typer av polyfenoler. I själva verket innehåller Açaí-bäret cirka 14 gånger mera antioxidanter än spenat, och mer än 30 gånger så mycket antioxidanter som rödvin, en länge använd riktlinje för antioxidantinnehåll.

Unna dig hälsa

Det amerikanska jordbruksdepartement (USDA) rekommenderar ett dagligt intag på 3 000-5 000 antioxidanter. Nya forskningsrön tyder på att vissa livsstilar kräver högre nivåer. För en del är det förvånande att choklad, och då speciellt mörk choklad som tillverkats på rätt sätt, är det bästa sättet att säkra antioxidantintaget.

Så när du överväger vilken antioxidantrik mat du införlivar i din hälsoplan ska du kolla Xoçai™ Nuggets. Det obehandlade kakao- och Açaí-innehållet ger såväl ett överlägset antioxidant skydd som olika andra viktiga fytonäringsämnen. Och det bästa är att de smakar härligt och kan ersätta de 5,5 kg choklad i form av sötsaker som nordamerikanen konsumerar varje år i medeltal. Med tanke på din hälsa är valet självklart. **Välj Xoçai™, Hälsochokladen™.**

Xoçai™ Nuggets.

De är unika, de är härligt goda och de är den ursprungliga "hälsochokladen".

För att få mera information om Xoçai™, Hälsochokladen™, kan du gå till: www.mxicorp.com

Ring 877-225-3521 och beställ extra kopior.

© 2007, MXI Corp. Alla rättigheter förbehålls. Ingen del av denna publikation får reproduceras, överföras eller översättas till något språk i någon form med något som helst medel utan skriftligt tillstånd av Sound Concepts. Informationen i denna publikation är INTE avsedd att uppfattas som medicinskt råd. Terapeutiska eller medicinska påståenden är varken antydda eller gjorda. ÄNDRA INGEN MEDICINSK BEHANDLING ELLER ANVÄNDNING AV LÄKEMEDEL UTAN TILLSTÅND AV VÅRDANDE LÄKARE. FDAs (Food and Drug Administration, Amerikanska livs- och läkemedelsverket) regler förbjuder terapeutiska eller medicinska påståenden i samband med försäljning av någon produkt som inte har godkänt av FDA.



Hälsochokladrevolutionen



Choklad. Det är ett ord som associeras med "godis" och anses ofta klichéartat bidra till övervikt, acne och hål i tänderna. **Sanningen är att choklad kan vara ett hälsosamt tillskott till ett effektivt wellnes-program.** Fastän detta för många är förvånande, visar såväl ett imponerande och snabbt växande forskningsmaterial som århundraden av traditionell användning att choklad (speciellt kakao) effektivt stöder och skyddar kroppens system och ger ett extra mått av wellnes och livskraft.

Kakao: En historia i mänsklig hälsa

Bruket av kakao går tillbaka över 3 500 år till Olmec-civilisationen. Kunskapen gavs sedan vidare till Mayorna och Aztekerna som tillvaratog den potenta växten i en näringsrik dryck kallad "xocolatl" som ofta var reserverad för kungligheter. Många historiska texter prisar xocolatls stamina- och energiupbyggande egenskaper och efter den spanska erövringen av Aztekerna blev chokladen så småningom en favoritdelikatess för den europeiska eliten.

Från antiken till idag har chokladen varit ett av mest älskade födoämnen i samhället. Och det är viktigt att komma ihåg att före medlet av 1800-talet konsumerades choklad nästan uteslutande som dryck. Då choklad i fast form blev mera tillgänglig blev det allt vanligare att tillföra oönskade ingredienser såsom raffinerat socker, vaxer, fetter och andra tillsatsämnen. Och tillverkare utnyttjade i allt högre grad framställningsmetoder som neutraliserade antioxidantinnehållet i deras chokladprodukter.





Xoçai™ Nuggets: Går i främsta ledet för hälsochokladrevolutionen

Såsom tidigare konstaterats associerar de flesta människorna choklad med ohälsosamma egenskaper som vanligtvis är förbehållna snabbmat. Detta beror till stor del på att choklad produceras och marknadsförs kommersiellt som "godis" och de flesta av dessa produkter erbjuder kakao av dålig kvalitet kopplad med en hög sockerhalt, tillsatser av fetter, koffein, vaxer och fyllnadsämnen – vilket tyvärr har lett till att de betraktas som "ohälsosamma".

Nu upplever choklad sin rättmätiga återkomst som ett hälsosamt födoämne som kan ge kroppen de viktiga näringsämnen som den behöver för att fungera optimalt, skydda sig och uppleva en ny nivå av välbefinnande.

Xoçai™ är skaparen av hälsochokladrevolutionen och står i spetsen för dagens moderna teknologi. Xoçai™ Nuggets tillverkas av enbart kakao av högsta kvalitet, Açai, blåbär och andra ingredienser. De är en härlig, mörk chokladnjutning som framställts av rik, obehandlad, icke alkaliserad Belgisk choklad. Dessutom genomgår kakaon en patenterad, kallpressad tillverkningsprocess. Resultatet är en kakao som ger en maximal antioxidantnivå.

