



САФАЯ УЛЬТРА (SAFAYA ULTRA, АММА) 30 КАПС

SKU: 2070

Ціна: 700 грн

Сафая ультра - джерело комплексу біологічно активних речовин рослинного походження з метою створення оптимальних дієтологічних умов для функціонування органів травлення.

Категорія: Аюрведичні препарати, Травна система, Фітопрепарати

САФАЯ УЛЬТРА (SAFAYA ULTRA, АММА)

Сафая ультра - джерело комплексу біологічно активних речовин рослинного походження з метою створення оптимальних дієтологічних умов для функціонування органів травлення.

Сприяє створенню оптимальних дієтичних умов при

- Порушенні травлення;
- Неприємному запаху з рота;
- Головному болі;
- Пульсуючому болі в прямій кишці;
- запорі;
- Геморої.

Порушення шлунково-кишкового тракту (травлення) з точки зору Аюрведи.

Порушення шлунково-кишкового тракту (травлення) є однією з найбільш поширених скарг серед населення. Шлунок - один з життєво важливих органів тіла (марма). Шлунок не тільки зберігає їжу в процесі травлення, але і перетравлює її за допомогою своїх соків. У шлунку є дрібні залози, що виробляють шлунковий сік (пачака питта). Шлунковий сік розчиняє їжу на більш дрібні молекули. У момент, коли їжа потрапляє в шлунок, його стінки починають скорочуватися і перемішувати їжу з шлунковим соком, щоб її можна було перетравити.

Їжа, яку легко перетравлювати (лагху ахар) - молоко зниженої жирності, злаки або фрукти, - перетравлюється набагато швидше, ніж більш важка їжа (гуру ахар) - смажена, що містить велику кількість жиру.

Частково переварена їжа з шлунку потрапляє в кишківник, а потім перетравлюється за допомогою жовчі, панкреатичного і кишкового соку, а також бактерій. Їжа розбивається на різні легкозасвоювані речовини, які життєво важливі для зростання і розвитку, адже вони формують структурні елементи організму. Тільки після того, як їжа залишає кишковий тракт, завершується процес травлення і починається засвоєння.

У аюрведичній літературі розрізняється 13 типів ферментів. Їжа перетравлюється за допомогою травного ферменту. Цей процес призводить до виділення з їжі поживних речовин, які засвоюються в організмі і беруть участь в процесі створення тканин за допомогою внутрішньоклітинних ферментів.



Запор

Констіпація (запор) - затримка випорожнення кишківника і утруднення дефекації. Частота спорожнення кишківника у здорових людей дуже відрізняється - від трьох разів на день до трьох разів на тиждень. Як правило, якщо кишківник не спорожняється більше, ніж три дні, зміст кишкового тракту може затвердіти і людині буде важко випорожнюватися, при цьому навіть може виникати біль. Іноді кал твердне і виходить з больовими відчуттями навіть при більш коротких проміжках між випорожненнями.

Згідно Аюрведі, якщо випорожнення не відбувається щоранку, його не можна назвати нормальним. Якщо неповне, в товстій кишці утворюється запор.

У Аюрведі описується, що «нормальні випорожнення» мають певну консистенцію і твердість - це називається «правильний кал». У процесі травлення їжа проходить етап розщеплення кислотою, під час якого вона знаходиться в тонкій кишці в напіврідкому стані. Просуваючись товстою кишкою, ця переварена їжа (яка називається ахарія раса) всмоктується і відходи травлення залишаються в товстій кишці. Кал стає сухим та твердим, виходить в невеликій кількості.

В аюрведичній літературі це захворювання описується як стан, що супроводжується такими симптомами:

- Біль у черевній порожнині (в лівій підреберній, клубової і пупкової області);
- Зменшення кількості випорожнень;
- Біль під час спорожнення;
- Сухі випорожнення;
- Порушення травлення;
- Головний біль;
- Пульсуючий біль в прямій кишці;
- Біль в крижовій зоні.

Поки кількість травного ферменту збалансована, організм у здоровому стані. Захворювання - результат відхилення від цього стану. Дисбаланс травного ферменту (включаючи ферменти шлунку і кишкового тракту) є причиною більшості відхилень в роботі шлунку, зокрема, відсутність апетиту і розлад травлення.

