

## **O PRODUKCIE**

***VitaBites Fruit & Veggie Chewable*** – VitaBites to popularny produkt ForMor dla dzieci, i jak się zdaje, także dla wielu dorosłych. VitaBites dostarcza ekstraktów z owoców i warzyw w jednym smakowitym produkcie do żucia.

***Witamina A*** – niezbędna dla wzrostu i naprawy tkanek organizmu; pomaga utrzymać gładką, miękką, zdrową skórę; pomaga chronić błony śluzowe jamy ustnej, nosa, gardła i płuc, tym samym obniżając podatność na infekcje; chroni przed zanieczyszczeniami powietrza; przeciwdziała kurzej ślepotcie i słabemu wzrokowi; pomaga w budowie kości i zębów. Aktualne badania medyczne wykazują, że żywność bogata w beta karoten pomoże obniżyć ryzyko raka płuc i pewnych odmian nowotworu jamy ustnej.

***Karotenoidy – (marchew, brzoskwinia, dynia, kantalupa, czerwona papryka, pomidor)*** – beta-karoten jest najbardziej znanym z karotenoidów i dominującym w marchwi, patatach, brokułach i kantalupie. Beta-karoten, cząsteczka zawierająca dwie cząsteczki witaminy A, odgrywa znaczącą rolę w zaopatrzeniu naszej diety w witaminę A. Dietetycy zdołali zmierzyć nie tylko beta-karoten w owocach i warzywach, ale także szereg innych karotenoidów. Karotenoidy ulegają przemianie w witaminę A głównie w jelicie i wątrobie. Około 10% pokarmowych karotenoidów jest zamienianych w witaminę A w organizmie i dostarcza 25% naszego ogólnego spożycia witaminy A. Obecnie wiemy, że wiele karotenoidów ma także własności przeciwutleniające i trwają badania dla ustalenia innych korzyści zdrowotnych metabolitów karotenoidowych oprócz od dawna uznanej roli jako prekursora witaminy A. Budowa i funkcja oka: badania wykazały, że osoby spożywające 3,5 lub więcej porcji owoców i warzyw (w naturalny sposób zawierających karotenoidy) dziennie miały zdrowsze oczy. Wzmocnienie układu odpornościowego: badania sugerują, że karotenoidy wzmacniają funkcje immunologiczne poprzez szereg mechanizmów. Zdrowe serce: zdrowie sercowo-naczyniowe uległo poprawie o 50% w grupie mężczyzn przyjmujących suplementy beta-karotenowe co drugi dzień przez pięć lat.

***Koncentrat flawonoidowy – (pomarańcz, cytryna, seler, grejpfrut)*** – flawonoidy to związki występujące w owocach, warzywach i pewnych napojach, które posiadają zróżnicowane korzystne działanie biochemiczne i antyoksydacyjne. Ich spożycie w pokarmie jest dość wysokie w porównaniu do innych pokarmowych antyoksydantów jak witamina C i E. Flawonoidy wzbudzają ostatnio znaczne zainteresowanie ze względu na ich potencjalnie korzystne działanie dla ludzkiego zdrowia – pojawiają się doniesienia o ich działaniu antywirusowym, antyalergicznym, przeciwplytkowym, przeciwzapalnym, przeciwgruzowym i przeciwutleniającym. Antyoksydanty to związki, które chronią komórki przed niszczącym działaniem reaktywnych odmian tlenu, takich jak tlen atomowy, ponadtlenek, tlenowe rodniki, hydroksylowe rodniki i nadtlenek azotu. Nierównowaga pomiędzy antyoksydantami i reaktywnymi odmianami tlenu prowadzi do stresu oksydacyjnego, a ten z kolei do uszkodzenia komórek. Stresu oksydacyjny wiąże się z rakiem, starzeniem, miażdżycą tętnic, chorobą niedokrwienną, stanami zapalnymi i chorobami neurodegeneracyjnymi (Parkinsona i Alzheimer). Flawonoidy mogą pomóc zapewnić ochronę przed tymi chorobami poprzez

udział, wraz z antyoksydacyjnymi witaminami i enzymami, w ogólnym systemie obronnym ludzkiego organizmu. Badania epidemiologiczne wykazały, że przyjmowanie flawonoidów jest odwrotnie skorelowane ze śmiertelnością wskutek choroby wieńcowej oraz występowaniem ataków serca. Uznany pokarmowymi antyoksydantami są witamina C, witamina E, selen, i karotenoidy. Jednakże niedawne badania wykazały, że flawonoidy występujące w owocach i warzywach mogą również działać jako antyoksydanty.

***Koncentrat Kwasu Fenolowego – (czerwona winorośl, truskawka, wiśnia, gruszka)*** – kwasy fenolowe posiadają działanie antyoksydacyjne. Większość kwasów fenolowych występujących w żywności to pochodne kwasu 4-hydroksybenzoesowego oraz 4-hydroksycymanonowego. Antyoksydanty te mogą pomóc chronić przed skutkami wewnętrznych i zewnętrznych stresów. Naukowcy wykazali, że oligomeryczne proantocyjanidyny, bardziej znane jako OPC, są silniejszymi antyoksydantami niż witaminy C, E i beta-karoten. Związki występujące w wyciągu z nasion winogron, w tym OPC, są potężnymi przeciwutleniaczami, które w badaniach potwierdziły swoje działanie na rzecz zdrowia układu sercowo-naczyniowego, mózgu, skóry i oczu; a także działanie antibakteryjne, antywirusowe i przeciwzapalne.

***Koncentrat Enzymów Owoców i Warzyw – (papaja, ananas)*** – enzymy są niezbędne dla dobrego zdrowia układu trawiennego. Do enzymów należy sacharydaza (enzym rozkładający polisacharydy). Jest on głównym składnikiem soku trzustkowego i śliny, potrzebnym do łamania długołańcuchowych węglowodanów (takich jak skrobia) na mniejsze jednostki.

***Koncentrat krzyżowe/tioallyl – (brokuły, kapusta, kalafior, kielki brukselki, czosnek, liście gorczycy)*** – Oprócz zapewnienia mnóstwa witamin, minerałów i błonnika, warzywa krzyżowe mają dużo ochronnych roślinnych składników odżywczych, które otrzymujemy wyłącznie z tych pokarmów. Dwa szczególne roślinne składniki odżywcze występujące w warzywach krzyżowych, izotiocyjaniiny i indolowe karbinole, mogą zmniejszać ryzyko zapadania na pewne odmiany nowotworów, w tym piersi, prostaty i ściany macicy, jak również raka płuc i układu trawiennego.