



## **Противопоказания и рекомендации по продукции Agel**

По канонам медицины существуют абсолютные и относительные противопоказания для применения того или иного лечебного и профилактического средства. Абсолютное противопоказание предусматривает однозначно нежелательное применение, потому что негативное действие будет весьма очевидным и довольно опасным. Относительное противопоказание не предусматривают такой категоричности и гарантии. Наличие относительных противопоказаний не требует в каждом конкретном случае консультации врача, чтобы избежать неприятных последствий.

**Гелиевое питание не имеет абсолютных противопоказаний.** При его приёме существуют только относительные противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов БАД, беременность и кормление грудью. Присутствие этих противопоказаний по стандартам Министерства здравоохранения и санэпиднадзора является обязательным для всего, что принимается внутрь. Беременность и раннее материнство - это особое состояние женского организма, которое требует весьма осторожного применения не только лекарств, но и простых продуктов питания. Поэтому рекомендовано перед применением продукции компании Agel™ проконсультироваться с врачом. Но если проанализировать ценность, полезность и безопасность гелей, то **напрашивается логический вывод о необходимости этой продукции именно беременным и кормящим женщинам, особенно это касается EXO, UMI, MIN, HRT, PRO, CALCIUM.** Нежелательно принимать беременным и кормящим FIT и OHM. И всё же, слепо и категорично исключать консультацию компетентного (знающего о продукции) врача не нужно.

В плане непереносимости **продукция является натуральной и поэтому гипоаллергенной**, то есть она в очень редких случаях вызывает аллергию. Существует большой практический опыт, когда у человека есть постоянная непереносимость на тот или иной продукт или вещество, которое он старается исключить из своего пищевого рациона, но после применения гелей с так называемыми «аллергенами», аллергической реакции не наблюдается. Это косвенно говорит о чистоте и безопасности продукта. И всё же, если есть опасение, то следует нанести гель на кожу (внутренняя сторона лучезапястного или локтевого участка) и понаблюдать за кожной реакцией в течении нескольких часов. Если аллергической реакции нет, тогда можно начать приём с небольших доз, то есть 1/5 - 1/3 пакетика, постепенно увеличивая дозу до одного пакетика в день.

**Продукция компании Agel™ является функциональным питанием, восполняющим дефицит необходимых для здоровья нутриентов.** Она не требует медицинской диагностики, индивидуального назначения, строгого контроля и длительного сопровождения, как в случае с активными парафармацевтиками и лекарством. С ней всё гораздо проще. Вот два примера, чтобы стало наглядно и понятно. У Вас несколько фруктов и овощей в холодильнике. Вы будете звонить врачу - диетологу и спрашивать у него, что в первую очередь можно съесть, не навредя своему здоровью: зелёное яблоко или красное? Не повредит ли после яблок приём винограда, а после этого - бананов? И не станет ли дурно, если после бананов, Вы решите попробовать арбуз или дыню? Не вызывает ли у Вас это смех?! И второй пример: Вы приходите к доктору на приём и просите его помочь избавиться от какой-то болезни с помощью даров природы. На что доктор соглашается, достаёт три яблока и говорит: «Это яблоко съешьте утром, это в обед, а это вечером и постарайтесь ничего не перепутать». Ну, это вообще похоже на полный абсурд. Так вот, **гелиевое питание не требует особых сложных схем и соблюдения строгой последовательности в приёме. Потребляется независимо от приёма пищи.** Исключение составляет FIT: если хотите похудеть, необходимо принимать за 30-60 минут до еды, а если хотите поправиться, то используйте гель через 30 мин после еды.

**Если Вы не хотите болеть и чувствовать себя отлично каждый день, то продукт рекомендовано принимать ежедневно, меняя наименования гелей, в зависимости от Вашей потребности.** В коробке 30 пакетиков одного наименования - это месячный курс, и в пакетике присутствует суточная норма для взрослого человека. Для детей дозу можно уменьшить, и **не бойтесь передозировки**, потому что продукт натуральный и нейтральный, и организм возьмёт ровно столько, сколько ему необходимо именно в данный момент, а лишнее пройдёт транзитом через кишечник и не будет всасываться. Вы ведь «не ломаете голову» по поводу того, сколько дать ребёнку яблок: половинку, одно или несколько. Здесь происходит то же самое. А вот с большинством биологически активных добавок следует придерживаться строгих рекомендаций согласно инструкции по их применению.



