

froods[®]
فروودز **KFB**

KOMBUCHA
FERMENTED BEVERAGE

Organic

کامبوچا
ارگانیک

با طعم‌های میوه‌ای
در حجم‌های

0.75 L / 1.5 L



(تحت لیسانس فولکل آلمان)



اکسیرن به همتا از عهد باستان

نوشیدنی که در دست دارید یک نوشیدنی تخمیری فراسودمند، پروبیوتیک و ارگانیک با خواص درمانی متعدد می‌باشد که طی سالیان اخیر شهرت و محبوبیت فراوانی در میان طرفداران و دوستداران تغذیه سالم در سراسر جهان پیدا کرده و این محبوبیت در ایران نیز رو به افزایش است. با توجه به کاهش تنوع نوشیدنی های سالم، ارگانیک و فراسودمند از سبب غذایی خانواده‌های ایرانی و کاهش آنها به سمت مصرف بی رویه نوشابه های مضر، این نوشیدنی مغذی و پروبیوتیک برای اولین بار در ایران بصورت ارگانیک (فاقد هرگونه افزودنی‌های شیمیایی) و تحت لیسانس معتبرترین تولیدکننده نوشیدنی‌های ارگانیک در آلمان (شرکت فولکل/Voelkel) تولید شده است. در ادامه با تاریخچه کامبوچا، خواص درمانی و همچنین نکاتی چند در رابطه با نحوه استفاده آن آشنا خواهید شد.

کامبوچا چیست؟

محققین بر سر تاریخچه و منشأ اصلی پدید آمدن نوشیدنی تخمیری کامبوچا اختلاف نظر دارند. اغلب بر این باورند که این نوشیدنی باستانی معجزه گر حدود ۲۰۰ سال قبل از میلاد، اولین بار در منچوری، منطقه ای در شمال کشور چین، پدید آمده است و سپس از راه خطوط بازرگانی به ژاپن، کره، هند و روسیه انتقال یافته و در آنجا عمومیت پیدا کرده است. عده ای دیگر معتقدند که کامبوچا اولین بار در گارساک، منطقه ای واقع در روسیه پدید آمده است. شواهد حاکی از آنست که مردم آسیا صدها سال است کامبوچا را به عنوان یک داروی طبیعی برای پیشگیری و درمان بسیاری از بیماری ها می نوشند.

این نوشیدنی به نام های مختلف شناخته می شود. در مناطق مختلف نام هایی چون گل روسی، ژله‌ی روسی، قارچ روسی، قارچ ژاپنی، اسفنج ژاپنی و قارچ شراب هندی برای آن بکار رفته است. قارچ خارق العاده، قارچ جادویی، قارچ قهرمان، قارچ طول عمر، چای خدایی و ژله‌ی نقرس دیگر نام‌های آن بشمار می‌آیند. در فرانسه، نام «اکسیر طول عمر» به آن داده شده است که قطعاً به خاطر تأثیری است که بر مصرف کنندگان داشته است. (Günther Frank. W ; 2014)

جالب اینجاست که در ترکیب اغلب این نام ها از کلمه‌ی قارچ استفاده شده است، در حالی که آنچه در حقیقت ما در اختیار داریم یک قارچ نیست، بلکه یک توده همزیست از تعدادی باکتری و مخمر با شیوه پرورشی مخصوص است که شکلی شبیه قارچ (یک صفحه صاف، مسطح و لزج) دارد. این قارچ ابتدا بصورت ورقه نازکی بروی سطح نوشیدنی قرار می گیرد و سپس با هر فرآیند تخمیر یک لایه جدید بروی این صفحه ایجاد می شود و ضخیم تر می شود. فرایند تخمیر به مدت ۷ الی ۱۴ روز بطول می‌انجامد.

مواد مفیدی که از تخمیر کامبوچا حاصل شده و در فرآیند شیمیایی بدن نقش مهمی ایفا می کنند عبارتند از اسید گلوکورونیک، اسید گلو کونیک، اسید استیک،

اسید کربنیک، اسید لاکتیک، اسید اگزالیک، اسید مالیک، اسید بوتیریک، اسید پروپیونیک، اسید آسکوربیک، اسید سوکسینیک، اسید نوکلئیک، اسید ایتاکونیک، آنتی بیوتیک، فروکتوز، ویتامین C (اسید سیتریک)، ویتامین D، ویتامین های گروه B شامل، B1 (Thiamin), B2 (Riboflavin), B3 & B6 (Pyridoxine), B12 (Cobalamin), B9 (Folic Acid) و آنزیم هایی از قبیل Invertase, Amylase, Catalase, Saccharose Labenzym. خصوصاً در غرب تحقیقات زیادی روی این نوشیدنی صورت گرفته و امروزه این نوشیدنی فراسودمند و طبیعی در اروپا و آمریکا بسیار مورد استفاده قرار گرفته و طرفداران بیشماری پیدا کرده است.