Згідно Аюрведі, основними причинами порушення травлення є:

1. Надмірне вживання рідини або води.
2. Нездорове харчування, включаючи неправильний режим і кількість їжі: неправильний графік харчування (прийоми їжі через тривалі проміжки часу, вночі і т.д.), занадто великі або занадто маленькі порції.
3. Харчові алергії.
4. Порушення травлення в результаті неправильного проведення процедур Панчакарми (виведення токсинів).
5. Придушення природних позивів або відчуття голоду, затримка випорожнення тощо.
6. Порушення сну.
7. Емоційні розлади (наприклад, почуття заздрості, страху, гніву, депресія, жага помсти).
8. Сезонні зміни.
9. Хронічні захворювання, які важко протікають.

Раціон, частота прийомів їжі, сезонні зміни і емоційний стан впливають на травлення.

У традиційній медицині основними причинами диспепсії вважається переїдання, неправильне поєднання продуктів харчування, занадто швидке вживання їжі, а також неретельне пережовування і недостатнє слиновиділення під час їжі.



Крім переїдання, до причин зараховують тяжкість в шлунку, печінки, нирках і кишківнику. Коли їжа розкладається, шкідливі речовини з неї всмоктуються в кров і потім отруює весь організм. Певні продукти харчування, неналежним чином приготовані, можуть викликати диспепсію. Це захворювання також викликає смажена, жирна і гостра їжа, часте куріння, алкоголь, запор, безсоння, неправильні фізичні навантаження, негативні емоції - ревності, страх і злість.

Кожна капсула містить:

- екстракт листя Сени олександрійської (*Cassia angustifolia*) - 120,0 мг,
- екстракт кореня свінчатки цейлонської (*Plumbago zeylanica*) - 120,0 мг,
- екстракт кореневища імбиру лікарського (*Zingiber officinale*) - 120,0 мг,
- екстракт насіння Фенхелю звичайного (*Foeniculum vulgare*) - 105,0 мг,
- екстракт листя Папаї (*Carica papaya*) - 100,0 мг,
- екстракт листя алое вера (*Aloe vera*) - 80,0 мг,
- екстракт кореневища асафетида (*Ferula asafoetida*) - 80,0 мг,
- екстракт фруктів Філантус ембліки (*Phyllanthus emblica*) - 25,0 мг,
- екстракт фруктів терміналія чебула (*Terminalia chebula*) - 25,0 мг,
- екстракт фруктів терміналія белерики (*Terminalia belerica*) - 25,0 мг,
- желатинова капсула - 123,0 мг.

Не містить генетично модифікованих організмів і хімічних консервантів, зроблено на основі лікарських рослин.

Поживна (харчова) цінність 100 г продукту: білків - 6,1 г .; жирів - 0,6 г .; вуглеводів - 43,6 г.

Енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту: 221 ккал.

Форма випуску: желатинові капсули масою по 923,0 мг \pm 7%, тридцять капсул № 30. (три блістери по 10 капсул)

Спосіб застосування та дози: Дорослим по 1 капсулі 1 раз на день за 30 хвилин до їжі або за рекомендацією лікаря. Не перевищувати денну норму. Перед вживанням рекомендується проконсультуватися з лікарем.

Запобіжні заходи:

Індивідуальна непереносимість компонентів, вагітність, період лактації у жінок. Цей продукт не призначений для діагностики, лікування або запобігання будь-яких хвороб, не слід використовувати як заміну повноцінного раціону харчування. Не використовуйте після закінчення терміну придатності, зазначеного на упаковці, або при порушенні цілісності упаковки.

Дієтична добавка не є лікарським засобом.

Зверніть увагу, що всі рекомендації та коментарі мають інформативний характер і не повинні використовуватися без консультацій з лікарями або фахівцями.

Самолікування може завдати шкоди вашому здоров'ю.

Умови зберігання:

У сухому, захищеному від світла та недоступному для дітей місці, при температурі від 5 ° С до 30 ° С і відносній вологості не більше 80%.

Термін зберігання: 3 роки від дати виробництва.



Номер партії і дата виробництва: вказано на упаковці.

