

Wat is GEFERMENTEERDE RODE RIJST?

Er zijn in de natuur heel wat voorbeelden van voedingsmiddelen die door een fermentatieproces een meerwaarde krijgen. Denk maar aan yoghurt en kefir verkregen uit melk, tempeh en natto verkregen uit soja, gefermenteerde knoflook uit rauwe knoflook, appelazijn uit appelsap en kombucha uit groene thee en natuurlijke suikers. Ook gefermenteerde rode rijst of "red yeast rice" kan aan deze lijst worden toegevoegd. Gefermenteerde rode rijst wordt verkregen door rijst aan een natuurlijk fermentatieproces te onderwerpen, waarbij de "goede" gist *Monascus purpureus* de rijstkorrels omzet tot rode korrels met een vrij droge consistentie.

Euwenoude remedie

Gefermenteerde rode rijst is een traditioneel voedingsmiddel, dat al eeuwen in de Aziatische keuken wordt ingezet als smaakmaker, natuurlijke kleurstof en bewaarmiddel in ondermeer sojabereidingen, gepekeld groenten, visbereidingen, eend en gezouten vleeswaren. Maar bovenal werd dit natuurlijke voedingssupplement al heel lang met succes ingezet om de circulatie te ondersteunen en om op hogere leeftijd fit en energiek te blijven. Tegenwoordig heeft men kunnen aantonen dat het positieve effect van gefermenteerde rode rijst op de doorstroming voor een groot deel kan toegeschreven worden aan componenten die goed zijn voor de cholesterolspiegel.

Goed voor het cholesterolgehalte

Tijdens de fermentatie van de rijstkorrel, worden door *Monascus purpureus* verschillende werkzame stoffen aangemaakt, die de doorstroming ondersteunen: isoflavonen, mono-onverzadigde vetzuren, fytosterolen en monacoline. Vooral van laatstgenoemde substanties is aangetoond dat ze op een natuurlijke en veilige manier de cholesterolstofwisseling beïnvloeden. De aanmaak van cholesterol wordt bijgestuurd door het afremmen (niet blokkeren) van het voornaamste enzym dat bij de aanmaak van cholesterol is betrokken: HMG-CoA-reductase. Verder verminderen met name de fytosterolen de opname van cholesterol in de darmen. Al na enkele weken inname van GEFERMENTEERDE RODE RIJST + Co-enzyme Q10 wordt een meer verantwoord cholesterolgehalte bereikt, terwijl ook de doorstroming algemeen wordt ondersteund. Ook het triglyceridengehalte wordt beter beheerst.

Met co-enzyme Q10

Omdat door het bovenvernoemd enzym af te remmen, in zeldzame gevallen ook de lichaamseigen aanmaak van co-enzyme Q10 kan verminderd worden, is GEFERMENTEERDE RODE RIJST van Mannavital verrijkt met co-enzyme Q10 onder de vorm van ubiquinone. Per dagdosis van 2 capsules wordt liefst 50 mg van het antioxidans co-enzyme Q10 aangeboden, wat tevens het energieniveau en de bescherming van de vaten ten goede komt.

Veilig

In een traditioneel Aziatisch dieet wordt via bereide groenten, sojagerechten, vlees - en visschotels gemakkelijk dagelijkse hoeveelheden van 14 à 55 g gefermenteerde rode rijst per dag gebruikt en dit zonder nadelige effecten. Vandaar dat het gebruik van GEFERMENTEERDE RODE RIJST + Co-enzyme Q10 van Mannavital zeker ook als veilig mag beschouwd worden. Toch wordt aangeraden bij regelmatig alcoholgebruik, bij lever- en nieraandoeningen enkel dit voedingssupplement te nemen op voorschrift. Het supplement is niet geschikt voor zwangere en zogende vrouwen. GEFERMENTEERDE RODE RIJST + Co-enzyme Q10 is vooral bestemd voor wie CHOLETON van Mannavital onvoldoende resultaat oplevert.

Waarom U kiest voor GEFERMENTEERDE RODE RIJST + Co-enzyme Q10 van Mannavital:

- ✓ Het is een natuurlijk fermentatieproduct, verkregen uit rijst
- ✓ het zorgt voor een natuurlijke en veilige beheersing van de cholesterolspiegel, bewezen in klinische studies
- ✓ het ondersteunt daarnaast ook de circulatie en helpt het triglyceridengehalte beheersen
- ✓ het bevat per dagdosis 50 mg co-enzyme Q10, een antioxidans voor een goed energieniveau
- ✓ het is vrij van suiker, kunstmatige zoetstoffen en smaakstoffen

Gefermenteerde Rode Rijst + Q10

60 vegcaps.
Distributie:
bvba Mannavita
B 8560 Wevelgem
(0032)56 43 98 51
www.mannavita.be

+CoQ10



Riz Rouge Fermenté (Levure de riz rouge) + Co-enzyme Q10

Pour une maîtrise naturelle du taux de cholestérol



- Soutient la circulation
- Aussi favorable pour le taux de triglycérides



Qu'est-ce que le RIZ ROUGE FERMENTE?