خواص درمانی کامبوچا

باور این که یک نوشیدنی طبیعی تا این حد فهرستی طولانی از فواید سلامتی را به همراه دارد دشوار است، اما امروزه دانشمندان و محققان از سراسر دنیا، به خصوص روسیه و آلمان تحقیقات زیادی درباره‌ی این نوشیدنی پروبیوتیک انجام داده‌اند که نتایج به‌دست آمده موجب شگفتی است. طبق این تحقیقات تاکنون برای این نوشیدنی فراسودمند و مغذی که حاوی آنزیم‌ها، اسیدهای آمینه، آنتی‌اکسیدان‌ها و پلی‌فنل‌ها است بیش از ۲۰ خواص درمانی ثبت گردیده است. در ادامه تعدادی از آن‌ها (به همراه اسامی و سال نشر منابع و مآخذ علمی مربوطه) به صورت خلاصه شرح داده می‌شود. برای توضیحات بیشتر و همچنین ملاحظه لیست کامل منابع و مآخذ علمی نامبرده لطفاً به وب سایت شرکت مراجعه فرمائید:

• اسید گلوکورونیک و خاصیت سم و رسوب زدایی و ضد سرطانی

اسید گلوکورونیک یکی از ترکیبات مهم نوشابه کامبوچاست که به دلیل خاصیت سم زدایی‌اش از اهمیت بسیاری برخوردار است. این اسید در آزمایشگاه و به

طور مصنوعی قابل تولید نیست، اما کبد یک انسان سالم قادر است آن را تولید نماید. اسید گلوکورونیک در بدن انسان به عنوان یک پادزهر عمل می کند و قادر است سموم و رسوبات مضر را حل نموده و از طریق سیستم دفع آن ها را از بدن خارج سازد. تاکنون کامبوچا تنها منبع غذایی شناخته شده است که حاوی اسید گلوکورونیک است. با توجه به این مسئله که امروزه مردم در شرایط آلودگی شدید محیط زیست زندگی می کنند، غذاها و نوشیدنی های آلوده به مواد شیمیایی، الکل، توتون، مواد غذایی کنسرو شده، غذای مانده، آب و گیاهانی که از طریق کودهای شیمیایی و مواد دیگر آلوده شده اند و همچنین رسوبات باقیمانده از فرآیندهای متابولیسمی، تخمیری و تجزیه پروتئین های حیوانی در بدن، مواد مضر از خود بجا می گذارند که سلامتی کبد، خون و سلول ها را به خطر انداخته و سرطان زا هستند. به دلیل عدم توانایی کبد در تولید اسید گلوکورونیک به میزان کافی، آلودگی های ایجاد شده در بدن باعث بیماری های مختلف و مهلک می شوند. اسیدهای ارگانی مفید در نوشیدنی کامبوچا، به ویژه بالا بودن میزان اسید گلوکورونیک در آن نقش بسزایی در دفع این رسوبات و سموم داشته و خاصیت درمانی به خصوص سم و رسوب زدایی و ضد سرطان بودن کامبوچا را توجیه می کند. این نتیجه ای است که تعدادی از محققین در سراسر دنیا و همچنین در ایران ضمن تحقیقات خود به آن رسیده اند. (فرانک بیگ محمدی، احمد کرباسی و زهرا بیگ محمدی: دانشگاه شیراز، ۱۳۸۹)

(Dr. Soraya Shantiay MD; 1996/C.W.Hesseltine; 1965/Greenwalt et al; 1998/Dr. W.Blumenschein; 1987/J.Lodewijx; 2010)

گزارشات حاکی از آن است که مصرف روزانه یک لیتر کامبوچا بعنوان یک مکمل درمانی در توقف پیشرفت سرطان برخی افراد نامدار نظیر کارل کارستنز (Karl Cars- tens) رئیس جمهور اسبق آلمان، Aleksandr Solzhenitsyn روسی (برنده جایزه نوبل ادبیات) و رونالد ریگان، رئیس جمهور اسبق ایالات متحده نقش مثبت و بسزایی داشته است.

