



## САФАЯ УЛЬТРА (SAFAYA ULTRA, АММА) 30 КАПСУЛ

SKU: 2070

Цена: 700 грн

Сафая ультра - источник комплекса биологчно активных веществ растительного происхождения с целью создания оптимальных диетологических условий для функционирования органов пищеварения.

**Категория:** Аюрведические препараты, Пищеварительная система, Фитопрепараты

## САФАЯ УЛЬТРА (SAFAYA ULTRA, АММА), 30 КАПСУЛ

Сафая ультра - источник комплекса биологчно активных веществ растительного происхождения с целью создания оптимальных диетологических условий для функционирования органов пищеварения.

### Способствует созданию оптимальных диетических условий при

- Нарушение пищеварения;
- Неприятный запах изо рта;
- Головная боль;
- Пульсирующая боль в прямой кишке;
- Запор;
- Геморрой.

### Нарушения желудочно-кишечного тракта (пищеварения) с точки зрения Аюрведы.

Нарушения желудочно-кишечного тракта (пищеварения) является одной из самых распространенных жалоб среди населения. Желудок – один из жизненно важных органов тела (марма). Желудок не только сохраняет пищу в процессе пищеварения, но и переваривает ее с помощью своих соков. В желудке есть мелкие железы, вырабатывающие желудочный сок (пачака питта). Желудочный сок растворяет пищу на более мелкие молекулы. В момент, когда пища попадает в желудок, его стенки начинают сокращаться и перемешивать пищу с желудочным соком, чтобы ее можно было переварить.

Еда, которую легко переваривать (лагху ахар) – молоко пониженной жирности, злаки или фрукты, – переваривается гораздо быстрее, чем более тяжелая пища (гуру ахар) – жареная, содержащая большое количество жира.

Частично переваренная пища из желудка попадает в кишечник, а затем переваривается с помощью желчи, панкреатического и кишечного сока, а также бактерий. Еда разбивается на различные легкоусвояемые вещества, которые жизненно важны для роста и развития, ведь они формируют структурные элементы организма. Только после того, как пища оставляет кишечный тракт, завершается процесс пищеварения и начинается усвоение.

В аюрведической литературе различается 13 типов ферментов. Пища переваривается с помощью пищеварительного фермента. Этот процесс приводит к выделению из пищи питательных веществ, которые усваиваются в организме и участвуют в процессе создания тканей с помощью внутриклеточных ферментов.



## Запор

Констипация (запор) – задержка опорожнения кишечника и затруднение дефекации. Частота опорожнения кишечника у здоровых людей очень отличается – от трех раз в день до трех раз в неделю. Как правило, если кишечник не опорожняется больше, чем три дня, содержание кишечного тракта может затвердеть и человеку будет трудно испражняться, при этом даже может возникать боль. Иногда кал затвердевает и выходит с болевыми ощущениями даже при более коротких промежутках между испражнениями.

Согласно Аюрведе, если стул не происходит каждое утро, его нельзя назвать нормальным. Если испражнение неполное, в толстой кишке образуется запор.

В Аюрведе описывается, что «нормальные испражнения» имеют определенную консистенцию и твердость – это называется «правильный кал». В процессе пищеварения пища проходит этап расщепления кислотой, во время которого она находится в тонкой кишке в полужидком состоянии. Продвигаясь толстой кишкой, эта переваренная пища (которая называется ахария раса) всасывается и отходы пищеварения остаются в толстой кишке. Стул становятся сухим и твердым, кал выходит с трудом и в небольшом количестве.

**В аюрведической литературе это заболевание описывается как состояние, сопровождающееся такими симптомами:**

- Боль в брюшной полости (в левой подреберной, подвздошной и пупочной области);
- Уменьшение количества испражнений;
- Боль при опорожнении;
- Сухие испражнения;
- Нарушение пищеварения;
- Головная боль;
- Пульсирующая боль в прямой кишке;
- Боль в крестцовой зоне.

Пока количество пищеварительного фермента сбалансирована, организм в здоровом состоянии. Заболевания – результат отклонения от этого состояния. Дисбаланс пищеварительного фермента (включая ферменты желудка и кишечного тракта) является причиной большинства отклонений в работе желудка, в частности, отсутствие аппетита и расстройство пищеварения.