Förädling: Nyckeln till att behålla chokladens näringsämnen

De flesta kommersiellt tillverkade choklader genomgår diverse förädlingsmetoder som bokstavligen skalar av det mesta av kakaons näringsvärde. Kakaon är ofta "dutchad" eller alkaliserad, vilket till stor del är orsaken till förlusten av flavanoler, en grupp näringsämnen som ger många av kakaons hälsosamma egenskaper. Kommersiellt chokladgodis innehåller en mängd andra ingredienser som ytterligare minskar näringsvärdet. Hit hör lecitin, mjölktorrs substans, vaxer, fyllnadsämnen, hydrerade oljor och raffinerat socker i synnerhet.

Xoçai™ produkterna genomgår å andra sidan inte någon av dessa destruktiva förädlingsmetoder. Istället är vår kakao den finaste som finns att få och den innehåller bara naturligt kokossmör (ingen mjölktorrs substans eller oljor) och som sötningsmedel kristaller av naturlig färsk sockerrörssaft.

Kokossmöret förefaller i själva verket vara ett "neutralt" fett trots att man länge har trott att det är farligt för människokroppen. Dess behagliga konsistens och smak bidrar till Xoçai™ Nuggets' förfinade chokladsmak. Kristaller av naturlig färsk sockerrörssaft är också oändligt mycket bättre än raffinerat vitt socker. Denna sockerform är ett lägre glycemiskt sötningsmedel som absorberas långsammare i kroppen samtidigt som den ändå ger den nödvändiga sötman. Resultatet är sålunda en kakao som är mera näringsrik, har flera flavanoler (antioxidanter) och mindre socker.

En sista synpunkt – ursprunget för vår kakao. Vi får vår kakao från små familjeägda och -ledda jordbruk på Elfenbenskusten. Detta är viktigt då kakaobönan från denna region i världen har betydligt högre antioxidantvärden på grund av den kärva växtmiljön. MXI Corp har i egenskap av ett socialt och miljömedvetet företag försäkrat sig om att inga pesticider används i odlingen av kakaon och att det inte sker något otillbörligt utnyttjande av människor då våra kakaobönor skördas



Betydelsen av antioxidanter uppenbaras



Enkelt sagt, vår hälsa är ständigt hotad från alla håll. Vår miljö är full av gifter, syntetiska kemikalier och föroreningar. Luften vi andas, vattnet vi dricker och till och med maten vi äter för in toxiska ämnen i vår kropp. Lägg till detta de flesta nordamerikaners dåliga kost- och motionsvanor, bristen på kvalitetssömn och de höga stressnivåerna, och du har ett perfekt recept för en hälsokatastrof.

Ett annat hot mot vår hälsa som delvis är beroende på de faktorer som beskrevs här ovan, är fria radikaler (också kallade oxidanter). Det är instabila molekyler som bokstavligen förstör friska celler i sitt försök att bli stabila. Deras aktivitet skapar mera fria radikaler och den resulterande dominoeffekten är en vittomfattande skada på cellerna (inkluderande DNA), vävnader och organ. Bokstavligen tusentals undersökningar har nu konstaterat en koppling mellan över 200 degenerativa sjukdomar till skador på grund av fria radikaler.

Det är där som antioxidanterna – ämnen som kan neutralisera de fria radikalerna innan de vållar skada – kommer till vår räddning. Du kanske känner till vitamin C och E – båda är välkänt hälsosamma på grund av sina antioxidantegenskaper.

ORAC • Hur antioxidanterna håller måttet

Antioxidantföreningarna i alla födoämnen kan mätas med förmågan att neutralisera fria radikaler. En testmetod kallad ORAC, utvecklad av det amerikanska jordbruksdepartementet (USDA) är standard för mätning av antioxidantförmågan i födoämnen. Som du kan se i den grafiska framställningen här till höger är antioxidantnivåerna (mätta med ORAC-testet) för oförädlad kakao och Açai, de främsta ingredienserna i Xoçai™, till och med högre än i några av de mest välkända antioxidantrika födoämnen.

Kakao innehåller olika polyfenoler, däribland flavanoler, katekiner och procyanider, som bekämpar fria radikaler. Açai är också rikt på polyfenoler, bland annat cyanidin 3-glucosid, en potent antocyanin som är känd för att motverka oxidativ skada.

Xoçai™ Nuggets har ORAC-testats av Brunswick Laboratories och MXI Corp noterar stolt ORAC-värdet på 3 120 per 12 gram Nugget på sin förpackning.

ORAC värden* på de främsta antioxidantrika födoämnen (per 100g)

Oförädlad kakaopulver	26 000
Açai-bär	18 500#
Mörk choklad	13 120
Plommon	5 770
Russin	2 830
Blåbär	2 400
Björnbär	2 036
Jordgubbar	1 540
Spenat, Rå	1 260
Broccoliblommor	890
Röda vindruvor	739
Körsbär	670

*Källa: Data från USDA och tidskriften The Journal of the American Chemical Society.

#Källa: Brunswick Laboratories