(Dr. Veronika Carstens; 1987 / Aleksandr Solzhenitsyn 1968)

وجود اسید گلوکورونیک در کامبوچا بیشتر از هر چیز دیگری مورد توجه سرطان شناسان قرار گرفته است. دکتر رودولف اسکلنر (Dr. Rudolf Sklenar) یکی دیگر از متخصصین به نام کامبوچا است. وی بدلیل نحوه تریابی ها و درمان های مختلف سرطان (خصوصاً در مراحل ابتدائی) که در آن کامبوچا را بعنوان یک مکمل درمانی مهم تجویز می کرد، مشهور بود. دکتر یوزف ایسلس (Dr. Josef Issels MD) آلمانی یکی از برجسته ترین متخصصان درمان سرطان در دنیا در طی چهل سال طبابت و تجربه ی کار درمانی با بیش از ۱۶۰۰۰ (شانزده هزار) بیمار سرطانی، کامبوچا را بعنوان بخشی از برنامه ی درمانی بیماران سرطانی خود معرفی نموده که همواره تاثیر بسیار مثبتی بر روی آن ها داشته است. (Dr. Josef Issels MD; 1972/see: www.issels.com)

همچنین دکتر لودویگس هلندی نویسنده کتاب «زندگی بدون سرطان» معتقد است که یک دلیل از بین رفتن گلبول های قرمز خون برهم خوردن میزان اسیدته خون است. بنابراین کامبوچا نه تنها باعث بهبود و تسریع در دفع هر چه بیشتر سموم بدست آمده از متابولیسم داخل بدن می گردد بلکه میزان اسید خون را نیز

تنظیم می‌کند و این دو فاکتور در پیشگیری و درمان سرطان نقش بسزایی دارند. (A.J.Lodewijkx ; 2010.)

خطر نشان می‌گردد با توجه به نتایج تحقیقات پژوهشگران و همچنین اظهارات پزشکان متخصص که در اینجا به برخی از آن‌ها اشاره گردید، کامبوچا به تنهایی بعنوان عامل درمان سرطان معرفی نمی‌شود بلکه به دلیل ترکیبات خاص و دارا بودن اسید گلوکورونیک و خواص متعدد ضد سرطانی (از قبیل سم زدایی، آنتی‌اکسیدانی، تنظیم متابولیسم بدن، انرژی زایی، تقویت سیستم ایمنی و غیره) می‌توان از آن بعنوان یک بازدارنده قوی در جهت پیشگیری از سرطانی شدن سلول‌ها و توقف رشد سلول‌های سرطانی و همچنین بعنوان یک مکمل درمانی موثر و مثبت جهت درمان سرطان یاد نمود. (Dr.A.Vogel;1987)

• خواص آنتی‌اکسیدانی کامبوچا

آنتی‌اکسیدان‌ها برای سلامت بدن بسیار لازم و ضروری هستند بدین صورت که خواص سم‌زدایی داشته و به پاکسازی کبد کمک شایانی می‌کنند و از ابتلا به بیماری‌های قلبی عروقی، سرطان و دیگر بیماری‌های ناشی از آسیب‌های سلولی پیشگیری می‌کنند. بهترین منبع آنتی‌اکسیدان‌ها، میوه‌ها و سبزیجات تازه هستند اما کامبوچا نیز یکی از منابع خوب و طبیعی آنتی‌اکسیدان‌ها محسوب می‌شود. (Sai Ram Met al; 2000) کامبوچا سرشار از آنتی‌اکسیدان‌هایی نظیر ویتامین‌های E و C، بتاکاروتن و سایر کاروتنوئیدهاست. متخصصان دریافته‌اند که میزان فعالیت آنتی‌اکسیدان‌های موجود در کامبوچا صد برابر بیشتر از ویتامین C و ۲۵ برابر بیشتر از ویتامین E است.

(Hamden k.et al; 2012/Yogesh B. et al; 2003)

از طرف دیگر ما هر روزه در معرض مقادیر اندکی از تشعشعات ناشی از منابع طبیعی (عناصر موجود در خاک یا پرتوهای خورشیدی) و منابع مصنوعی (دستگاه‌های الکترونیکی مانند مایکروفر، تلویزیون، کامپیوتر، تلفن ثابت و همراه، تجهیزات آزمایشگاهی و درمانی پزشکی مثل دستگاه‌های اشعه ایکس) و سایر تشعشعات استاندارد و یا غیر استاندارد قرار می‌گیریم. اثرات تدریجی نامطلوب این تشعشعات و امواج مختلف بر سلول‌های بدن انسان بارها در محافل علمی مورد بحث و بررسی قرار گرفته است. بطور کل بارش این تشعشعات و امواج موجب اختلال در متابولیسم



(سوخت و ساز) سلول‌های بدن و در نتیجه عدم دفع کامل سموم داخلی سلول‌ها می‌شود زیرا غشای سلول‌های وابسته به دستگاه گردش خون و سیستم عصبی آسیب دیده و سلول‌ها نمی‌توانند فعالیت طبیعی خود را انجام دهند. سه مطالعه و تحقیق در سال‌های اخیر در این رابطه نشان داده است که کامبوچا بدلیل خاصیت بالای آنتی‌اکسیدانی خود باعث پیشگیری این صدمات سلولی و همچنین بازسازی و احیای سلول‌های صدمه دیده می‌شود.

