

# INTELIĞENTNA ŻYWNOSĆ

## *Pytania i odpowiedzi*

***Nowy produkt D4X MyUnitDose®, jako przedstawiciel kategorii Smart Food (dosłownie: „inteligentna żywność”), bardzo szybko stał się hitem wśród zwolenników filozofii WZ (Wybór Doskonałego Zdrowia) i na stałe zagościł w diecie tych, którzy chociaż raz go spróbowali.***

***Nieśląbnące zainteresowanie wśród konsumentów wywołuje nie tylko sam produkt, ale również kategoria, do której należy – Smart Food. Co to za żywność, jak działa i „z czym to się je”? Zebraliśmy najczęściej zadawane pytania dotyczące „inteligentnej żywności” i postaraliśmy się przygotować równie inteligentne odpowiedzi.***

### **1. Czym są produkty z kategorii Smart Food? Czym różnią się one od innych produktów?**

Inteligentna żywność – to nowe pojęcie dla zwolenników życia w stylu wellness. Produkty z kategorii Smart Food zawierają w sobie informację, która umożliwia aktywizację określonych mechanizmów samoregulacyjnych w organizmie. Składniki inteligentnej żywności oddziałują na organizm niczym semafor, wpływając na pracę mózgu – głównego organu, który zarządza całym organizmem i wskazuje kierunek jego uzdrowienia.

Obecnie, w epoce nie najlepszej ekologii, coraz więcej osób zwraca uwagę nie tylko na smakowe właściwości artykułów żywnościowych, ale również na ich wartości odżywcze i lecznicze oraz wpływ, jaki wywierają na organizm. Niezwykle trudno jest znaleźć na półce sklepowej zwyczajną żywność, która nie zawierałaby sztucznych barwników, konserwantów oraz szkodliwych dodatków.

Właśnie dlatego zdrowa i pełnowartościowa żywność zyskuje popularność i staje się coraz bardziej pożądana.

Za najkorzystniejsze i najzdrowsze z tego punktu widzenia uważa się tak zwane produkty organiczne. Zgodnie z europejskimi standardami, w ten sposób oznaczane są owoce, warzywa, mleko i inne artykuły, które są produkowane bez użycia pestycydów, GMO (genetycznie modyfikowanych organizmów), dodatków syntetycznych i szkodliwych związków chemicznych. Dla przykładu: krowy, z których mleka produkowany jest jogurt organiczny, powinny być hodowane w idealnych warunkach, wypasane na czystych łąkach i karmione paszą bez antybiotyków i hormonów.

Produkty wzbogacone witaminami to takie, w skład których dodatkowo wchodzi pro- i prebiotyki, witaminy i mikroelementy. Niestety, dodatki te sąsiadują ze sztucznymi barwnikami i aromatami, co negatywnie wpływa na wartość takich produktów.

Ale nawet jeśli artykuły żywnościowe są wartościowe i ekologiczne, to ich wpływ na nasz organizm ogranicza się do fizycznego oddziaływania: odżywiania i dostarczania witamin.

Tymczasem produkty z kategorii Smart Food posiadają wszystkie właściwości ekologicznie czystych produktów i wyłącznie naturalne składniki, dzięki czemu oddziałują leczniczo na organizm i usprawniają jego funkcjonowanie.

### **2. W jaki sposób produkty z serii Smart Food stymulują procesy samoregulacji w organizmie?**

Ten zaskakujący i wyjątkowo skuteczny efekt osiąga się dzięki wykorzystaniu najnowocześniejszych technologii, które są w stanie zaprogramować właściwości produktu na poziomie cząsteczkowym.

Dla przykładu, preparat D4X MyUnitDose® z kategorii Smart Food jest produkowany przy użyciu nieinwazyjnej ekstrakcji molekularnej. Tak jest określana szczególna metoda pozyskiwania z surowca cennych składników w pełni oczyszczonych ze szkodliwych domieszek. Jest to o tyle ważne, że obecnie nawet rośliny uprawiane w idealnych warunkach zawierają „względnie dopuszczalną ilość” szkodliwych domieszek, które można wyeliminować wyłącznie na poziomie cząsteczkowym. Przypomnijmy sobie bajkę o Kopciuszku, który oddzielał groch i soczewicę z popiołu. Nieinwazyjna metoda ekstrakcji molekularnej działa w ten sam sposób w odniesieniu do cząsteczek składników, bo pozwala wyselekcjonować z surowca tylko takie cząsteczki, które są korzystne dla naszego organizmu.

Kolejne know-how twórców preparatu – to homogenizacja molekularna. Zwykła homogenizacja jest często wykorzystywana w przemyśle spożywczym, ponieważ pozwala uzyskać jednolitą strukturę produktów (np. kaszki dla dzieci). Tradycyjna homogenizacja poprawia smak produktów i przedłuża termin ich przydatności do spożycia. Tymczasem homogenizacja na poziomie molekularnym znacznie wzmacnia te właściwości, a poza tym umożliwia „zaprogramowanie” w cząsteczkach żywności określonych działań.

Dzięki homogenizacji inteligentna żywność zachowuje swoje wyjątkowe właściwości bez użycia konserwantów i drogiego opakowania, co wpływa również na utrzymanie korzystnej ceny produktu. Kolejną cechą szczególną opakowania produktów Smart Food jest podział na porcje. Opakowanie produktu zawiera kilka oddzielnych porcji, dzięki czemu zawartość jest hermetycznie zamknięta, co zapobiega przedostawaniu się do niej powietrza i bakterii.