Если Вас заинтересовала предоставленная информация, свяжитесь со мной любым удобным для Вас способом:

Тел. +7(921)934-0000 E-mail: [yourwaytofutur@gmail.com](mailto:yourwaytofutur@gmail.com) Skype: alexbn01

Дополнительная информация на сайте <http://borodkin.ateamcentral.info/>

С уважением, Александр Бородкин

I am Agel!

Максимум, что может усвоить Ваш организм для профилактики заболеваний - четыре пакетика за день, больше принимать нет смысла. Но если в организме разыгралась болезнь, то для более быстрого восстановления он не откажется от большей дозировки. И нужно помнить о том, что если Вы принимаете в день несколько разных пакетиков и один из них **EXO**, то его будет лучше принять вечером, так как он активно чистит организм на клеточном уровне, и позднее время для него является благоприятным периодом, чтобы быть максимально эффективным. Чтобы **EXO**, **UMI** и **FIT** давали максимальный результат, необходимо в течение дня активно пить чистую воду для очищения организма и выведения вредных веществ, потому что «на сухом пайке» очистка происходит намного хуже.

Из практического опыта известно, что нежелательно применять **ОНМ** лицам с гипертонической болезнью III-IV стадии, имеющей кризовое течение. Необходимо сначала подготовить организм к энерготонике для поднятия энергетического тонуса с помощью следующих (необязательно всех) гелей: **EXO**, **MIN**, **UMI**, **HRT**, **CALCIUM**. На начальных этапах появления гипертонии **ОНМ** не вызывает повышение артериального давления, а наоборот нормализует его за счёт повышения стрессоустойчивости и положительного влияния на нервную и сердечнососудистую системы. **ОНМ** также не рекомендован маленьким детям, потому что может вызвать перевозбуждение ребёнка и бессонницу. **FLX** следует осторожно принимать с препаратами, которые разжижают кровь (гепарин, аспирин и т.д.). В этой ситуации следует постепенно уменьшать дозировку дезагрегантов, а потом полностью можно от них отказаться, потому что хондроитин, присутствующий во **FLX**, активирует собственный гепарин в организме человека. И ещё, если есть аллергия на моллюсков, необходимо перед потреблением **FLX** сделать кожную пробу с гелем (см. выше).

Существует масса дополнительных и оригинальных способов потребления продукции. После того как Вы оторвёте верхушку («лепесточек») у пакетика, можно вставить в пакетик палочку (зубочистку), а потом заморозить его в холодильнике. Получится очень вкусный и не менее полезный (разовая заморозка не снижает активность геля) гелиевый леденец. Леденец с **UMI** и **MIN** будет кисленьким, а с **EXO** - сладким. Это великолепное угощение не только детям, но и взрослым. Не лишайте себя и своих детей весьма полезного удовольствия!

**EXO** можно смешивать с разными соками: виноградный, вишнёвый, черничный, клюквенный или с комбинированными соками. Очень вкусен с напитком Dr. Pepper. **FIT** вызовет у Вас восхищение, если его смешать с грейпфрутовым, клюквенным, апельсиновым или лимонным соком (без сахара), а **ОНМ** великолепен с напитками Sunkist или Dr. Pepper.

Учитывая гелеобразную форму продукции с её высокой проникающей способностью через кожу, её эффективно используют и снаружи:

- **EXO** можно применять как уникальную маску антистресс для мгновенного улучшения цвета лица. Но с этой целью лучше использовать уже готовую косметическую линию на основе **EXO - AGELESS**.
- **MIN** и **UMI** можно использовать как точечную аппликацию против воспаления и прыщей.
- **FIT** хорошо помогает зимой как эффективная отбеливающая маска против пигментных пятен.
- **FLX** - как увлажняющая маска для сухой кожи, особенно в холодное время года. Он эффективен при болях опорно-двигательного аппарата и наносится на кожу во время массажа или самостоятельно.
- **UMI** показан для омоложения кожи. Сейчас компания **Agel™** разрабатывает косметологическую линию для омоложения кожи на основе фукоидана.

