



КОКОСОВОЕ МАСЛО (COCONUT OIL, GOLDEN CHAKRA) 500 ГРАММ

SKU: 1734

Цена: 370 грн

Кокосовое пищевое масло дает энергию, помогает снизить вес, обладает антибиотической активностью, стабилизирует холестерин и инсулин. Подходит для еды (пищевое), на нём можно готовить, использовать для волос и косметических целей. Добавление в диету кокосового масла полезно людям, страдающим от низкой функции щитовидной железы.

Категория: [Кокосовое масло](#), [Продукты питания](#)

КОКОСОВОЕ ПИЩЕВОЕ МАСЛО GOLDEN CHAKRA, 500 ГРАММ

Кокосовое пищевое масло дает энергию, помогает снизить вес, обладает антибиотической активностью, стабилизирует холестерин и инсулин. Подходит для еды (пищевое), на нём можно готовить, использовать для волос и косметических целей.

Чем полезно кокосовое масло?

- Служит прямым источником энергии – состоит из жиров средней длины (т.н. полезные жиры);
- Способствует здоровому метаболизму;
- Поставляет важные для здоровья питательные вещества;
- Улучшает пищеварение и усвоемость пищи;
- Снижает риск атеросклероза и сердечных заболеваний;
- Снижает риск раковых заболеваний и дегенерационных процессов;
- Повышает сопротивляемость бактериальным, вирусным, грибковым (включая дрожжевые формы) инфекциям (монолаурины их производные). Поддерживает функции иммунной системы. Снижает приспособляемость вирусов к антибиотикам;
- Рекомендуется в диетах для снижения веса (не откладывается в жировые отложения).

Кокосовое масло представляет собой насыщенный жир, состоящий в основном из средних цепочек жирных кислот. Известные как триглицериды со средней цепью (MCT), средние жирные кислоты, как известно, увеличивают метаболизм и способствуют похудению. Кокосовое масло также может повысить базальную температуру тела, увеличивая метаболизм; защищает сердце, лечит истощение, убивает бактерии, грибки, вирусы, замедляет высвобождение сахара в кровь, предотвращает инсульты и может способствовать предупреждению развития нейродегенеративных расстройств.

Добавление в диету кокосового масла полезно людям, страдающим от низкой функции щитовидной железы.

Кокосовое масло: здоровый выбор

Кокосовое масло представляет собой насыщенный жир, состоящий в основном из средних цепочек жирных кислот. Известные как триглицериды со средней цепью (MCT), средние жирные кислоты, как известно, увеличивают



метаболизм и способствуют похудению. Кокосовое масло также может повысить базальную температуру тела, увеличивая метаболизм. Это хорошая новость для людей, которые страдают от низкой функции щитовидной железы. Существуют десятки свидетельств на этот счет.

БОЛЕЗНИ СЕРДЦА

Кокосовое масло содержит большое количество насыщенных жиров и поэтому некоторые говорят, что оно вредит сердцу. Это заблуждение. Кокосовое масло содержит 50% лауриновой кислоты, которая предупреждает многие проблемы с сердцем, включая высокий уровень холестерола и высокое кровяное давление. Насыщенные жиры, присутствующие в кокосовом масле не вредны, как и все насыщенные жиры растительного происхождения. Они не приводят к увеличению содержания в крови низкоплотных липопротеинов («плохого» холестерола). Кроме того, кокосовое масло полезно для артерий, что помогает предупредить атеросклероз.

СНИЖЕНИЕ ВЕСА

Кокосовое масло содержит короткие и средние цепи жирных кислот, которые помогают сбросить лишний вес. Также оно легко усваивается и помогает здоровому функционированию щитовидной железы и эндокринной системы. Кроме того, кокосовое масло усиливает метаболизм, тем самым сжигая больше энергии и помогая тучным людям сбросить вес. Поэтому люди, живущие в тропических прибрежных районах и употребляющие кокосовое масло ежедневно, обычно не страдают ожирением и лишним весом.

ПИЩЕВАРЕНИЕ

Кокосовое масло улучшает пищеварение и таким образом способно предупредить заболевания, связанные с желудком и кишечником. Насыщенные жиры кокосового масла обладают антимикробными свойствами и помогают бороться с различными бактериями, грибками, паразитами и т. п. Кокосовое масло также помогает усваиванию витаминов, минералов и аминокислот.

ИММУНИТЕТ

Кокосовое масло укрепляет иммунную систему, поскольку содержит антимикробные липиды, лауриновую кислоту, каприновую кислоту и каприловую кислоту, которые обладают антигрибковыми, антибактериальными и антивирусными свойствами.

ЗАЖИВЛЕНИЕ РАН

При нанесении на пораженные места, кокосовое масло формирует слой, который защищает от внешней пыли, воздуха, грибков, бактерий и вирусов. Кокосовое масло эффективно лечит синяки, поскольку ускоряет процесс заживления поврежденных тканей.

