VOGUE

КРАСОТА

Как японцы стали одной из самых здоровых наций

Рассказываем об их полезной привычке, которая помогает Японии оставаться страной долгожителей

28 ДЕКАБРЯ 2020 Г.

ПОДЕЛИТЬСЯ

МЕТАБИОТИК DAIGO LUX

Спать не меньше восьми часов в сутки, принимать контрастный душ по утрам, заниматься спортом, сбалансированно питаться — все это называется здоровым образом жизни, к которому сегодня многие так стремятся или хотят стремиться. Здоровый образ жизни — залог высокого иммунитета, который способен защитить нас от вирусов и бактерий. Однако, даже выполняя все вышеперечисленное, многие из нас все равно сталкиваются со сбоем в организме. Что мы делаем не так?

Мы решили поискать ответ в Японии, ведь не зря ее называют страной бессмертных. Японцы славятся своим здравым подходом к образу жизни вообще и питанию в частности. Еда для них не столько удовольствие, сколько источник нужных организму веществ. Ни один японец не закажет в ресторане блюдо, если наверняка не знает, какую пользу оно ему принесет. В рационе японцев всегда присутствуют ферментированные продукты — те, которые подверглись процессу брожения. Ферментацию называют искусственным пищеварением — в процессе еда частично распадается и меняет пищевую ценность. Обогащенные витаминами и минералами, такие продукты легче усваиваются и помогают работе ЖКТ. В основе азиатской кухни — паста тяй из перебродивших соевых бобов с соевым соусом, а знаменитая водка саке — это тот же продукт ферментации. Возможно, именно поэтому в Японии практически нет людей с гастритом и прочими заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

Неудивительно, что именно в Японии появились метабиотики — разработка нового поколения, которая принципиально отличается от всех пробиотических продуктов: они не содержат живых молочнокислых бактерий, а создают идеальную среду для их роста и жизни полезных кишечных бактерий и тем самым продлевают молодость всего организма. Исследования последних лет показали, что клеточный материал бактерий и продукты брожения молочнокислых бактерий эффективнее воздействуют на кишечник и жизненные функции, чем живые молочнокислые бактерии.

Метабиотики — новое слово в восстановлении и поддержании микрофлоры кишечника. Они представляют собой только ценные выделения полезных бактерий, которые взаимодействуют с микрофлорой и слизистой, стимулируя и поддерживая рост полезных бактерий и подавляя болезнетворных. Слизистая воспринимает компоненты метабиотиков с помощью разнообразных рецепторов и распознает их как противовоспалительный сигнал. Одним из лидеров на рынке метабиотиков является японский «Дайго» компании B&S Corporation, который производится у подножия горы Фудзи в заповедной зоне. Отличительной особенностью «Дайго» является то, что его можно принимать и беременным женщинам, и кормящим, и детям на искусственном вскармливании с первых дней жизни.

daigo
since 1914
乳酸菌生成エキス
醍醐

Метабиотик Daigo

70% нашего иммунитета формируется именно в кишечнике, а «Дайго» возрождает индивидуальную и неповторимую для каждого человека кишечную микрофлору, работая на клеточном уровне и таким образом укрепляя организм в целом. «Дайго» — продукт премиум-класса. Он представляет собой ценные секреторные выделения от 16 видов кишечных лактобактерий и их бактериальные тела, которые ферментируются в течение года. Продукт одновременно способствует росту родной полезной микрофлоры кишечника и подавляет патогенные бактерии. За эти полезные и практически чудодейственные свойства японский метабиотик стали называть эликсиром здоровья.

У японского метабиотика есть более концентрированная версия — «Дайго люкс». Осенью 2018 года было доказано, что этот продукт значительно замедляет скорость укорочения теломер — защитных «колпачков» на концах хромосом, которые укорачиваются при каждом делении клетки: чем короче теломеры, тем меньше у человека потенциал здоровья и долголетия, и наоборот.

Метабиотик Daigo Lux

Метабиотик Daigo Lux

Для достижения устойчивого результата «Дайго» и «Дайго люкс» принимаются курсами. Для оздоровления кишечной микробиоты рекомендуется трехмесячный курс. Если вы уже принимаете какие-либо лекарства, то перед приемом метабиотика проконсультируйтесь с врачом.

Узнайте больше о метабиотике Daigo Lux на официальном сайте компании.

Метабиотик Daigo Lux