Гелиевое питание получило достойное признание не только у людей, но и у животных. Они с огромным удовольствием съедают чуть ли не всю продуктовую линейку. А животных не обманешь! Они чувствуют, что продукция не только безопасна, но и очень полезна. Поэтому, если Вы хотите, чтобы Ваши питомцы радовали своим здоровьем, красотой, активностью и долголетием и при этом ещё выражали Вам своё максимальное признание и проявляли заботу, поделитесь с ними этой продукцией, и результат не заставит себя долго ждать.

## Пищевые добавки

Следует различать пищевые добавки и биологически активные добавки. Всемирная организация здоровья (WHO) определяет пищевую добавку следующим образом: «Это вещество, которое не используется в пищу в чистом виде и не является типичным ингредиентом для продуктов питания независимо от того, содержит ли оно питательные свойства или не содержит, а по технологии сознательно добавляется и тем самым обеспечивает заданные свойства продуктов». Другими словами, пищевые добавки - определённые вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определённых свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов. Пищевые добавки могут быть природные (натуральные), полусинтетические (химически модифицированные природные вещества) и синтетические (получены лабораторным путём).



Если Вас заинтересовала предоставленная информация, свяжитесь со мной любым удобным для Вас способом:

Тел. +7(921)934-0000 E-mail: [yourwaytofuture@gmail.com](mailto:yourwaytofuture@gmail.com) Skype: alexbn01

Дополнительная информация на сайте <http://borodkin.ateamcentral.info/>

С уважением, Александр Бородкин

I am Agel!

Считается очень полезной и дорогой та пища, которая приготовлена исключительно из натуральных, природных ингредиентов. Стоит также заметить, что всё это относится не только непосредственно к пищевым продуктам, но и к различным лекарственным препаратам и всему тому, что использует человек в своей повседневной жизни. Сейчас модно всё натуральное как еда, так и одежда и даже мебель. Всё это ценится и имеет большой спрос среди населения. Конечно, пища, будучи приготовленная и не содержащая никаких синтетических добавок, стоит гораздо дороже. По словам производителей и врачей, натуральные (природные) компоненты абсолютно безвредны для нашего организма. Они могут даже предотвращать различные заболевания.

К великому сожалению, сейчас уже практически трудно найти продукт в упаковке без различного рода синтетических стабилизаторов, эмульгаторов или красителей. Хорошо, если это относительно безопасные пищевые добавки, но таких добавок несколько десятков. А всего их больше тысячи и с каждым годом появляются всё новые и новые. И сегодня практически ни один современный человек не может избежать их употребления в ежедневном своём рационе.

Ко всем пищевым добавкам предъявляются ряд очень серьёзных требований: необходимо, чтобы они обладали эффективным действием, не изменяли вкус продукта и, конечно же, были безвредны для здоровья человека. Последний пункт вызывает больше всего проблем и сложностей. Дело в том, что примерно половина современных консервантов не природного, а синтетического происхождения. Уже одно это подразумевает их потенциальную опасность для человеческого организма. Данную проблему без устали муссируют в средствах массовой информации. В газетах и журналах регулярно появляются статьи, разоблачающие губительные свойства очередного синтетического консерванта. То же самое происходит и с другими пищевыми добавками: красителями, эмульгаторами, стабилизаторами, усилителями вкуса и аромата. Их называют медленными убийцами, ядами и даже чумой XXI века.

