



## КОКОСОВЕ МАСЛО (COCONUT OIL, GOLDEN CHAKRA) 500 ГРАМ

SKU: 1734

Ціна: 370 грн

Кокосове харчове масло дає енергію, допомагає знизити вагу, володіє антибіотичною активністю, стабілізує холестерин та інсулін. Підходить для їжі (харчове), на ньому можна готувати, використовувати для волосся і косметичних цілей. Додавання в дієту кокосового масла корисно людям, страждаючим від низької функції щитоподібної залози.

**Категорія:** [Кокосове масло](#), [Продукти харчування](#)

## КОКОСОВЕ МАСЛО (COCONUT OIL, GOLDEN CHAKRA)

Кокосове харчове масло дає енергію, допомагає знизити вагу, володіє антибіотичною активністю, стабілізує холестерин та інсулін. Підходить для їжі (харчове), на ньому можна готувати, використовувати для волосся і косметичних цілей. Додавання в дієту кокосового масла корисно людям, страждаючим від низької функції щитоподібної залози.

Кокосове харчове масло Golden Chakra, 500 грам

Кокосове харчове масло дає енергію, допомагає знизити вагу, володіє антибіотичною активністю, стабілізує холестерин та інсулін. Підходить для їжі (харчове), на ньому можна готувати, використовувати для волосся і косметичних цілей.

### Чим корисно кокосове масло?

- Служить прямим джерелом енергії - складається з жирів середньої довжини (тобто корисні жири);
- Сприяє здоровому метаболізму;
- Постачає важливі для здоров'я поживні речовини;
- Покращує травлення і засвоюваність їжі;
- Знижує ризик атеросклерозу та серцевих захворювань;
- Знижує ризик ракових захворювань і дегенеративні процесів;
- Підвищує опір до бактеріальних, вірусних, грибкових (включаючи дріжджові форми) інфекцій (монолауріни їх похідні). Підтримує функції імунної системи. Знижує пристосування вірусів до антибіотиків;
- Рекомендується в дієтах для зниження ваги (не відкладається в жирові відкладення).

Кокосове масло - це насичений жир, що складається в основному з середніх ланцюжків жирних кислот. Відомі як тригліцериди із середнім ланцюгом (МСТ), середні жирні кислоти, як відомо, збільшують метаболізм та сприяють схудненню. Кокосове масло також може підвищити базальну температуру тіла, збільшуючи метаболізм; захищає серце, допомагає при виснаженні, вбиває бактерії, грибки, віруси, уповільнює вивільнення цукру в кров, запобігає інсультів та може сприяти попередженню розвитку нейродегенеративних розладів.



Додавання в дієту кокосового масла корисно людям, що страждають від низької функції щитоподібної залози.

## **Кокосове масло: здоровий вибір**

Кокосове масло - це насичений жир, що складається в основному з середніх ланцюжків жирних кислот. Відомі як тригліцериди із середнім ланцюгом (МСТ), середні жирні кислоти, як відомо, збільшують метаболізм та сприяють схудненню. Кокосове масло також може підвищити базальну температуру тіла, збільшуючи метаболізм. Це гарна новина для людей, які страждають від низької функції щитоподібної залози. Існують десятки свідчень на цей рахунок.

### **ХВОРОБИ СЕРЦЯ**

Кокосове масло містить велику кількість насичених жирів і тому дехто каже, що воно шкодить серцю. Насправді це не так. Кокосове масло містить 50% лауринової кислоти, яка попереджає багато проблем з серцем, включаючи високий рівень холестеролу та високий кров'яний тиск. Насичені жири, присутні в кокосовій олії не шкідливі, як і всі насичені жири рослинного походження. Вони не призводять до збільшення вмісту в крові низькощільних ліпопротеїнів («поганого» холестерину). Крім того, кокосове масло корисне для артерій, що допомагає попередити атеросклероз.

### **ЗНИЖЕННЯ ВАГИ**

Кокосове масло містить короткі і середні ланцюги жирних кислот, які допомагають в спалюванні жиру. Також воно легко засвоюється і допомагає здоровому функціонуванню щитоподібної залози та ендокринної системи. Крім того, кокосове масло підсилює метаболізм, тим самим спалюючи більше енергії. Тому люди, що живуть в тропічних прибережних районах і вживають кокосове масло щодня, зазвичай не страждають ожирінням та зайвою вагою.

### **ТРАВЛЕННЯ**

Кокосове масло покращує травлення і таким чином здатне попередити захворювання, пов'язані зі шлунком та кишківником. Насичені жири кокосового масла володіють антимікробними властивостями і допомагають боротися з різними бактеріями, грибками, паразитами і т. д. Кокосове масло також допомагає засвоєнню вітамінів, мінералів та амінокислот.

### **ІМУНІТЕТ**

Кокосове масло зміцнює імунну систему, оскільки містить антимікробні ліпіди, лауринову кислоту, капрінову кислоту і каприлову кислоту, які володіють антигрибковими, антибактеріальними і антивірусними властивостями.