Il y a beaucoup d'exemples d'aliments dans la nature qui suite à un processus de fermentation ont une plus-value. Pensez au yaourt et kéfir obtenus à partir du lait, au tempeh et natto issus du soja, l'ail fermenté de l'ail cru, le vinaigre de pomme venant du jus de pomme et le kombucha du thé vert et de sucres naturels. Ainsi le riz rouge fermenté ou levure de riz rouge peut-être ajouté à cette liste. Le riz rouge fermenté est obtenu en soumettant du riz à un processus de fermentation, où la 'bonne' levure *Monascus purpureus* transforme le grain de riz cuit en grain rouge à consistance sèche.

Remède ancestral

Le riz rouge fermenté est un aliment traditionnel, qui depuis des siècles est utilisé dans la cuisine asiatique comme aromatisant, colorant naturel et conservateur dans entre autres des préparations à base de soja, de légumes, de poissons, de canard et viandes et salaisons salées. Mais surtout ce supplément alimentaire a été avec succès utilisé pour soutenir la circulation et pour à un âge avancé rester en forme et énergique. A l'heure actuelle on a pu démontrer que l'effet positif du riz rouge fermenté sur la circulation repose sur des composants qui sont favorables au taux de cholestérol.

Bon pour le taux de cholestérol

Pendant la fermentation du grain de riz, par le *Monascus purpureus* plusieurs substances actives sont synthétisées, qui soutiennent la circulation: des isoflavones, des acides mono-insaturés, des phytostérols et des monacolines. Surtout, de ces dernières citées a été démontré qu'elles influent naturellement et sans risque le métabolisme du cholestérol. La fabrication du cholestérol est contrôlée par le ralentissement (pas le blocage) de l'enzyme principal qui est lié à sa synthèse : l'HMG-CoA-réductase. De plus les phytostérols diminuent l'absorption du cholestérol dans les intestins. Déjà après quelques semaines de prise de RIZ ROUGE FERMENTE + Coenzyme Q10, un taux plus responsable de cholestérol est atteint, alors que la circulation générale est soutenue. Aussi le taux de triglycérides est mieux maîtrisé.

Avec de la Co-enzyme Q10

Parce que l'enzyme susmentionné est ralenti, dans de rares cas aussi la synthèse dans notre corps de la coenzyme Q10 peut diminuer, le RIZ ROUGE FERMENTE de MannaVital est enrichi de la coenzyme Q10, sous la forme d'ubiquinone. Par dose journalière de 2 capsules, sont ajoutés non moins de 50 mg de l'antioxydant coenzyme Q10, ce qui est favorable pour le niveau d'énergie et la protection des vaisseaux.

Sans risque

Dans l'alimentation traditionnelle asiatique des quantités de 14 à 55g de riz rouge fermenté sont consommées quotidiennement au travers des plats de légumes, soja, viandes et poissons, et cela sans aucun effet secondaire. De là l'utilisation du RIZ ROUGE FERMENTE + Coenzyme Q10 de MannaVital peut aussi être considérée comme étant sans risque. Toutefois, il est conseillé aux personnes qui consomment régulièrement de l'alcool, en cas d'affections du foie et des reins de n'utiliser ce supplément alimentaire qu'en cas de prescription. Ce supplément n'est pas conseillé aux femmes enceintes et allaitantes. Le RIZ ROUGE FERMENTE + Coenzyme Q10 est surtout destiné à ceux qui n'atteignent pas un résultat satisfaisant avec le CHOLETON de MannaVital.

Pourquoi opter pour le RIZ ROUGE FERMENTE + Co-enzyme Q10 de MannaVital:

- ✓ c'est un produit de fermentation naturel, venant du riz
- ✓ il apporte une maîtrise naturelle et sans risque du taux de cholestérol, attesté par des études cliniques
- ✓ il soutient également la circulation et aide à maîtriser le taux de triglycérides
- ✓ il contient par dose journalière 50 mg de coenzyme Q10, un antioxydant pour un bon niveau d'énergie
- ✓ sans sucre, édulcorants artificiels et arômes

Gefermenteerde Rode Rijst + Co-enzyme Q10

Beheerst het cholesterolgehalte op een natuurlijke manier



- ondersteunt de circulatie
- ook goed voor het triglyceridengehalte