Мало кто знает, что введение в рацион людей новой пищевой добавки - дело очень и очень непростое. Прежде чем попасть в человеческий желудок, каждое вещество проходит многолетние токсикологические и гигиенические проверки. Только в случае их успешного завершения наступает долгий процесс сертификации. Начинается он в Объединённом комитете экспертов Международной сельскохозяйственной организации JECFA. Именно здесь одобряют или отклоняют предложенную «кандидатуру». Если новоявленная пищевая добавка с достоинством выдержала все испытания и была разрешена к использованию, её ждёт следующий этап - определение допустимой дневной дозы - количества вещества в расчёте на килограмм массы тела, которое можно ежедневно потреблять в течение всей жизни без риска для здоровья. При вычислении данной величины используется ещё и так называемый коэффициент запаса, который обычно равен сотне. Это значит, что допустимое дневное количество консерванта должно быть в сто раз меньше минимальной действующей дозы.

В JECFA стекается вся информация об использовании консервантов. Если какое-нибудь разрешённое ранее вещество стало вызывать подозрения, то комитет экспертов имеет право вычеркнуть его из списка сертифицированных добавок. Например, совсем недавно эта организация рекомендовала резко снизить потребление красителя эритрозина, часто используемого в виноделии. Учёные высказали предположение, что йод, содержащийся в этом соединении, может нарушить работу щитовидной железы. Малейшего сомнения в безопасности добавки оказалось достаточно для мгновенной реакции международных экспертов. Это не единственный пример: в течение последних пятидесяти лет европейцы запретили более сорока подозрительных пищевых добавок. Однако случаи выбраковки становятся все более и более редкими. Специалисты объясняют это тем, что запатентованные консерванты уже неоднократно прошли повторные проверки и доказали свой нейтралитет по отношению к человеческому здоровью.

JECFA - это первое, но далеко не последнее препятствие, возникающее на пути новоизобретённого консерванта. После международного признания ему предстоит пройти сертификацию в определённой стране. Например, в России исследованием всех пищевых добавок занимается Институт питания РАМН. Здесь их подвергают повторным тестам, ещё раз оценивают безопасность и пересматривают дневную норму.

В Евросоюзе и России все пищевые добавки обозначают мало кому понятным буквенно-цифровым шифром. Многие люди даже представления не имеют о том, что означает литера E и следующее за ней трёхзначное или четырёхзначное число. На самом деле ничего таинственного в этой номенклатуре нет. Дело в том, что «имена» многих пищевых добавок отражают их сложное химическое строение. Мало того, что эти названия труднопроизносимы, так они ещё и очень длинные. Когда они писались на этикетке целиком, то занимали половину всего списка ингредиентов. А на маленьких упаковках, например, на пачках жевательных резинок, их полный перечень и вовсе не умещался. Именно поэтому был введён международный код, в котором принадлежность к пищевым добавкам обозначалась буквой E, а с помощью цифр шифровались пищевые свойства вещества. Уже на протяжении нескольких десятилетий существует эта система, в которой этот шифр существенно облегчил жизнь производителям, поэтому был принят почти во всём мире.

Согласно принятой в Евросоюзе системе цифровой классификации каждой добавке присваивается трех- или четырёхзначный номер с предшествующей буквой E (сокращение от Europe). Эти коды



используют в сочетании с названиями функциональных классов, отражающих группу пищевых добавок по технологическим функциям (подклассам). Существуют следующие группы пищевых добавок:

Обозначение	Наименование	Назначение
E100 - E182	<b>Красители</b>	Усиливают или восстанавливают естественный цвет продукта.
E200 - E299	<b>Консерванты</b>	Повышают срок хранения продуктов, защищая их от микробов, грибков, бактериофагов. Химические стерилизующие добавки для остановки процесса созревания вин, дезинфектанты.
E300 - E399	<b>Антиокислители</b>	Защищают продукт от окисления, например, от прогоркания жиров и от изменения цвета.
E400 - E499	<b>Стабилизаторы</b>	Сохраняют первоначально достигнутую консистенцию. Загустители повышают вязкость продукта.
E500 - E599	<b>Эмульгаторы</b>	Создают однородную смесь несмешиваемых фаз, например, воды и масла.
E600 - E699	<b>Усилители вкуса и аромата</b>	Усиливают вкус и аромат.
E900 - E999	<b>Пеногасители</b>	Препятствуют или снижают образование пены.
E1100 - E1105	<b>Ферменты и биологические катализаторы</b>	Участвуют в биологических процессах и ускоряют биологические реакции.
E1400 - E1450	<b>Модифицированные крахмалы</b>	Создают необходимую консистенцию продукта.
E1510 - E1520	<b>Растворители</b>	Растворяют ингредиенты продукта.