### **ЗАГОЄННЯ РАН**

При нанесенні на уражені місця, кокосове масло формує шар, який захищає від зовнішньої пилу, повітря, грибків, бактерій і вірусів. Кокосове масло ефективно наносити на синці, оскільки прискорює процес загоєння пошкоджених тканин.

### **ІНФЕКЦІЇ**

Кокосове масло ефективно проти різних інфекцій завдяки антигрибковим, антивірусним і антибактеріальним властивостям. Воно вбиває віруси, що викликають грип, кір, гепатит, герпес, атипову пневмонію і т. д. Воно також вбиває бактерії, що викликають виразки, інфекції горла, інфекції сечового тракту, пневмонію та гонорею.

Кокосове масло також ефективно проти грибків і дріжджів, що викликають кандидоз, стригучий лишай, молочницю і т.п.



## Кокосове масло і окислювальний стрес

Головною причиною шкоди жирних кислот з довгим ланцюжком у рослинних оліях для щитоподібної залози є те, що вони окислюються швидше і стають прогірклими. Виробники продуктів харчування знають про цю властивість рослинних масел, тому вони сильно обробляють свої рослинні масла. Дослідження показали, що транс-жирні кислоти, якими багаті рослинні масла високого ступеня очищення (гідрогенізовані або частково гідрогенізовані), особливо руйнівні діють на клітинну тканину, і можуть мати негативний вплив на щитоподібну залозу, а також здоров'я в цілому.

Коли жир зберігається в тканинах організму, він набагато тепліший, і більш піддається безпосередньому впливу кисню, ніж якби він був у насінні, і тому тенденції до окислення жирів дуже велика. Ці окислювальні процеси можуть пошкодити ферменти та інші частини клітин, і особливо це стосується здатності виробляти енергію. Ферменти, які розщеплюють білки, придушуються ненасиченими жирами; ці ферменти необхідні не тільки для травлення, але і для виробництва гормонів щитоподібної залози, підтримки імунітету, згортання крові та загальної адаптації клітин.

Коли зменшується виділення прогестерону і гормонів щитоподібної залози, збільшується ризик, пов'язаний з поганим згортанням крові, запаленнями, імунною недостатністю, старінням, ожирінням і виникненням раку.

Оскільки ненасичені жири блокують перетравлення білків у шлунку, то людина може недоїдати навіть тоді, коли харчується добре. Ненасичені жири викликають зміни в гормонах. Вони впливають на функцію щитоподібної залози. Ненасичені жири блокують секрецію гормонів щитоподібної залози, їх рух у системі кровообігу, а також реакцію тканин на гормон.

Кокосове масло є унікальним за своєю здатністю запобігати збільшенню ваги при ожирінні, стимулюючи обмін речовин. Воно швидко розчиняється і функціонує як антиоксидант.

Оскільки кокосове масло насичене і не змінює своїх властивостей (нерафіноване кокосове масло має термін придатності від трьох до п'яти років при кімнатній температурі), тіло не обтяжується окислювальним стресом, як це буває з рослинними оліями. Кокосове масло не викликає білковий стрес, що роблять рослинні масла, не даючи гормону Т4 перетворюватися в Т3, не тільки тому, що це стабільне масло, але і тому, що воно обробляється по-іншому в організмі, тому немає потреби брати участь в процесах білкової залежності, як це відбувається у випадку з довгими ланцюжками жирних кислот.

Враховуючи що печінка найбільше наражається на небезпеку від окисленого і згірлого масла, а також є місцем максимального перетворення гормонів Т4 в Т3, усунення жирних кислот з довгим ланцюжком і заміна їх на жирні кислоти з середнім ланцюжком, які містяться в кокосовій олії, з часом допоможе відновити клітинні мембрани та збільшить виробництво ферментів, що позитивно відобразиться на процесі перетворення гормонів Т4 в Т3.

### Склад:

- ліноленова кислота до 0,5% (Омега-3);
- лінолева кислота до 2,5% (Омега-6);
- олеїнова кислота до 10% (Омега-9);
- пальмітинова кислота до 10%;
- стеаринова кислота до 4%.

Використання в якості дієтичної добавки та джерела корисних МСТ-жирів: приймайте щодня 1-4 столові ложки свіжого кокосового масла - наприклад, додайте в каву або кашу, використовуйте в бутербродах і ін. (Кава з маслом бажано збити в блендері).

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

---



**Для приготування:**

Використовуйте кокосове масло в якості заміни вершкового масла, маргарину, жиру та інших масел для смаження і випічки при температурі до 176 ° С. Наприклад, використовуйте для приготування попкорна для отримання незвичайного аромату.

Кокосове масло є одним з найстабільніших масел - воно не перетворюється в транс-жирні кислоти при нагріванні, що робить його одним з кращих масел для приготування їжі.