

MORINGA Y CLOROFILA

Salud Integral

NOMBRE DEL PRODUCTO

Clorofila con Moringa

INGREDIENTES

Agua Purificada, Aceite Esencial de la Hoja de Hierbabuena (Mentha spicata), Aceite Esencial de la Hoja de Menta (Mentha piperita), Clorofila Cúprica de Sodio, Concentrado Líquido de la Hoja de Moringa (Moringa oleifera), Semilla de Toronja (Citrus paradisi).

INFORMACIÓN SOBRE LOS ACTIVOS

Clorofila

La clorofila, es el pigmento que le proporciona el color verde a las plantas y algas, posee diversas propiedades benéficas que van desde el poder para regenerar nuestro organismo a nivel molecular y celular, hasta su capacidad para desintoxicar y depurar el cuerpo, combatir infecciones, cicatrizando heridas y promoviendo el correcto funcionamiento del sistema circulatorio. En la actualidad, el ser humano sufre de diversos trastornos a la salud, debidos a la alta exposición de contaminantes, es por tal motivo que se ha generado un gran interés en el empleo de sustancias, como pueden ser los suplementos alimenticios, particularmente los productos derivados de plantas, ya que se ha demostrado que existe una relación inversamente proporcional entre el consumo de estos productos herbarios y la incidencia de estas afecciones. Por otro lado, diversos estudios han puesto de manifiesto que la clorofila y sus sales cupricas, poseen propiedades benéficas para la salud y bienestar del ser humano. Entre las características que se les atribuyen se encuentran, la activación del metabolismo celular, desintoxicación del organismo, potenciación en los procesos de cicatrización, estimulación para la formación de eritrocitos, propiedades quimiopreventivas, propiedades antioxidantes, entre otras. Con respecto a esto, se ha demostrado que la clorofila, después de ser ingerida, forma feofitinas, pirofeofitinas y feoforbidas, a las cuales, se les confieren actividad antimutagénica contra compuestos como el 3-metilclorantreno, sugiriéndose de tal manera que dichas moléculas juegan un papel primordial en la prevención de cáncer. Otros estudios, describen las propiedades antioxidantes de la clorofilina cúprica de sodio, ya que se ha observado que bloquean la peroxidación lipídica en homogenados de hígado; así como, la producción de óxido nítrico en cultivos celulares. Igualmente, se ha propuesto que las sales derivadas de la clorofila protegen al organismo de efectos genotóxicos, mediante la inhibición de la función enzimática del sistema de activación metabólica. Esta propuesta se basa en que la clorofilina inhibe el deterioro de las funciones microsómicas hepáticas, las cuales, forman parte del sistema metabólico de fármacos. Así mismo, se ha observado que tanto la clorofila como la clorofilina, inhiben agentes inductores de daño (como pueden ser especies reactivas o agentes mutagénicos), mediante la unión de complejos con los mismos, provocando su inactivación.



Moringa

La Moringa oleifera es un árbol de crecimiento rápido nativo del sur de Asia y que ahora se encuentra a lo largo de los trópicos. La medicina tradicional ha utilizado sus hojas durante siglos, y el sistema Ayurvédico de medicina las relaciona con el tratamiento y prevención de alrededor de 300 males. La moringa, a veces descrita como el "árbol milagroso", "árbol baqueta" o "árbol de rábano picante" tiene hojas pequeñas y redondeadas, que están llenas de una increíble cantidad de nutrientes: proteína, calcio, betacaroteno, vitamina C, potasio... lo que pida, moringa lo tiene. Con razón ha sido utilizada de forma medicinal (y como fuente alimenticia) durante al menos 4,000 años. Las hojas de moringa están cargadas de vitaminas, minerales, aminoácidos esenciales y más.

Cien gramos de hoja seca de moringa contienen: 9 veces la proteína del yogurt
10 veces la vitamina A de las zanahorias
15 veces el potasio de los plátanos
1 vez el calcio de la leche
7 veces el calcio de la leche
12 veces la vitamina C de las naranjas
25 veces el hierro de la espinaca

Las hojas de moringa son ricas en antioxidantes, entre los cuales encontramos vitamina C, beta-caroteno, quercetina y ácido clorogénico. Este último, el ácido clorogénico, ha demostrado disminuir la absorción de azúcar en las células y los estudios han encontrado que reduce los niveles de azúcar en la sangre. La moringa también tiene propiedades que disminuyen el colesterol, y un estudio encontró que sus efectos podían compararse a los del medicamento simvastatina, para reducir el colesterol. La moringa parece tener efectos antidiabéticos probablemente gracias a los compuestos vegetales benéficos que se encuentran en las hojas, como los isotiocianatos. Un estudio encontró que las mujeres que tomaron siete gramos de polvo de hoja de moringa diariamente durante tres meses redujeron su nivel de azúcar en la sangre en ayunas en un 13.5 por ciento.

MORINGA Y CLOROFILA

Salud Integral

MODO DE USO

Diluir una porción de 5 ml en un vaso con agua (240 ml). Tomar 1 a 3 veces al día en el horario de su preferencia.

No exceda las porciones recomendadas.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL			
Tamaño de la Porción	5 ml		
Porciones por envase	100.0		
Cantidades por	100 g	Porción	5 ml
Contenido energético	10 kJ (2.5 kcal)	0.52 kJ (0.1 kcal)
Proteínas	0.36 g		0.02 g
Grasas (lípidos)	0.10 g		0.01 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	0.03 g		0.0015 g
Sodio	10.00 mg		0.50 mg
INFORMACIÓN ADICIONAL			
Clorofila	50.0 mg		2.50 mg
Moringa (Moringa oleifera)	1000.0 mg		50.00 mg
Cobre	12.0 mg		0.60 mg

BIBLIOGRAFÍA

Roig JT. Plantas medicinales aromáticas o venenosas de Cuba. 2ed. La Habana: Editorial Científico-Técnica; 1991.p.722-4.

Alfaro Villatoro CN, Martínez W. Uso potencial de la moringa (Moringa oleifera, Lam) para la producción de alimentos nutricionalmente mejorados. Ciudad de Guatemala: INCAP; 2008.

Fahey J. Moringa oleifera: a review of the medical evidence for its nutritional, therapeutic, and prophylactic properties. Part I. Trees Life J. 2005:1-5.