Самые распространённые пищевые добавки - консерванты, предохраняющие пищу от гниения. Сначала для этих целей использовали соль, сахар и уксус. В течение долгих лет кулинары довольствовались тремя специями, однако с наступлением XX века положение вещей коренным образом изменилось. Появилось множество легкопортящихся продуктов, которые нужно было перевозить на большие расстояния. Производители стали напряжённо думать над тем, как увеличить срок хранения пищевых продуктов. Данный вопрос был настолько актуальным, что крупные компании начали тратить миллионы на разработку и апробацию новых видов консервантов. Усилия пищевиков даром не пропали. На сегодняшний день полный перечень этих веществ включает в себя чуть меньше ста наименований. Неискушённый человек лишь удивится такому разнообразию, которое, тем не менее, вполне оправданно: одни вещества используют только для консервирования мяса, другие - для рыбы, третьи - для кисломолочных изделий.

Удлиняют сроки хранения продуктов и другие добавки - антиокислители. Данные вещества не препятствуют размножению бактерий и грибов, зато они предотвращают самоокисление пищи. Всем известно, что на воздухе съестное начинает очень быстро портиться. Для того чтобы этого не происходило, в середине 60-х годов в пищу начали добавлять антиокислители, защищающие жиры и масла от прогоркания, фрукты - от появления тёмных пятен, вино и пиво - от замутнения.

Совсем для других целей предназначены эмульгаторы. Эти соединения поддерживают однородность пищевой массы, состоящей из абсолютно не смешиваемых фаз. Взять, например, воду и масло. Без специальных добавок они никогда не перемешаются друг с другом. Добавление эмульгатора всё ставит на свои места: пищевые компоненты «склеиваются», и водно-жировой раствор получается однородным. Именно благодаря эмульгаторам маргарины, майонезы, кетчупы и мороженое имеют ровную и однородную консистенцию. В противном случае их структура напоминала бы слоёный пирог.

В соответствии с «Санитарными правилами по применению пищевых добавок», утверждёнными Министерством здравоохранения СССР в 1978 г. (№1923 - 78), а также последующими дополнениями к ним, сейчас в России может использоваться в производстве пищевых продуктов (также допускается присутствие в импортных пищевых продуктах) около 219 видов пищевых добавок. **Вот перечень разрешённых добавок:**

E100, E101, E102, E104, E110, E120, E122, E124, E129, E131, E132, E141, E142, E143, E150a, E150b, E150c, E150d, E151, E152, E160a, E160b, E160c, E160e, E161a, E161b, E161c, E161d, E161e, E161f, E161g, E162, E163, E164, E170, E171, E172, E181, E200, E201, E202, E203, E210, E211, E212, E220, E221, E222, E223, E224, E234, E235, E236, E239, E242, E249, E250, E251, E260, E261, E262, E265, E266, E270, E280, E290, E296, E297, E300, E301, E304, E306, E307, E315, E316, E319, E320, E321, E322, E326, E327, E330, E331, E332, E333, E334, E335, E336, E337, E338, E339, E340, E341, E342, E353, E354, E363, E380, E383, E385, E386, E391, E400, E401, E402, E404, E405, E406, E407, E410, E411, E412, E413, E414, E415, E416, E417, E420, E421, E422, E440, E445, E450, E451, E452, E460, E461, E464, E466, E470, E471, E472a, E472b, E472c, E472d, E472e, E472f, E472g, E473, E475, E481, E500, E501, E503, E504, E507, E508, E509, E510, E511, E513, E514, E515, E516, E517, E518, E524, E525, E526, E527, E528, E529, E530, E536, E539, E551, E553, E558, E570, E575, E578, E585, E620, E621, E626, E627, E630, E631, E636, E637, E900a, E901, E902, E903, E904, E905a, E905b, E905c, E920,