(Ola Gharib; 2010 / NashwaKamel Ibrahim; 2013/KultiginCavusoglu and PerihanGuler; 2009)

• درمان ورم و مشکلات مفصلی، روماتیسم و نقرس

اسید گلوکز و نیک موجود در کامبوچا در بدن قابلیت تبدیل به گلوکز آمین، کندروتئین سولفات و سایر پلی‌ساخاریدها و گلوکوپروتئین‌های مرتبط با مفاصل، کلاژن و مایع نرم‌کننده حرکت مفاصل می‌شود. این نوشیدنی همچنین سبب بهبود التهاب و ورم مفاصل و علائم روماتیسم و نقرس می‌شود.

(Prof. Dr. W. Wiechowski; 1928/Prof. Dr. Winfried Laakmann, 1999.)

• افزایش سلامت دستگاه گوارش، کمک به هضم غذا و تقویت جداره

روده‌ها

طبق گزارشات پروفیسور لیندner و پروفیسور لاکوویتس از آلمان نوشیدنی کامبوچا باعث افزایش میزان فلور روده شده و به هضم غذا و همچنین حفظ تعادل PH بدن یاری می‌رساند. به این صورت که فعالیت روده‌ها برای تجزیه‌ی مواد غذایی کاهش می‌یابد زیرا باکتری‌های موجود در کامبوچا از قبل بخشی از کار این ارگان را انجام داده اند. بنابراین کامبوچا ترشح اسید معده را که به اعضای مخاطی آسیب می‌رساند کاهش می‌دهد. در واقع تاثیر درمانی کامبوچا معادل با داروی امپرازول (Omeprazole) تشخیص داده شده است. فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی کامبوچا همچنین از پوشش داخلی معده محافظت می‌کند. تحقیقات نشان داده قارچ کامبوچا به شکل موثری زخم‌های دستگاه گوارش را درمان می‌کند.

(Prof. Dr. P. Lindner; 1917/Prof. Dr. N. Lakowitz; 1928)

• کنترل و کاهش وزن از طریق تنظیم متابولیسم

وجود ناهنجاری و ضعف در سیستم گوارش، هضم غذا و همچنین متابولیسم (سوخت و ساز) بدن از جمله دلایل اضافه وزن و چاقی است. پرفیسور کارل هاینز شمیت رئیس بخش طب پیشگیری در دانشگاه توینگن آلمان معتقد است رژیم‌های موجود در کامبوچا به تنظیم متابولیسم و همچنین سلامتی و تقویت سیستم گوارش و در نتیجه هضم بهتر غذا کمک می‌کنند. (Prof. Dr. Karl Heinz Schmidt, 1998) بنابراین کامبوچا بعنوان یک مکمل موثر در رژیم غذایی و کنترل و کاهش وزن معرفی شده است. گوئتر فرانک آلمانی در کتاب خود از افرادی گزارش می‌دهد که با نوشیدن روزانه یک لیتر کامبوچا هفته‌ای یک و نیم کیلو کاهش وزن داشته اند. (Günther.

• **کامبوچا برای ورزشکاران؛ انرژی‌زا و برطرف‌کننده گرفتگی‌های عضلانی**
کامبوچا آهن موجود در چای سیاه را آزاد می‌کند که این مسئله به افزایش هموگلوبین خون کمک نموده و انتقال اکسیژن به بافت‌ها را افزایش می‌دهد. این نوشیدنی میزان جذب آهن بدن را از سایر سبزیجات حاوی آهن افزایش می‌دهد. نتایج تحقیقی که در آلمان بر روی ورزشکاران حرفه‌ای با تمرینات سخت و فشرده صورت گرفته نشان داد، ورزشکارانی که کامبوچا مصرف می‌کردند بدلیل آنزیم‌های موجود در این نوشیدنی از هرگونه گرفتگی‌های عضلانی که قبلاً دچار آن می‌شدند دور مانده‌اند. (H. Körner; 1989) طبق تحقیقات و آمار دکتر اریش ربهولتز می‌توان با کامبوچا تا ۶۶ درصد افزایش راندمان و کارایی را بدست آورد. (Dr. med. Erich. Rebholz; 1998)

