

# FERMENTA-FOOD

FERMENTA FOOD

(Milchsäure-Fermentationsprozess)

**"Eure Lebensmittel sollen eure Heilmittel sein".** (Hippokrates)

Die „FERMENTA-FOOD-Aufbereitung“ ist ein **natürlicher mikrobiologischer Prozess**, bei dem hochwertige Rohstoffe durch Milchsäurebakterien aufgeschlossen werden. Dieser Vorgang stellt für den Körper eine Art Vorverdauung dar, deshalb sind fermentierte Nahrungsmittel für den Verzehr bekömmlicher und können vom Körper leichter und besser verstoffwechselt werden. So wird z.B. die Wasserlöslichkeit von Aminosäuren (Eiweiß) deutlich verbessert. Schon vor Jahrtausenden wurde die Fermentation wegen seiner konservierenden Wirkung auf Lebensmittel geschätzt.

Wissenschaftliche Untersuchungen haben längst bestätigt, dass die Milchsäuregärung als Reifungs- und Veredelungsprozess anzusehen ist. Bereits 1907 wurde Dr. Ilja Metschnikoff für seine wissenschaftlichen Arbeiten (Prolongation of Life, Optimistic Studies), in denen er sich u.a. mit der Nützlichkeit der Milchsäurebakterien beschäftigt, der Nobelpreis verliehen.

Voraussetzung für die optimale Aufnahme und Verwertung von wertvollen Lebensmitteln ist eine gesunde Darmflora. Bei der Fermentation entsteht rechtsdrehende **Milchsäure**, die eine wichtige Rolle bei der pH-Wert-Regulierung spielen kann. Sie stimuliert die Verdauungsdrüsen, so dass vor allem die Aufspaltung vom Eiweiß im Getreide, aber auch von Fetten und Kohlenhydraten, verbessert werden kann. Nicht von ungefähr kommt der Ausspruch: „Milchsaures wirke wie ein Besen im Darm“. Zudem kann die Milchsäure die Aufnahme von Mineralstoffen und Spurenelementen wie Eisen, Magnesium, Calcium, Silizium etc. fördern.

Einer der bekanntesten Schutzstoffe der Getreidepflanzen ist das **Phytin**. Es bremst die Verwertung von Mineralstoffen (Kalzium und Magnesium), Spurenelementen (Eisen) und wahrscheinlich auch von Vitamin B<sub>1</sub>. Zudem kann es Verdauungsenzyme blockieren. Das bedeutet, dass unser Körper die vielen wertvollen Substanzen aus dem rohen biologischen Vollkorn ohne Keimung bzw. Fermentierung nicht optimal verwerten kann.

Durch das „Vorverdauen“ mit der „FERMENTA-FOOD-Aufbereitung“ kann man die Phytin-Blockade umgehen. Auch die **Aufbau-Kleber-Eiweiße** im Getreide können damit besser aufgeschlossen und verwertet werden, welche durch ihre Stärkemoleküle säurebildende Kleister bilden und bei der Nahrungsaufnahme leider nicht ausreichend eingespeichelt werden. Diese können zur Verschleimung (Asthma, Rheuma, Gicht), Verknöcherung (Arthrose, Arthritis, Osteoporose) sowie zu vorzeitigem Altern usw. beitragen. Zudem kann durch die „FERMENTA-FOOD-Aufbereitung“ der **glykämische Index** von Getreide stark reduziert werden, so dass sich diese Lebensmittel in Absprache mit dem Arzt auch für einen verbesserten Fettstoffwechsel bzw. für Diabetiker gut eignen können.



# SOJALL-Produkte

Best. Nr.	SOJALL-PRODUKTE FERMENTA-FOOD-Aufbereitung		Preis Euro
4201	Sojall-Anolin M - nat. Hygienemittel und Antioxidans, innerl. u. äußerlich	50 ml	12,90
4200		150 ml	27,90
4202	Sojall-Anolin Z - Zeolith, Curcuma	250 ml	27,90
4195	Sojall-Apriko Bio bittere Aprikosenkerne, Braunhirse	150 g	29,80
4203	Sojall-Braunhirse Bio Silicium- u. Mineralstofflieferant	150 g	19,90
4204		500 g	49,90
4196	Sojall-Darmil Bio - ballaststoffreich	150 g	25,50
4197		500 g	59,90
4205	Sojall-Figural Bio-Gewichtsregulierung	650 g	49,00
4206	Sojall-Hirso Bio Braunhirse u. Soja mit Isoflavonen	150 g	22,90
4207		500 g	54,90
4208	Sojall-Krenil M - Meerrettichauszug	150 ml	27,90
4210	Sojall-MaKal - Dolomitpulver	100 g	13,90
4211	Sojall-Pilzin	100 ml	10,90
4212	Sojall-Royal Bio - Soja, Braunhirse, Blütenpollen und Bierhefe	150 g	25,50
4213		500 g	59,90
4215	Sojall-Sport Natur Bio	650 g	49,90
4216	Sojall-Topil - Süße aus Topinambur	250 ml	8,90
4219	Sojall-Vita Power Bio - Antioxidantien	150 g	25,90

Zusätzliche Anwender-Informationen finden Sie auch im QuickZap-Buch „Zukunftschance Gesundheit“ von Rolf Carson (16.- €; Best.-Nr.: 1280)

## FERMENTA-FOOD

- Fermentation von hochwertigen Lebensmitteln mit Hilfe einer einzigartigen Vielfalt an Mikroorganismen und Hefen (keine Monogame Kultur)
- erhöhte Bioverfügbarkeit von Vitalstoffen und hohe Bekömmlichkeit
- Neubildung von Vitaminen (z.B. Vitamin B12), Enzymen und Vitalfaktoren (z.B. Milchsäure)
- förderlich für Verdauung und Darmflora (Milchsäure)
- niedriger glykämischer Index (langsame Aufnahme von Kohlenhydrate/Zucker)
- erhöhte Haltbarkeit, ohne Pilze oder Keime
- ...

## KEIMO-FOOD

- gekeimtes Getreide, Samen und Kerne
- dadurch mehr Mineralien, Enzyme und Vitamine
- ...