ИНФЕКЦИИ

Кокосовое масло эффективно против различных инфекций благодаря антигрибковым, антивирусным и антибактериальным свойствам. Оно убивает вирусы, вызывающие грипп, корь, гепатит, герпес, атипичную пневмонию и т. д. Оно также убивает бактерии, вызывающие язвы, инфекции горла, инфекции мочевого тракта, пневмонию и гонорею.

Кокосовое масло также эффективно против грибков и дрожжей, вызывающих кандидоз, стригущий лишай, молочницу и т.п.



Кокосовое масло и окислительный стресс

Главной причиной вреда жирных кислот с длинной цепочкой в растительных маслах для щитовидной железы является то, что они окисляются быстрее и становятся прогорклыми. Производители продуктов питания знают об этом свойстве растительных масел, поэтому они сильно обрабатывают свои растительные масла. Исследования показали, что транс-жирные кислоты, которыми богаты растительные масла высокой степени очистки (гидрогенизированные или частично гидрогенизированные), особо разрушительно действуют на клеточную ткань, и могут иметь негативное влияние на щитовидную железу, а также здоровье в целом.

Когда жир хранится в тканях организма, он гораздо теплее, и более поддается непосредственному воздействию кислорода, чем если бы он был в семенах, и поэтому тенденции к окислению жиров очень велика. Эти окислительные процессы могут повредить ферменты и другие части клеток, и особенно это касается способности производить энергию. Ферменты, которые расщепляют белки, подавляются ненасыщенными жирами; эти ферменты необходимы не только для пищеварения, но и для производства гормонов щитовидной железы, поддержания иммунитета, сворачиваемости крови и общей адаптации клеток.

Когда уменьшается выделение прогестерона и гормонов щитовидной железы, увеличивается риск, связанный с плохой сворачиваемостью крови, воспалениями, иммунной недостаточностью, старением, ожирением и возникновением рака.

Поскольку ненасыщенные жиры блокируют переваривание белков в желудке, то человек может недоедать даже тогда, когда питается хорошо. Ненасыщенные жиры вызывают изменения в гормонах. Они влияют на функцию щитовидной железы. Ненасыщенные жиры блокируют секрецию гормонов щитовидной железы, их движение в системе кровообращения, а также реакцию тканей на гормон.

Кокосовое масло является уникальным по своей способности предотвращать увеличения веса при лечении ожирения, стимулируя обмен веществ. Оно быстро растворяется и функционирует как антиоксидант.

Поскольку кокосовое масло насыщено и не меняет своих свойств (нерафинированное кокосовое масло имеет срок годности от трех до пяти лет при комнатной температуре), тело не обременяется окислительным стрессом, как это бывает с растительными маслами. Кокосовое масло не вызывает белковый стресс, что делают растительные масла, не давая гормону T4 преобразовываться в T3, не только потому, что это стабильное масло, но и потому, что оно обрабатывается по-другому в организме, и нет необходимости участвовать в процессах белковой зависимости, как это происходит в случае с длинными цепочками жирных кислот.

Так как печень больше всего подвергается опасности от окисленного и прогорклого масла, а также является местом максимального преобразования гормонов T4 в T3, устранение жирных кислот с длинной цепочкой и замена их на жирные кислоты со средней цепочкой, которые содержатся в кокосовом масле, со временем поможет восстановить клеточные мембранны и увеличит производство ферментов, что положительно отобразится на процессе преобразования гормонов T4 в T3.

Состав:

- линоленовая кислота до 0,5% (Омега-3);
- линолевая кислота до 2,5% (Омега-6);
- олеиновая кислота до 10% (Омега-9);
- пальмитиновая кислота до 10%;
- стеариновая кислота до 4%.

Использование в качестве диетической добавки и источника полезных МСТ-жиров: принимайте ежедневно 1-4 столовые ложки свежего кокосового масла — например, добавьте в кофе или кашу, используйте в бутербродах и

РОСА-ФАРМ. Аюрведичні препарати преміум класу.
Київ, вул. Михайлівська, 24-А. Відкрито з 11:00 до 19:00 щодня.
Телефони: +380932173134, +380670070108, +380671600108.



пр. (кофе с маслом желательно взбить в блендере).

Для готовки: используйте кокосовое масло в качестве замены сливочному маслу, маргарину, жиру и другим маслам для жарки и выпечки при температуре до 176°C. Например, используйте для приготовления попкорна для получения необычного аромата.

Кокосовое масло является одним из самых стабильных масел — оно не превращается в транс-жирные кислоты при нагревании, что делает его одним из лучших масел для приготовления пищи.

Производитель: Vama Oil Private Ltd., Индия.