Принципи раціонального харчування при порушенні роботи органів травлення

За ступенем поширеності хвороби печінки і захворювання шлунково-кишкового тракту займають одне з перших місць. Їх називають другою епідемією сучасності після серцево-судинних патологій. Печінкові і шлунково-кишкові захворювання виникають на тлі переїдання, нераціональне харчування, зловживання алкоголем, цукрового діабету. З огляду на багатогранність основних функцій печінки (знешкодження токсинів, що надходять з їжею, участь в жировому обміні, синтез вітамінів і т.д.), важко переоцінити важливість правильного харчування для попередження захворювань печінки. Так само, як і хвороб шлунково-кишкового тракту.

Основними вимогами до їжі що легко засвоюється, поживність і хороші смакові якості, тому що при печінкових і шлунково-кишкових хворобах апетит, як правило, значно знижений.

У раціоні повинні бути продукти з високим вмістом рослинної клітковини, білка, мінералів та вітамінів.

Суворе обмеження стосується жирів, зокрема тваринного походження.

Також слід відмовитися від продуктів, які стимулюють виділення шлункового соку.

Продукти, не рекомендовані при порушенні шлунково-кишкового тракту

Слід виключити продукти з сильними стимуляторами секреції підшлункової залози і шлунку, які містять органічні кислоти, екстрактивні речовини, ефірні масла, холестерин, щавлеву кислоту, а також пурини.

До них відносять:

- тугоплавкі жири (сало, комбіжир, смалець, маргарин);
- супи на концентрованих рибних, м'ясних і грибних бульйонах, жирні та кислі щі;
- жирні сорти свинини, м'ясо курки, гуски, качки та індички;
- ковбаси, окорок, свинячі сосиски, сардельки, м'ясні консерви;
- сом, осетрові, рибні консерви;
- жирні підливи, вершки, гострі сири, йогурти;
- сирі і зварені круто яйця, яєчні;
- квашені та солоні овочі, маринади;
- бобові (горох, сочевиця, квасоля);
- зелень і овочі, багаті ефірними маслами (щавель, часник, редис, редька, кріп, цибуля, петрушка);
- нестигли і кислі фрукти, ягоди, мигдаль, горіхи, цитрусові, банани, ківі;
- цукерки, шоколад, торти, морозиво, тістечка;
- гострі приправи (гірчиця, перець, оцет, майонез, хрін), гриби, копченості;
- алкогольні напої.

Продукти, що рекомендуються при порушенні шлунково-кишкового тракту:

- масла які легко емульгуються і масла (вершкове масло і рослинна олія: соняшникова, оливкова, кукурудзяна);
- вегетаріанські супи з овочами, локшиною, крупами, молочні і фруктові супи;
- нежирні сорти м'яса (телятина, яловичина, кролик, курка і курчата без ніжок) у вигляді парових фрикадельок, котлет, суфле, кнелі;
- дієтичні ковбасні вироби;
- відварна нежирна риба (тріска, щука, судак, навага, сазан), заливна риба або риба, приготовлена на пару;
- домашній знежирений свіжий сир, кисле молоко, кефір, ацидофілін, нежирна сметана, негострі сорти сирів;



-
- яйця (не більше одного в день або як складова окремих приготованих страв);
 - вівсяна, гречана, рисова, манна каша;
 - вермішель, локшина, макарони;
 - свіжі овочі в сирому вигляді (капуста, морква, помідори, огірки), у відварному вигляді або приготовані на пару (потертий буряк, картопляне пюре, зелений горошок, кабачки, цвітна капуста);
 - стиглі солодкі фрукти та фруктові страви (муси, киселі, желе, підливи);
 - сухофрукти (чорнослив, курага, родзинки без кісточок) мед, пастила, варення, мармелад, нездобне печиво;
 - вінегрет, овочеві салати;
 - кава з молоком, німецький чай, фруктові, овочеві та ягідні соки (полуничний, яблучний, малиновий, морквяний, вишневий, томатний), відвар пшеничних висівок і шипшини.

Реєстрація та інша інформація:

Виробник сировини зареєстрований в Генеральній дирекції медичного здоров'я і сімейного благополуччя, Уттаракханд, Індія. Відповідає міжнародним стандартам. Країна походження сировини: Індія (India).

Замовник і власник торгової марки: Amma Life Sciences Private Limited