• تقویت سیستم ایمنی بدن و درمان عفونت‌ها

برخی از محققان نظیر باربانسیک و خانم پرفسور دانیل جان از روسیه بر این عقیده هستند که کامبوچا به دلیل واجد بودن ترکیباتی مانند اسید استیک یک آنتی‌بیوتیک طبیعی محسوب می‌شود و محیطی فراهم می‌کند که از رشد باکتری‌های آسیب‌رسان پیشگیری می‌کند، باکتری‌های مفید را حفظ و سلول‌های دفاعی بدن را افزایش می‌دهد و در نتیجه با از بین بردن عفونت‌ها می‌تواند سیستم ایمنی بدن را سالم و قوی نگه دارد. (Prof. Dr. L.T. Danieljan; 1991)

• کامبوچا و ایدز

با توجه به خاصیت انرژی‌زایی کامبوچا و نیز تقویت سیستم ایمنی بدن، گزارش برخی انجمن‌های ایدز و پزشکان در آمریکا از بیمارانی که ایدز داشته‌اند نشانگر این بوده است که این بیماران با مصرف کامبوچا احساس انرژی، مقاومت و هوشیاری بیشتری پیدا کرده‌اند. همچنین نتایج آزمایشات حاکی از آن است که مواد موجود در کامبوچا از جمله اسید اوسنیک می‌تواند در نقش یک پادزهر عمل کرده و ویروس‌های مضر را از فعالیت بازدارد، میزان آنتی ژن P-۲۴ (پروتئینی که جزئی از ساختمان اچ‌آی‌وی به شمار می‌رود) را معکوس سازد و باعث بالا رفتن سلول‌های T (یا همان لنفوسیت‌ها) از انواع سلول‌های سیستم ایمنی بدن) شده و افزایش وزنی در حدود پنج الی هفت کیلو گرمی در بیماران ایجاد کند که جملگی علائمی از کاسته شدن عوارض و بهبود بیماری می‌باشد. (Harald W. Tietze; 1996)

• بهبود سیستم عصبی

کامبوچا محتوی اسیدهای آمینه مختلف، آلکالوئیدهای متیل زانتین (کافئین، تنوفیلین و تنوبرومین)، اسید اسکوربیک (ویتامین C) و ویتامین‌های گروه B (شامل اسید فولیک B9) است که این ترکیبات برای متابولیسم طبیعی سیستم عصبی حیاتی هستند. این ترکیبات در سردرد‌ها و اضطراب، به کمک سیستم عصبی آمده و از بروز حملات صرع جلوگیری می‌کنند.

• کامبوچا و درمان آسم

مصرف روزانه کامبوچا برای مبتلایان به آسم مفید است. این نوشیدنی حاوی تنوفیلین است که سبب گشاد شدن نایژه‌ها می‌شود. دوز درمانی تنوفیلین روزانه ۰،۱۸ تا یک گرم است. تنها یک فنجان کامبوچا محتوی ۱،۴۴ میلی گرم از این ماده است.

• کامبوچا سرشار از ویتامین B و C و D

نوشیدنی کامبوچا علاوه بر داشتن باکتری‌های مفید، حاوی ویتامین‌هایی مانند ویتامین B و C و D نیز است. ویتامین B موجود در کامبوچا باعث تسکین و کاهش استرس شده و همچنین میل و اشتها را نیز کاهش می‌دهد. این ویتامین همچنین خطر بروز بیماری‌های قلبی عروقی را کاهش داده و به تقویت حافظه کمک می‌کند. میزان ویتامین C بالای کامبوچا نیز به تقویت سیستم ایمنی بدن، کاهش بیماری‌های قلبی عروقی و بهبود سلامت چشم کمک شایانی می‌کند. و علاوه بر این ویتامین D موجود در کامبوچا برای استخوان‌ها و پوست نیز مفید است.