**Согласно Аюрведе, основными причинами нарушения пищеварения являются:**

1. Чрезмерное употребление жидкости или воды.
  2. Нездоровое питание, включая неправильный режим и количество пищи: неправильный график питания (приемы пищи через длительные промежутки времени, ночью и т.д.), слишком большие или слишком маленькие порции.
  3. Пищевые аллергии.
  4. Нарушение пищеварения в результате неправильного проведения процедур панчакармы (выведение токсинов).
  5. Подавление естественных позывов или чувство голода, задержка испражнения и тому подобное.
  6. Нарушение сна.
  7. Эмоциональные расстройства (например, чувство зависти, страха, гнева, депрессия, жажда мести).
  8. Сезонные изменения.
  9. Хронические заболевания, которые тяжело протекают.
- Рацион, частота приемов пищи, сезонные изменения и эмоциональное состояние влияют на пищеварение.

В традиционной медицине основными причинами диспепсии считается переедание, неправильное сочетание продуктов питания, слишком быстрое употребление пищи, а также не тщательное пережевывание и недостаточное слюноотделение во время еды.



Кроме переедания, к причинам причисляют тяжесть в желудке, печени, почках и кишечнике. Когда пища разлагается, вредные вещества из нее всасываются в кровь и затем отравляют весь организм. Определенные продукты питания, ненадлежащим образом приготовленные, могут вызвать диспепсию. Это заболевание также вызывает жареная, жирная и острая пища, частое курение, алкоголь, запор, бессонница, неправильные физические нагрузки, негативные эмоции – ревность, страх и злость.

### **Каждая капсула содержит:**

экстракт листьев Сены александрийской (*Cassia angustifolia*) – 120,0 мг,  
экстракт корня Свинчатки цейлонской (*Plumbago zeylanica*) – 120,0 мг,  
экстракт корневища Имбиря лекарственного (*Zingiber officinale*) – 120,0 мг,  
экстракт семян Фенхеля обыкновенного (*Foeniculum vulgare*) – 105,0 мг,  
экстракт листьев Папайи (*Carica papaya*) – 100,0 мг,  
экстракт листьев Алоэ вера (*Aloe vera*) – 80,0 мг,  
экстракт корневища Асафетиды (*Ferula asafoetida*) – 80,0 мг,  
экстракт фруктов Филлантус эмблики (*Phyllanthus emblica*) – 25,0 мг,  
экстракт фруктов Терминалии чебула (*Terminalia chebula*) – 25,0 мг,  
экстракт фруктов Терминалии белерики (*Terminalia belerica*) – 25,0 мг,  
желатиновая капсула – 123,0 мг.

Не содержит генетически модифицированных организмов и химических консервантов, сделано на основе лекарственных растений.

Питательная (пищевая) ценность 100 г. продукта: белков – 6,1 г.; жиров – 0,6 г.; углеводов – 43,6 г.  
Энергетическая ценность (калорийность) 100 г. продукта: 221 ккал.

### **Форма выпуска:**

желатиновые капсулы массой по 923,0 мг ± 7%,  
тридцать капсул № 30. (три блистера по 10 капсул)

### **Способ употребления:**

Взрослым по 1 капсуле 1 раз в день за 30 минут до еды или по рекомендации врача.  
Не превышать дневную норму.  
Перед употреблением рекомендуется проконсультироваться с врачом.

### **Меры предосторожности:**

Индивидуальная непереносимость компонентов, беременность, период лактации у женщин. Этот продукт не предназначен для диагностики, лечения или предупреждения любых болезней, не следует использовать как замену полноценного рациона питания. Не используйте по истечении срока годности, указанного на упаковке, или при нарушении целостности упаковки.

Диетическая добавка не является лекарственным средством.

Обратите внимание, что все рекомендации и комментарии имеют информативный характер и не должны использоваться без консультаций с врачами или специалистами.

Самолечение может нанести вред вашему здоровью.

**Условия хранения:** В сухом, защищенном от света и недоступном для детей месте, при температуре от 5°C до 30°C и относительной влажности не более 80%.



Срок хранения: 3 года от даты производства.  
Номер партии и дата производства: указано на упаковке.

