



Ухудшение экологической ситуации, постоянное загрязнение окружающей среды сопровождается учащением болезней и более тяжелым их протеканием. Ученым приходится разрабатывать все новые лекарства и лечебные программы. И все больше людей задумывается о своем питании: ведь если правильно его организовать, можно значительно усилить защитные функции организма.

В медицинскую практику внедряется все больше новых биологически активных веществ природного происхождения. И они рекомендуются как регуляторы обменных процессов в организме человека. Одним из таких природных веществ является альгинат натрия из морских бурых водорослей – ламинарии и фукусов. Хочется сразу отметить, что уникальный по своим лечебным свойствам альгинат до сих пор не обнаружен больше нигде.

Лечат водоросли

Альгинат натрия – это соль альгиновой кислоты, лечебные свойства которой известны уже давно. Более 35 лет назад в поисках безопасного и эффективного соединения, способного связывать и выводить из организма радионуклиды и соли тяжелых металлов, были изучены водоросли. Исследования, проводимые более чем в десяти странах, показали, что наибольшей эффективностью в выведении радионуклидов обладают альгинаты – соли альгиновой кислоты, единственным источником которых являются бурые водоросли.

Особенно стоит отметить благоприятное действие альгината натрия на функции желудочно-кишечного тракта: альгиновая кислота оказывает нежное обволакивающее действие на стенки желудка, способствуя значительному ослаблению патологических рефлексов, в том числе и болевых. Соединение альгиновой кислоты с натрием уменьшает чрезмерную перистальтику кишечника, что приводит к нормализации стула.

Альгиновая кислота и ее соли являются эффективными энтеросорбентами, способными связывать и выводить радионуклиды из организма, ускорять заживление ран, снижать уровень холестерина в крови. По данным харьковских ученых, радионуклиды, стронций и цезий выводятся под влиянием альгината натрия и кальция до ста процентов. Кстати, альгиновая кислота и ее соли являются эффективными энтеросорбентами как в виде препаратов, так и в составе пищевых продуктов. Исследования показали также, что функциональные свойства альгинатов не изменяются в процессе термообработки при изготовлении пищевых продуктов.

Уникальный продукт уже доступен в Украине

И сейчас на полках мариупольских магазинов, в частности, в сети супермаркетов АТБ и «Варус» появилась альгиновая икра предприятия «Ай-Бриз». Эстетически безупречный внешний вид возбуждает аппетит и желание немедленно попробовать черную и красную икру, которую невозможно отличить от осетровой. Но отличие здесь кардинальное: от цены до химического состава. За разъяснениями мы обратились к Вадиму Коротину, директору запорожского предприятия «Ай-Бриз», которое успешно освоило выпуск уникального продукта.

– Мы производим черную и красную альгиновую икру. В Украине у нас нет конкурентов, которые бы производили подобные продукты, обладающие уникальными органолептическими свойствами и имеющими цельную альгиновую гранулу в отличие от тонкой альгиновой оболочки капсулированной икры, – говорит Вадим Коротин. – Приведу один пример. После ядерных бомбардировок в Японии стали появляться мутации среди всех населяющих сушу видов живых существ. Однако, ни одного мутанта не было найдено в океане. Оказалось, что причина таких высоких защитных свойств океанской фауны кроется в обычной водоросли – ламинарии, насыщенной солями альгиновой кислоты. И японцы для оздоровления нации стали добавлять альгинаты как лечебный природный препарат в соусы, кетчупы и даже кондитерские изделия.

Сейчас мировое научное сообщество считает, что за функциональным питанием большое будущее. Оно подразумевает потребление продуктов питания исключительно естественного происхождения, которые обладают определенным регуляторным действием на организм. Такие продукты должны иметь те же органолептические свойства, что и их природные аналоги.

Для многих ведущих компаний Запада разработка и выпуск продуктов функционального питания стала стратегическим направлением деятельности. Эти продукты по лечебному эффекту и безвредности превосходят многие лекарственные средства и потому пользуются повышенным спросом.

Потребность в таких продуктах в Украине особенно велика, ведь многие люди в нашей стране ощутили на себе последствия Чернобыльской катастрофы, других аварий техногенного характера и неблагоприятной экологической обстановки. Передовые позиции в изготовлении подобной продукции заняло наше запорожское предприятие «Ай–Бриз». Мы производим «Икру черную «Альгиновую» и «Икру красную «Альгиновую» под торговой маркой SOHO. Эти широко известные лечебно–профилактические продукты разработаны совместно с Украинским научно–гигиеническим центром и отвечают главному требованию – выведению радионуклидов и солей тяжелых металлов из организма человека.