• جلوگیری از تصلیب شرایین (گرفتگی عروق)، کاهش کلسترول خون و بهبود

عملکرد عروقی

نتایج محققین آلمانی حاکی از آن است که مصرف کامبوچا به میزان قابل توجهی باعث افزایش HDL (کلسترول خوب) و کاهش میزان تری گلیسیرید و LDL (کلسترول بد) می‌شود. (Dr.med.Erich Rebholz;1990/Dr. Siegwart Hermann;1928)

همچنین مطالعات دکتر ماداوس نشان داد که آنتی اکسیدان‌های موجود در کامبوچا به احیاء و بازسازی دیواره سلولی رگهای خونی کمک می‌کند. (Dr. Madaus; 1928)

سایر محققین و پژوهشگرانی که تاثیر مثبت کامبوچا بر تصلیب شرایین را گزارش داده‌اند عبارتند از: پرفسور ویشوفسکی، رئیس سابق دانشکده داروسازی پراگ (Prof. Dr. W. Wiechowski)، دکتر مکسیم بینگ (Dr. Maxim Bing)، دکتر مولندا (Dr. L. Mollenda) و محقق روسی باربانسیک (G. F. Barbancik).

• کاهش معده درد

کامبوچا یک نوشیدنی تخمیری است که به هضم غذا کمک می‌کند. در نتیجه با کمک به پیش هضم از طریق برخی آنزیم‌های موجود در کامبوچا، از فعالیت پانکراس (لوزالمعده) کاسته شده و نیاز به تولید مایعات گوارشی کمتری در معده است. همچنین این نوشیدنی به حفظ PH روده‌ها و افزایش باکتری‌های خوب کمک زیادی می‌کند. لذا برای افرادی که از درد معده، سندرم روده تحریک پذیر، بیماری کرون، بیماری سلیاک و کاندیدوز رنج می‌برند می‌تواند مفید واقع شود.

• درمان کم خونی

افزایش جذب آهن بدلیل وجود ویتامین C و همچنین اسیدهای ارگانیک موجود در کامبوچا میسر می‌گردد و قابل توصیه متخصصین به ویژه به افراد مسن و

گیاه‌خواران جهت جلوگیری از فقر آهن در آن‌ها است.

• تنظیم میزان قند خون و مفید برای دیابت

اگر چه این نوشابه حاوی شکر است ولی طی فرآیند تخمیر، شکر آن به اسیدهای مفید که منشاء خواص درمانی کامبوچا هستند تبدیل می‌شود. لذا برای بیماران دیابتی نه تنها مشکلی ایجاد نمی‌کند بلکه توصیه نیز شده است زیرا خاصیت آنتی‌اکسیدانی کامبوچا باعث کاهش سطح قند خون می‌شود. (Kh. Hamdan et al; 2012)

علاوه بر موارد نامبرده فوق، در کتب و مقالات منتشره در رابطه با کامبوچا خواص درمانی ذیل نیز گزارش شده‌اند:

• کاهش ناراحتی‌های قلبی و جلوگیری از سکتته‌های قلبی

• تقویت قوای میل جنسی با افزایش هورمون‌های مربوطه

• بهبود نارسائی‌های کلیه، سم زدایی و پیشگیری از تولید سنگ کلیه
(Dr.med.Erich Rebbholz;1998)

• تنظیم فشارخون و درمان فشارخون بالا و سرگیجه‌های مربوطه (Dr. Max Bing ; 1928)

• پیشگیری از نشانه‌های نامطلوب یائسگی (Harald W. Tietze; 1996)

• درمان آب مروارید (Donna Schwenk; 2011)

• بهبود ضعف اعصاب، سردرد و سرگیجه، خستگی و اختلالات بی‌خوابی (Dr. Maxim Bing; 1928/Dr. E. Arauner; 1929)

• رفع سریع بی‌خوابی و بهبود بواسیر (Prof. P. Lindner; 1917 / Prof. Dr. Wilhelm Henneberg; 1926)

• درمان آبله و جوش، زونا و انواع آبسه

• کاستن عوارض و بهبود بیماری MS مخفف «اسکلروز چندگانه» / Multiple Sclerosis

• درمان کبد چرب و جلوگیری از اسیدی شدن کبد

(Bhattacharya S, Gachhui R, SilPC; 2011)

• بهبود التهابات شکم، کرامپ‌های عضلانی، گاز و نفخ

• کاهش چین و چروک پوست و شادابی و طراوت بخشیدن به آن بدلیل مخمرها و آنزیم‌های موجود

