

AJO Antibiotico Natural ¿Cómo tomarlo para evitar el reflujo y el mal aliento?

En invierno el sistema inmunológico necesita un refuerzo extra para hacer frente a los virus y bacterias responsables de la gripe y los resfriados propios de esta estación. Este producto de la marca Kinoko life puede ayudar a disfrutar de un invierno más saludable sin reflujo y mal aliento

Es nutritivo y es bajo en calorías

Libra por libra (¿clavo por clavo?), el ajo se encuentra entre los alimentos más saludables y nutritivos. Solo un diente de ajo contiene el 2 por ciento del valor diario (DV) de manganeso y vitamina B6. La misma cantidad también contiene 1 por ciento de selenio y vitamina C. Otros minerales en cantidades respetables incluyen calcio, cobre, hierro, fósforo y potasio.

Cómo tomar ajo para evitar el reflujo y el mal aliento.

Ya se sabe que al comer ajos, se puede sentir malestar estomacal , reflujo y tener mal aliento durante gran parte del día. La mejor forma de consumirlo y obtener los excelentes beneficios es consumir extracto de ajo en capsulas. Para que no repitan las cápsulas y haya reflujo deben ser "Entericas" las cuales se disuelven en el intestino y no en el estómago. Entre las marcas que existen en el mercado se recomienda Garlic Oil 200 capsulas de Kinoko Life sin Olor y No repite.

Puede evitar la osteoartritis

Un equipo de investigación del King's College y la Universidad de East Anglia postula que las verduras allium pueden reducir los síntomas de la artritis, específicamente la osteoartritis (OA). La OA es una condición que se caracteriza por una degeneración del cartílago y el hueso subyacente.

Es un potente antibiótico

Las cápsulas de extracto de aceite de ajo posee potentes propiedades antibióticas. Los antibióticos son sustancias farmacológicas que inhiben o destruyen el crecimiento de bacterias y microorganismos.

Según un estudio publicado en el Journal of Antimicrobial Chemotherapy, un compuesto en el ajo llamado sulfuro de dialilo es hasta 100 veces más efectivo para resistir la bacteria Campylobacter. Campylobacter es una de las principales causas de enfermedad intestinal.

Protege el corazón

Un equipo de investigación de la Universidad de Emory también encuentra que el trisulfuro de dialilo puede ser un tratamiento eficaz para la insuficiencia cardíaca. Otro componente del aceite de ajo, el sulfuro de hidrógeno, también demuestra propiedades protectoras del corazón.

También posee un potencial significativo para proteger [el corazón] de la miocardiopatía (enfermedad del músculo cardíaco) desencadenada por la diabetes.

Reduce la presión arterial

La hipertensión, o presión arterial alta, es el factor clave de las enfermedades cardiovasculares como el ataque cardíaco y el accidente cerebrovascular. A nivel mundial, más personas mueren de enfermedades cardíacas que cualquier otra razón.

Algunos estudios muestran que las sustancias en el extracto de ajo reducen la presión arterial en personas con hipertensión. En un estudio, publicado en el Journal of Nutritional Biochemistry, un equipo de investigación concluye que " el extracto de ajo causa reducciones significativas en la presión arterial sistólica y diastólica. También conduce a una disminución de las reacciones de oxidación en el cuerpo".

Puede promover una vida más larga

Dada la vasta literatura científica que pretende los efectos positivos del ajo en los factores que contribuyen a la muerte prematura (por ejemplo, presión arterial, colesterol, disminución del riesgo de ECV y cáncer de pulmón, etc.), es justo decir que el ajo puede ayudar a vivir más tiempo.

Datos de contacto:

kinoko life

kinoko life

681011757

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Medicina alternativa](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>