



FERMENTATION SORGT FÜR OPTIMALE BIO-VERFÜGBARKEIT

Der extrem lange Fermentationsprozess gibt Man-Koso die Kraft, die Gesundheit positiv zu beeinflussen. Das gewonnene Konzentrat ist eine enzymreiche Kost, die aus Lebkulturen besteht und eine einzigartige Bioverfügbarkeit gewährleistet. Durch die Fermentation erreichen die Zutaten eine Art „vorverdauten“ Zustand, der sehr gut vom Darm verwertet werden kann. Durch die Zufuhr von Nahrung, die sich im Vorverdauungsstadium befindet, kann im Magen ein pH-Wert von 3 - 4 erhalten werden. Das körpereigene Enzym Pepsin übt dann nur wenig Aktivität aus und zersetzt aus diesem Grund auch nicht die wertvollen Eiweißverbindungen. (Pepsin benötigt für die Entfaltung seiner Aktivität einen pH-Wert von 1,5 – 2,5.). Alle Bestandteile werden also vom Körper leicht aufgenommen, gelangen auch tatsächlich in den Darm und stehen von dort aus frei zur Verfügung.

FERMENTIEREN BEDEUTET FÜR DEN KÖRPER „VORVERDAUEN“.

Beim Kochen der Nahrung werden die darin enthaltenen Enzyme zerstört. Das belastet den Organismus enorm, denn das Verdauungssystem muss dieses Defizit durch eine ausreichende Produktion von passenden Verdauungsenzymen ausgleichen. Besonders in Mangelsituationen sind die körpereigenen Reserven jedoch schnell erschöpft; hier sollte der Organismus durch geeignete Mittel unterstützt werden.

Reine Naturprodukte, die unter Zusatz von Milchsäurebakterien und Hefepilzen einen schonenden Fermentationsprozess durchlaufen, stellen ein reiches Angebot an lebensnotwendigen Enzymen und sekundären Pflanzenstoffen (z. B. Polyphenole) zur Verfügung. Polyphenole entstehen während der stufenweisen Fermentation in großer Anzahl. Sie haben eine starke antioxidative Wirkung und damit einen sehr hohen gesundheitsfördernden Wert. Darüber hinaus sind auch vitamin- und hormonähnliche Wirkungen bekannt.

Durch die gleichzeitige Anhäufung von L(+)-Milchsäure und Milchsäurebakterien ergeben sich synergistische Effekte z. B. mit Vitamin C, so dass sich dessen Wirkung um ein Vielfaches verstärkt. Voraussetzung dafür ist eine besonders sensible Art der Vergärung, die zudem dafür sorgt, dass das milchsäure Konzentrat ohne Verwendung von Zusatzstoffen haltbar bleibt.

Der Speichel enthält Amylasen zur Verdauung von Kohlehydraten, die Magensäfte enthalten Proteasen zur Verdauung von Proteinen. Im oberen Bereich des Magens verweilt die Nahrung für 30 bis 60 Minuten zur Vorverdauung. Hier werden die endogenen Amylasen durch die Magensäure inaktiviert.

Da Gekochtes keine Enzyme mehr enthält, wird die Nahrung ausschließlich über körpereigene Enzyme aufgespalten. Ungekochte Nahrung, besonders im fermentierten Zustand, versorgt den Körper hingegen mit zusätzlichen Enzymen, so dass weniger körpereigene Enzyme benötigt werden, weniger Magensäure abgegeben werden muss. Die Nahrung verweilt länger im oberen Magen und wird dort besser verarbeitet, dadurch kann sie auch im Darm besser verwertet werden. Und auch die Bauchspeicheldrüse, die Lipasen, Amylasen und Proteasen in den Darm abgibt, wird entlastet, denn sie muss nur geringe Enzymmengen absondern.

Je besser also die Nahrung vor dem Eintritt in den Dünndarm vorverdaut ist, desto positiver wirkt sich das auf das Gesamtfinden des Körpers aus. Die körpereigenen Enzyme stehen dann der Regeneration von Geweben, Organen und allen anderen Stoffwechselfunktionen voll zur Verfügung. Damit erhöhen sich die Abwehrkraft sowie die Funktions- und Leistungsfähigkeit.

Mit Man-Koso stehen dem Körper ohne eigene Anstrengung fermentierte Enzyme und Aminosäuren zur Verfügung. Das erklärt die schnelle positive Reaktion auf den körperlichen Zustand. Dies zahlt sich besonders bei Schwächezuständen und Appetitlosigkeit aus. Eine ausreichende und gezielte Enzymzufuhr benötigt jeder Mensch, besonders auch in Mangelsituationen und zur Unterstützung der Selbstheilungskräfte.

Indem man dem Körper ein Enzymprodukt im fermentierten Zustand anbietet, das dem Körper bioaktive Substanzen in bestmöglicher verwertbarer Form zuführt, kann der Darm selbst in Zeiten großer Schwäche leicht auf die hilfreichen Inhaltsstoffe zurückgreifen. Davon profitieren alle Regulationsprozesse. Voraussetzung dafür ist die besonders sensible Art der Vergärung. Die fermentierte enzymreiche Kost sorgt für Energie, Lebenskraft und Nervenstärke. Asiatisch mehrjährig fermentierte Natur-Kost mobilisiert die Selbstheilungsmechanismen. Die Abwehrkräfte werden gestärkt.