• کاهش ریزش موها، جلوگیری از تاسی سر و سیاه شدن موهای سفید

چند نکته در رابطه با مصرف نوشیدنی کامبوچا

- کامبوچا را به صورت خنک بنوشید تا طعم واقعی یک نوشابه طبیعی را تجربه کنید.
- کامبوچا را در معرض تابش مستقیم نور آفتاب قرار ندهید.
- شما می‌توانید کامبوچا را در هر ساعتی از شبانه روز به میزانی که مایل باشید میل نمایید. در کشورها و مناطقی که کامبوچا رواج پیدا کرده و یا بصورت سنتی استفاده می‌شود، افراد روزانه نیم الی یک لیتر کامبوچا مصرف نموده و آنرا جایگزین بسیاری از نوشیدنی‌های کم خاصیت و یا مضر (حاوی افزودنی‌های شیمیایی) کرده‌اند.
- بعضی آثار و خواص درمانی بعد از مصرف چند روز و برخی دیگر بعد از چند هفته و یا چند ماه نمایان می‌شوند.
- عوارض جانبی در رابطه با مصرف کامبوچا گزارش نشده است. در آغاز (روزهای اول) به افرادی که معده آنها از حساسیت بیشتری برخوردار است توصیه می‌شود جهت احتیاط و نیز همزیستی تدریجی این نوشیدنی و اسیدهای ارگانی آن با معده و سلول‌های بدن به نسبت میزان کمتری (مثلا یک الی دو فتنجان در روز) مصرف شود و به تدریج می‌توان آن را به نیم الی یک لیتر در روز افزایش داد.
- افرادی که ناراحتی گوارش معده دارند، بهتر است شربت کامبوچا را با معده‌ی خالی میل نکنند، زیرا ممکن است، باعث دل‌پیچه و یا سوزش سر معده شود. ترجیحا تومیه می‌شود، شربت کامبوچا را وسط غذا یا کمی بعد از فاصله‌ی غذایی میل نمایند.
- مادران باردار و شیرده و نیز نوزادان (زیر یکسال) نباید کامبوچا بنوشند زیرا از یک طرف کامبوچا حاوی آنزیم‌های مختلفی می‌باشد که برای نوزادان قوی و قابل هضم نیست و از طرف دیگر بدلیل خاصیت سم زدایی و چربی سوزی کامبوچا، امکان دفع این سموم آزاده شده از طریق شیر مادر وجود دارد. کامبوچا باعث پاکسازی کبد، کلیه و سیستم گوارش می‌شود و این موارد برای نوزادی که در حال رشد می‌باشد هنوز مناسب نیست.
- اندک بوی سرکه‌ی استنشام شده از کامبوچا ناشی از وجود اسید استیک آن است. همچنین کامبوچای طبیعی و بدون مواد نگه دارنده تولید اندکی گاز می‌کند. بنابراین تورم جزئی بطری‌های کامبوچا بعد از مدتی به دلیل اندک تولید گاز و یا ترش مزه شدن احتمالی آن ناشی از فاسد شدن نیست بلکه کاملا طبیعی است.
- علت تولید رسوبات بر سطح کامبوچا ادامه‌ی فعالیت میکروارگانیسم‌های زنده و پروبیوتیک در کامبوچا است. بنابراین چنانچه این رسوبات برایتان خوشایند نیست می‌توانید قبل از مصرف کامبوچا آن را از صافی عبور دهید.

مجوز و استانداردها

شرکت آراسپ با رعایت دقیق و کامل قوانین و استانداردهای بهداشتی و صنایع غذایی بین الملل و همچنین سازمان غذا و دارو ایران موفق شده است این نوشیدنی را برای اولین بار در ایران بصورت ارگانیک و تحت لایسنس کشور آلمان عرضه نماید.

مجوزها و استانداردهای معتبر داخلی و بین المللی این نوشیدنی عبارتند از:

- پروانه ساخت از سازمان غذا و دارو ایران
- نشان استاندارد از موسسه جهانی حلال
- نشان استاندارد ملی ارگانیک ایران
- نشان استاندارد بین المللی مدیریت کیفیت مواد غذایی از کانادا (ISO9001)
- نشان استاندارد بین المللی مدیریت ایمنی مواد غذایی از کانادا (ISO 22000)
- نشان استاندارد کشور روسیه (Gost-R)
- نشان استاندارد کشورهای آسیای میانه (EAC)



تحقیقات و آثار منتشره در رابطه با کامبوچا

تا کنون تحقیقات زیادی در رابطه با کامبوچا توسط محققین علوم مختلف در سراسر دنیا صورت گرفته که منجر به چاپ صدها مقاله و کتاب به زبانهای مختلف شده است. بعضی از این آثار در کشورهای خود بسیار مورد استقبال قرار گرفته و بعنوان پرفروش ترین کتابها شناخته شده اند، همانند اثر گوتتر فرانک، محققین سرشناس و معروف آلمانی در زمینه کامبوچا که تا کنون به ۳۰ زبان دنیا ترجمه شده است.