Если Вас заинтересовала предоставленная информация, свяжитесь со мной любым удобным для Вас способом:

Тел. +7(921)934-0000 E-mail: [yourwaytofuture@gmail.com](mailto:yourwaytofuture@gmail.com) Skype: alexbn01

Дополнительная информация на сайте <http://borodkin.ateamcentral.info/>

С уважением, Александр Бородкин

I am Agel!

E921, E924, E927a, E927b, E928, E930, E940, E941, E950, E951, E952, E953, E954, E958, E965, E966, E967, E999, E1100, E1101, E1102, E1103, E1104, E1200, E1201, E1202, E1505, E1518, E1520.

Около 170 добавок вошли в группу веществ, не имеющих разрешения для применения в Российской Федерации. Эти пищевые добавки не запрещены, но для их применения и реализации товара с их наличием необходимо дополнительное разрешение Института питания РАМН и, соответственно, гигиенический сертификат. Вот их перечень:

E103, E107, E125, E127, E128, E140, E153, E154, E155, E160d, E160a, E166, E173, E174, E175, E180, E182, E209, E213, E214, E215, E216, E217, E218, E219, E225, E226, E227, E228, E230, E231, E232, E233, E237, E238, E241, E252, E263, E264, E281, E282, E283, E302, E303, E305, E308, E309, E310, E311, E312, E313, E314, E317, E318, E323, E324, E325, E328, E329, E343, E344, E345, E349, E350, E351, E352, E355, E356, E357, E359, E365, E366, E367, E368, E370, E375, E381, E408, E409, E418, E419, E429, E430, E431, E432, E433, E434, E435, E436, E441, E442, E443, E444, E446, E462, E463, E465, E467, E47, E476, E477, E478, E479, E480, E482, E483, E484, E485, E486, E487, E488, E489, E491, E492, E493, E494, E495, E496, E505, E512, E519, E520, E521, E522, E523, E535, E537, E538, E541, E542, E550, E552, E554, E555, E556, E557, E559, E560, E574, E576, E577, E579, E580, E622, E623, E624, E625, E628a, E629, E632, E633, E634, E635, E640, E922, E923, E924, E925, E927, E928, E943, E943a, E943b, E944, E945, E946, E957, E959, E1000, E1001, E1005, E1503, E1521.

Есть ещё одна группа добавок, стоящая особняком, - **вещества, которые запрещены к употреблению в отечественной пищевой промышленности**. Список «изгоев» совсем короток и включает в себя несколько веществ:

- E121 - цитрусовый красный (краситель);
- E123 - амарант (краситель);
- E240 - формальдегид (консервант);
- E924a - бромат калия (разрыхлитель теста);
- E924b - бромат кальция (разрыхлитель теста).

## Пищевые добавки, встречающиеся в продуктах компании Agel™

Согласно действующему законодательству РФ, продукты компании зарегистрированы Министерством здравоохранения Российской Федерации. На продукты имеется регистрационное удостоверение, подписанное Главным Государственным санитарным врачом РФ Г.Г. Онищенко и скреплённое гербовой печатью. Продукция зарегистрирована как биологически активная добавка (к великому сожалению, она прошла регистрацию как БАД, а не как функциональное питание для здоровья, являющееся на порядок выше, чем просто БАД) и внесена в Федеральный реестр биологически активных добавок к пище - официальное издание перечня биологически активных добавок к пище, прошедших государственную регистрацию.

Продукция полностью соответствует требованиям Методических указаний МУК2.3.2.721 - 98 «Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище», являющихся официальным изданием и относящихся к Федеральным санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам. Она также соответствует «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов - пищевые добавки. №01-19/42-11».