Ponadto, inteligentną żywność wyróżnia najwyższa jakość surowca, tj. zawiera ona wyłącznie naturalne składniki uzyskane bez użycia jakichkolwiek sztucznych konserwantów.

Smart Food stymuluje procesy samoregulacji w organizmie dzięki zawartości naturalnych składników, zastosowaniu unikalnych technologii obróbki surowca i zachowaniu wszystkich jego właściwości przez bardzo długi czas.

### **3. W jakiej ilości można spożywać produkty z kategorii Smart Food?**

Smart Food jest szczególnym rodzajem żywności, ale jednak jest to jedzenie, a nie preparat leczniczy. Dlatego też nie ma surowych ograniczeń, jeśli chodzi o spożywanie takich produktów. Raczej nie zapisujemy sobie pięciu jabłek i dwóch jogurtów dziennie, tylkojemy tyle, na ile mamy ochotę w zależności od potrzeb naszego organizmu. Inteligentną żywność również

należy spożywać w rozsądnych ilościach. Nie ma jednak takich zakazów ani zaleceń, które by nie pozwalały dodawać preparatu D4X MyUnitDose® do ulubionych napojów czy deserów.

#### **4. Czy można łączyć produkty Smart Food z innymi artykułami żywnościowymi?**

Oczywiście, że można. Preparat D4X MyUnitDose®, który stał się już bestsellerem, doskonale pasuje do wielu produktów na bazie kwaśnego mleka, takich jak jogurt, kefir, twaróg czy maślanka, jak też różnego rodzaju napojów (zaleca się, by temperatura napoju nie przekraczała 55°C w celu zachowania wszystkich cennych właściwości miodu zawartego w preparacie D4X MyUnitDose®).

Preparat D4X MyUnitDose® doskonale zastępuje niezbyt zdrowy cukier, można nim smarować pieczywo i ciastka albo dodawać do innych potraw. Jak kto woli.

#### **5. Czy w przypadku inteligentnej żywności istnieją jakieś przeciwwskazania?**

Nie ma żadnych przeciwwskazań. Chyba że wynikają one z indywidualnej nietolerancji jakichś składników i alergii pokarmowej na określone rodzaje żywności. Dla przykładu, niektórzy dostają wysypki po zjedzeniu kawałeczka ryby, inni nie tolerują mleka. Jeśli w składzie Smart Food znajdują się składniki, których Państwo nie tolerują, to po ich spożyciu mogą wystąpić niepożądane reakcje. Dlatego trudno jest w tym przypadku mówić o przeciwwskazaniach: nikt nie będzie mówił o przeciwwskazaniach do spożywania pomarańczy w oparciu o to, że ktoś nabawi się diatezy po zjedzeniu tego owocu.

Należy pamiętać o tym, że niepożądane reakcje często wywołuje nie sam produkt, tylko szkodliwe domieszki i substancje chemiczne, które są w nim zawarte (dla przykładu, naszpikowane chemią zimowe truskawki w supermarkecie). W przypadku Smart Food jest to wykluczone, ponieważ wszystkie składniki inteligentnej żywności cechuje najwyższa jakość.

#### **6. Czy można łączyć produkty Smart Food z biologicznie aktywnymi dodatkami do żywności?**

Produkty Smart Food i biologicznie aktywne dodatki do żywności doskonale uzupełniają się nawzajem, wzmacniając działanie swoich składników. Dowiedziono, że BAD-y są nieodłącznym atrybutem zdrowego stylu życia. Wyjątkowość biologicznie aktywnych dodatków do żywności polega jednak na tym, że najlepszy efekt uzyskuje się po dłuższym okresie ich stosowania, ponieważ organizmowi trzeba ciągle dostarczać niezbędnej ilości witamin i minerałów. Ale organizm człowieka potrzebuje również skutecznej ochrony „tu i teraz”. Zagrożenie dla zdrowia często pojawia się bez zapowiedzi i uszkadza najważniejsze narządy naszego organizmu. Organizm w dobrej kondycji i stale wzmacniany suplementami diety łatwiej zniesie takie uderzenie. Aby zapewnić organizmowi skuteczniejszą ochronę, oprócz dodatków do żywności należy spożywać jeszcze bardziej „mobilne” środki zwalczające takie zagrożenia.

Podobnie jak posiadanie w domu gaśnicy nie zwalnia nas z obowiązku przestrzegania zasad bezpieczeństwa pożarowego, tak samo Smart Food nie zastąpi ani nie może być zastąpiony przez biologicznie aktywne dodatki do żywności, tylko je doskonale uzupełnia.

#### **7. Czy w kategorii Smart Food pojawią się nowe produkty?**

Oczywiście, Firma zamierza wprowadzić na rynek nowe produkty z kategorii Smart Food. Pierwszy produkt z tej serii – antidotum D4X MyUnitDose® błyskawicznie zyskał popularność wśród konsumentów. Innowacyjna formuła produktu, unikalne właściwości, wygoda przechowywania i stosowania zdobyły uznanie zwolenników życia w stylu wellness.

Obecnie eksperci z laboratorium Vision DEM4 prowadzą wielostopniowe badania, mające na celu ocenę potrzeb współczesnych konsumentów. W oparciu o uzyskane dane zostaną opracowane nowe, równie skuteczne, zdrowe i smaczne produkty, które będą stanowiły cenne wzbogacenie diety każdego człowieka.