در ایران نیز تا کنون چندین کتاب و مقاله و پژوهش علمی و دانشگاهی توسط پژوهشگران و محققین ایرانی منتشر شده است. لیست این آثار به همراه شرح کامل منابع و مآخذ این نوشته که حدوداً ۶۰ کتاب و مقاله معتبر به زبانهای مختلف میباشند بر روی وب سایت شرکت آراسپ تحت آدرس www.arasp.com قابل ملاحظه است.

درباره شرکت آراسپ

با توجه به کاهش تنوع نوشیدنیهای سالم، ارگانیک و فراسودمند از سبب غذایی خانوادههای کشور ما و کنشش آنها به سمت مصرف بی رویه نوشابههای مضر و هم چنین از آن جایی که جهان رو بسوی غذاها و نوشیدنیهای فراسودمند، ارگانیک و مغذی است، شرکت آراسپ برآن است تا با ارائه نوشیدنیهایی در حوزه سلامت و ارگانیک، قدمی در جهت ارتقای سلامتی هموطنان بردارد. شرکت یکتا آراسپ شرق با نام تجاری «آراسپ»، دارندهی نمایندگی انحصاری چند شرکت و برند معتبر

اروپائی در زمینه‌ی نوشیدنی‌های فراسودمند و ارگانیک با شعار « ارگانیک بنوشید، سالم بمانید» فعالیت می‌کند.

ارگانیک بنوشید سالم بمانید

نوشیدنی‌های ارگانیک فاقد هرگونه افزودنی‌ها و مواد نگهدارنده‌ی شیمیایی می‌باشند و در کشت مواد اولیه‌ی آنها هیچگونه کود و سموم شیمیایی برای دفع آفات و یا تغییرات ژنتیکی غیر مجاز اعمال نمی‌شود. متأسفانه جای این‌گونه نوشیدنی‌ها که در اروپا، آمریکا و برخی کشورهای آسیایی توسعه یافته رواج چشمگیری داشته و رو به افزایش است، در کنار صدها نوع نوشیدنی وارداتی و یا تولیدی در کشور ما بسیار خالی است. و اما نوشیدنی‌های فراسودمند به آندسته از نوشیدنی‌ها گفته می‌شود که علاوه بر تامین هدف اولیه از مصرف نوشیدنی که رفع عطش، تامین انرژی و حفظ بقاست، در گام بعدی موجب بهبود و افزایش سلامت و کاهش احتمال بروز بیماری‌های مزمن شود. این نوع نوشیدنی‌ها حاوی ویتامین‌ها، آنتی‌اکسیدان‌ها و مواد معدنی موردنیاز بدن هستند که موجب افزایش سلامت گردیده و به همین دلیل به آن‌ها فراسودمند گفته می‌شود. یکی از انواع نوشیدنی‌های فراسودمند نوشیدنی‌های پروبیوتیکی هستند که کامبوچا از آن دسته است. شرکت آراسپ نوشیدنی مغذی و پروبیوتیک کامبوچا را برای اولین بار در منطقه بصورت ارگانیک (فاقد هرگونه افزودنی‌های شیمیایی) و تحت لیسانس معتبرترین تولیدکننده نوشیدنی‌های ارگانیک در آلمان (شرکت فولکل/ Voelkel) و با برند آلمانی Froods تولید می‌نماید. آراسپ کشت ارگانیک کامبوچا (Kombucha Culture) را بصورت مستمر از آلمان وارد می‌کند و سایر مواد اولیه‌ی لازم از قبیل چای سبز، چای سیاه و شکر قهوه‌ای (شکر خام نیشکر) نیز عاری از هرگونه سموم شیمیایی، تغییرات ژنتیکی و سایر ترکیبات غیرمجاز و ناسالم که در تولید محصولات ارگانیک جایگاهی ندارند می‌باشد. چای سبز و سیاه ارگانیک مصرف شده در این نوشیدنی بر اساس استانداردهای جهانی ارگانیک، تولید گردیده و فاقد هرگونه رنگ و اسانس شیمیایی است. این نوشیدنی گواهی و نشان استاندارد ملی ارگانیک ایران را دارا می‌باشد. جهت کسب اطلاعات بیشتر در رابطه با نوشیدنی کامبوچا لطفاً به وب سایت ما تحت آدرس ذیل مراجعه فرمائید:

www.arasp.com
info@arasp.com
Tel: 021 88 77 5345



froods[®]
فروودز **KFB**

حق چاپ محفوظ است.

Copyright © 2017 by Yekta Arasp Shargh Co. All Rights Reserved!