**В продукции компании Agel™ пищевые добавки АБСОЛЮТНО БЕЗОПАСНЫ ДЛЯ ОРГАНИЗМА.**

Продукция прошла все необходимые проверки, тесты и исследования, показала свою абсолютную безопасность и получила не только российские, но и очень серьёзные зарубежные сертификаты, которые представлены в официальных материалах компании, а также на сайтах (например [http://borodkin.ateamcentral.info/?page=main\\_docs](http://borodkin.ateamcentral.info/?page=main_docs)).

**Вот полный перечень пищевых добавок, которые присутствуют в гелях:**

1. **E210 (бензойная кислота)** - содержится в бруснике и клюкве. Используется для длительного хранения продукта. **Оказывает противовоспалительное действие. Не обладает канцерогенным действием** (синтетическая бензойная кислота имеет канцерогенное действие). Широко используется в пищевой промышленности.
2. **E211 (бензоат натрия)** - **натуральный природный консервант из брусники, клюквы и черники**. Используется для длительного хранения продуктов. **Не обладает канцерогенным действием**. Широко используется в пищевой промышленности.
3. **E412 (гуаровая камедь)** - **густой клейкий сок индийской акации, используемый в пищевой промышленности и фармакологии**. Практически не всасывается в кишечнике и способствует уменьшению аппетита. **Очень эффективно снижает уровень холестерина и насыщенных жиров в организме**. Используется в пищевой индустрии в качестве загустителя, гелеобразователя и стабилизатора формы желе.
4. **E415 (ксантановая камедь)** - **это растительная камедь. По структуре - полисахарид, получаемый промышленным способом путём микробного биосинтеза в аэробных условиях,**



Если Вас заинтересовала предоставленная информация, свяжитесь со мной любым удобным для Вас способом:

Тел. +7(921)934-0000 E-mail: [yourwaytofutur@gmail.com](mailto:yourwaytofutur@gmail.com) Skype: alexbn01

Дополнительная информация на сайте <http://borodkin.ateamcentral.info/>

С уважением, Александр Бородкин

I am Agel!

ферментацией углеводов микроорганизмами *Xanthomonas campestris*. Наряду с камедь гуара (E 412) выполняет функцию загустителя и гелеобразователя.