«Икра «Альгиновая» – лечебный продукт со вкусом природного оригинала, сделанный на основе вытяжек из натурального рыбного сырья деликатесных видов [лососевые], альгината натрия из морской капусты [ламинарии], поваренной соли с добавлением витамина С.

Продукты компании «Ай–Бриз» прошли полный цикл лабораторных и клинических исследований в Украинском научно–гигиеническом центре Министерства охраны здоровья Украины, научном центре радиационной медицины, международном научно–экспертном совете Восточно–Украинской академии бизнеса. Икре присвоен товарный знак «Продукт с радиопротекторными свойствами».

Чем полезен новый деликатес?

Альгиновая икра примечательна тем, что она практически составляет чистый альгинат и потому ее лечебное воздействие на организм человека ни с чем не сравнимо. И при всем этом альгиновая икра – деликатесный продукт, по своим вкусовым качествам почти ничем не отличающийся от натуральной икры благородных сортов рыб – белуги, севрюги, лососевых. Так что, можно с уверенностью сказать, что альгиновая икра – это самое вкусное лекарство, ведь она обладает огромным спектром положительного

воздействия на организм человека. «Икра «Альгиновая» предприятия «Ай-Бриз» эффективно может использоваться для:

- восстановления и укрепления иммунитета, иммунокоррекции при иммунных дисбалансах [послеоперационных, ожоговых, лекарственных], аутоиммунной патологии и аллергии;
- лечения заболеваний желудочно-кишечного тракта [язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, эрозивного гастрита, хронического гастродуоденита];
- профилактики и лечения нефропатий, обусловленных экологически вредными факторами, реабилитации населения в целом, проживающего в экологически неблагоприятных районах;
- нормализации обменных процессов, формулы крови, укрепления стенок капилляров, повышения уровня гемоглобина и снижения уровня холестерина в крови ;
- регулирования деятельности сердечно-сосудистой системы;
- профилактики онкологических заболеваний, профилактики и лечения последствий лучевой и химиотерапии у больных с онкологическими заболеваниями [лейкопенические осложнения, острые и хронические поражения слизистой желудочно-кишечного тракта], реабилитации персонала атомных электростанций, работников вредных химических производств, спортсменов в период интенсивных физических нагрузок;
- полного вывода из организма радионуклидов, токсинов, тяжелых металлов;
- повышения белково-синтетической дезинтоксикационной функции печени и ее регенерации;

- замедления деструктивных и воспалительных процессов;
- сокращения времени рубцевания ран и заживления ожогов;
- положительного воздействия при органических поражениях головного мозга: расстройствах внимания и памяти;
- повышения потенции;
- активного антивирусного воздействия при герпесе, гепатите, ОРВИ;
- для коррекции диетического питания и просто в целях профилактики от многих заболеваний, вызванных переизбытком в организме радионуклидов и солей тяжелых металлов, а также медикаментозных шлаков, образующихся при длительном лечении антибиотиками и другими лекарствами;
- при питании людей в лечебных, санаторно-курортных учреждениях.

Альгиновая икра выводит радионуклиды, снижает холестерин. Благодаря альгиновой кислоте в своем составе икра способствует снижению уровня холестерина в крови, нормализует работу органов пищеварения и улучшает обмен веществ, в частности поддерживает баланс микро- и макроэлементов в зависимости от изменения состояния организма.

Экологи говорят, что выхлопные газы транспорта стали вторым самым крупным загрязнителем воздуха после промышленности. Свинец, находящийся в составе выхлопных газов автомобилей, попадает вместе с вдыхаемым воздухом в организм. Вывести его традиционными методами довольно сложно. Альгинаты же опосредованно

стимулируют процессы выведения этого тяжелого металла из организма. Клинические исследования показали, что при регулярном употреблении альгиновой икры в течение четырех–семи дней свинец из организма выводится полностью. Кроме этого, в течение семи дней полностью выводится из организма радиоактивный цезий и стронций. Нам, живущим в окружении многих производственных и выхлопных труб, такой продукт крайне необходим.

Продукт имеет очень низкую калорийность [приблизительно 10 ккал на 100г] и поэтому употреблять его можно без ограничений и без страха пополнеть. Передозировка альгиновой икрой невозможна. Для профилактики организма и очистки его от свинца и радиоактивных элементов достаточно ежедневно съедать всего 10г этого продукта. Осторожными в употреблении альгиновой икры стоит быть лишь людям с избытком йода в организме. Всем остальным рекомендуется съесть на завтрак лечебный бутерброд, который и вкусовые рецепторы побалуует, и оздоровит организм.

Юрий ЛИСОВОЙ