## **Принципы рационального питания при нарушении работы органов пищеварения**

По степени распространенности болезни печени и заболевания желудочно-кишечного тракта занимают одно из первых мест. Их называют второй эпидемией современности после сердечно-сосудистых патологий. Печеночные и желудочно-кишечные заболевания возникают на фоне переизбытка, нерационального питания, злоупотребление алкоголем, сахарного диабета. Учитывая многогранность основных функций печени (обезвреживание токсинов, поступающих с пищей, участие в жировом обмене, синтез витаминов и т.д.), трудно переоценить важность правильного питания для предупреждения и лечения заболеваний печени. Так же, как и болезней желудочно-кишечного тракта.

Основными требованиями к пище является легко усвояемость, питательность и хорошие вкусовые качества, так как при печеночных и желудочно-кишечных болезнях аппетит, как правило, значительно снижен.

В рационе должны быть продукты с высоким содержанием растительной клетчатки, белка, минералов и витаминов.

Строгое ограничение касается жиров, в частности животного происхождения.

Также следует отказаться от продуктов, которые стимулируют выделение желудочного сока.

## **Продукты, не рекомендованы при нарушении желудочно-кишечного тракта**

Следует исключить продукты с сильными стимуляторами секреции поджелудочной железы и желудка, которые содержат органические кислоты, экстрактивные вещества, эфирные масла, холестерин, щавелевую кислоту, а также пурины.

### **К ним относят:**

тугоплавкие жиры (сало, комбизир, смалец, маргарин);  
супы на концентрированных рыбных, мясных и грибных бульонах, жирные и кислые щи;  
жирные сорта свинины, мясо курицы, гуся, утки и индейки;  
колбасы, окорок, свиные сосиски, сардельки, мясные консервы;  
сом, осетровые, рыбные консервы;  
жирные подливы, сливки, острые сыры, йогурты;  
сырые и сваренные вкрутую яйца, яичницы;  
квашеные и соленые овощи, маринады;  
бобовые (горох, чечевица, фасоль);  
зелень и овощи, богатые эфирными маслами (щавель, чеснок, редис, редька, укроп, лук, петрушка);  
незрелые и кислые фрукты, ягоды, миндаль, орехи, цитрусовые, бананы, киви;  
конфеты, шоколад, торты, мороженое, пирожные;  
острые приправы (горчица, перец, уксус, майонез, хрен), грибы, копчености;  
алкогольные напитки.

## **Продукты, рекомендуемые при нарушении желудочно-кишечного тракта**

легкоэмульгирующие масла и масла (сливочное масло и растительное масло: подсолнечное, оливковое, кукурузное);  
вегетарианские супы с овощами, лапшой, крупами, молочные и фруктовые супы;  
нежирные сорта мяса (телятина, говядина, кролик, курица и цыплята без ножек) в виде паровых фрикаделек,



котлет, суфле, кнелей;  
диетические колбасные изделия;  
отварная нежирная рыба (треска, щука, судак, навага, сазан), заливная рыба или рыба, приготовленная на пару;  
домашний обезжиренный свежий творог, простокваша, кефир, ацидофилин, нежирная сметана, неострые сорта сыров;  
яйца (не более одного в день или как составная отдельных приготовленных блюд);  
овсяная, гречневая, рисовая, манная каша;  
вермишель, лапша, макароны;  
свежие овощи в сыром виде (капуста, морковь, помидоры, огурцы), в отварном виде или приготовленные на пару (потертая свекла, картофельное пюре, зеленый горошек, кабачки, цветная капуста);  
спелые сладкие фрукты и фруктовые блюда (муссы, кисели, желе, подливы);  
сухофрукты (чернослив, курага, изюм без косточек) мед, пастила, варенье, мармелад, несдобное печенье;  
винегрет, овощные салаты;  
кофе с молоком, некрепкий чай, фруктовые, овощные и ягодные соки (клубничный, яблочный, малиновый, морковный,  
вишневый, томатный), отвар пшеничных отрубей и шиповника.

### **Регистрация и прочая информация:**

Производитель сырья зарегистрирован в Генеральной дирекции медицинского здоровья и семейного благополучия, Уттаракханд, Индия. Соответствует международным стандартам. Страна происхождения сырья: Индия (India).

Заказчик и владелец торговой марки: Amma Life Sciences Private Limited