5. **E460 (целлюлоза микрокристаллическая)** - продукт модификации природной целлюлозы. Является концентратом пищевых волокон, представляющим собой чистую форму хлопковой целлюлозы. Препятствует слеживанию и комкованию текстур продукта. Применяется в пищевой промышленности и медицине как в качестве пищевой добавки, так и в качестве инертного наполнителя для таблетирования лекарственных препаратов. **Ускоряет транзит пищевых масс по кишечнику, препятствует гнилостным и бродильным процессам в кишечнике, создаёт благоприятную среду для размножения нормальной микрофлоры кишечника, адсорбирует и выводит из организма экзо- и эндогенные токсины, радионуклиды, соли тяжёлых металлов, снижает уровень холестерина в крови, препятствует возникновению и развитию атеросклероза, гипертонии, диабета, онкологических и аллергических заболеваний.**
6. **E950 (ацесульфат К)** - бескалорийный подсластитель открыт в 1967 году и одобрен к применению в более 50 странах мира, в том числе и в России. В 130 раз слаще сахара. **Показан людям, страдающим сахарным диабетом и ожирением. Не вызывает аллергических реакций.**
7. **E967 (ксилит)** - энергетический заменитель сахара. Незаменим для людей, страдающих сахарным диабетом и ожирением, так как не оказывает влияния на содержание сахара в крови. Не вызывает раздражение кишечника как другие заменители сахара, увеличивает секрецию желудочного сока, обладает мягким желчегонным действием. Имеет высокую бактерицидную активность, которая выше, чем у сорбита и сахарозы. **Защищает зубную эмаль.** В пищевой промышленности используется как подсластитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор и эмульгатор.
8. **Инозитол (витамин В<sub>8</sub>)** - пищевой источник инозитола, масло из семян кунжута. Он содержится также в цельных крупах, сое, бобах, грейпфруте, в икре рыб. Приблизительно три четверти суточной потребности инозитола вырабатывается самим организмом. Этот витамин **поддерживает в здоровом состоянии сердечнососудистую систему, понижая уровень холестерина в крови и предотвращая хрупкость стенок кровеносных сосудов, важен для нормального функционирования нервной системы, улучшает работу мозга, предупреждает нарушение зрения.**
9. **Ванадий цитрат** - природная соль лимонной кислоты. Применяется для нормализации уровня сахара в крови.
10. **E330 (лимонная кислота)** - консервант природного происхождения. Лимонная кислота чрезвычайно распространена в природе: в ягодах, плодах цитрусовых, хвое, особенно много её в китайском лимоннике и незрелых лимонах. В конце 1970-х годов в Западной Европе получила распространение мистификация (попытка введения кого-либо в заблуждение, выдавая несуществующее явление или факт за действительное) известная как «вильжоуифский список», в котором лимонная кислота была названа канцерогеном. На сегодня она активно применяется в медицине, входит в состав средств, улучшающих энергетический обмен. Лимонная кислота **очищает организм от вредных отравляющих веществ, выводит соли, шлаки, улучшает деятельность органов пищеварения, повышает остроту зрения, улучшает сжигание углеводов в анаэробных условиях, обладает противоопухолевым свойством, снижает повышенную кислотность желудочного сока, повышает иммунитет, способствует увеличению содержания кальция в организме, нормализует деятельность психо- нейро- эндокрино-иммунной систем.** Насколько сахар вреден для организма - настолько натуральная лимонная кислота полезна! Широко применяется в пищевой промышленности.
11. **E296 (яблочная кислота)** - консервант природного происхождения. Содержится в незрелых яблоках, винограде, рябине, крыжовнике, малине, груше. Очень активно применяется в пищевой промышленности как подкислитель, антисептик и стабилизатор пищевых продуктов: кондитерские изделия, плодово-овощные, молочные и бакалейные продукты, напитки, мороженое, желе, мармелад. Она менее кислая, чем лимонная кислота, поэтому её добавляют на 20-30% больше. **Является оздоровительным для организма компонентом: повышает тонус, защищает печень, компенсирует почечную недостаточность, помогает при гипертонии и уремии.** Она используется в медицине как компонент улучшающий восприимчивость и усвоение лекарств, снижает опасное воздействие противораковых лекарств на эритроциты. Используют как составную часть слабительных средств.

**Компания Agel™ использует природные пищевые добавки, что делает её продукцию абсолютно безопасной и очень полезной для здоровья. На сегодня продукция официально разрешена и используется в 56 странах мира!**



Если Вас заинтересовала предоставленная информация, свяжитесь со мной любым удобным для Вас способом:

Тел. +7(921)934-0000 E-mail: [yourwaytofutur@gmail.com](mailto:yourwaytofutur@gmail.com) Skype: alexbn01

Дополнительная информация на сайте <http://borodkin.ateamcentral.info/>

С уважением, Александр Бородкин

I am Agel!



За 2008 год в Америке продукция компании **Agel™** в ежегодной номинации Best Of State Awards, несмотря на очень жёсткую конкуренцию, признана победителем в категории «Лучший продукт для здоровья». И это не единственная награда компании за свои потрясающие гели. Масштаб и серьёзность признания продукции даёт максимальный кредит доверия и убирает страх и сомнение в плане её безопасности для здоровья. И это небесспорно, потому что в Европе при сертификации проверяют около 300 показателей, в Америке при сертификации исследуют более 350 показателей, а в Израиле - более 400 показателей, и «купить» более 50 стран мира сертификаты практически невозможно.



Если Вас заинтересовала предоставленная информация, свяжитесь со мной любым удобным для Вас способом:

Тел. +7(921)934-0000 E-mail: [yourwaytofuture@gmail.com](mailto:yourwaytofuture@gmail.com) Skype: alexbn01

Дополнительная информация на сайте <http://borodkin.atteamcentral.info/>

С уважением, Александр Бородкин

I am Agel!