

BREVI CENNI SU GARLIC ALLIUM COMPLEX

Numerose pratiche tradizionali e moltissimi studi scientifici mettono in relazione il consumo di vegetali agliacei (aglio, cipolla, aglio cipollino, porro e simili) con benefici sostanziali per la nostra salute. Una vasta famiglia di composti solforati è in gran parte responsabile dell'odore pungente e dei benefici dei vegetali agliacei. Garlic Allium Complex della GNLD è un capolavoro di integratore, ottenuto da alimenti integrali, in grado di fornire una quantità costante di allicina, il principale tra i componenti attivi solforati dell'aglio, più altri nutrienti benefici contenuti negli agliacei.

La speciale "Tecnologia di Apporto Mirato" assicura che l'allicina bioattiva raggiunga l'intestino, dove viene assorbita.

PERCHÉ L'AGLIO E GLI ALTRI VEGETALI AGLIACEI?

- I vegetali agliacei (aglio, cipolla, aglio cipollino, porro, ecc.) sono stati usati in tutto il mondo da migliaia di anni come cibo, spezie e medicinali popolari.
- Studi scientifici mostrano che i vegetali agliacei possono essere efficaci nel mantenere uno stile di vita salutare e nel ridurre il rischio di alcuni problemi di salute.

PERCHÉ GARLIC ALLIUM COMPLEX DELLA GNLD?

- **Fornisce una integrazione di alimenti integrali ad ampio spettro.** Garlic Allium Complex contiene estratti e concentrati ricavati da una varietà di vegetali agliacei che numerose ricerche mettono in relazione con una buona salute e assicurano un'assunzione giornaliera di diversi nutrienti salubri.
- **E' prodotto con un procedimento esclusivo per proteggere gli enzimi naturali.** L'enzima allinasi è necessario per la formazione dell'allicina, un particolare composto solforato, responsabile dei molti benefici dell'aglio. La speciale tecnologia della GNLD protegge l'allinasi dalla distruzione causata dall'acidità dello stomaco.
- **Ha un contenuto di allicina garantito.** Due tavolette forniscono 4.2 mg di allicina attiva ricavata da estratti di aglio ad alto rendimento. Ricerche e studi dimostrano che questa quantità - equivalente alla quantità trovata in uno spicchio di aglio fresco - è efficace nel promuovere la salute.
- **Contiene una "famiglia" di nutrienti.** Il prodotto comprende non solo allicina, ma anche altri composti bioattivi (per esempio, sostanze solubili in olio ricavate da aglio e cipolla freschi), le quali esistono naturalmente nei vegetali agliacei e agiscono insieme in modi differenti per fornire benefici alla salute.
- **Incorpora la "Tecnologia di Apporto Mirato".** Uno speciale rivestimento ottimizza la stabilità e l'assorbimento del prodotto, e assicura la formazione di allicina attiva nell'intestino. Come risultato, Garlic Allium Complex non causa difficoltà di digestione o problemi di alitosi!
- **Contiene rosmarino,** una pianta antiossidante che aiuta a proteggere il contenuto della tavoletta.
- **E' pratico.** Vi consente di godere dei benefici derivanti dai vegetali agliacei senza costringervi a mangiare ogni giorno uno spicchio d'aglio fresco.



LA STORIA DI GARLIC ALLIUM COMPLEX

AGLIO: "ROSA MALEODORANTE" O "SPEZIA DELLA VITA"?

L'aglio ha il potere di salvare dalla morte. Sopportatelo anche se rende l'alito cattivo.

Sir John Harington in "The Englishman's Doctor"

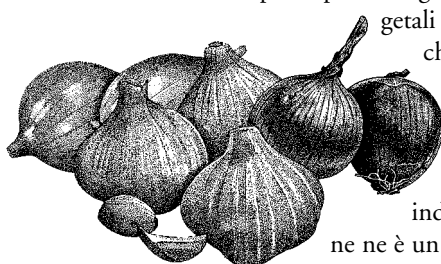
Nessuno è indifferente all'aglio. Mentre alcuni lo apprezzano molto per il suo aroma pungente, altri lo detestano per la stessa ragione. La "rosa maleodorante" è in effetti un componente della famiglia dei gigli, fiori noti per il loro profumo dolce. L'aglio appartiene al genere *Allium*, un gruppo di vegetali il cui odore acre deriva dai composti solforati attivi. I vegetali agliacei comprendono:

- **Aglio** (*Allium Sativum L.*)
- **Cipolla** (*Allium Cepa L.*)
- **Porro** (*Allium ampeloprasum L. var. porrum*)
- **Cipolletta** (*Allium fistulosum*)
- **Scalognone** (*Allium ascalonicum auct.*)
- **Aglio Elefante Gigante** (*Allium ampeloprasum L. var. holmense*)
- **Aglio orsino** (*Allium ursinum L.*)
- **Erba cipollina** (*Allium schoenoprasum L.*)
- **Aglio cipollino cinese** (*Allium tuberosum L.*)

LE PIANTE AGLIACEE SONO STATE APPREZZATE NEL CORSO DEGLI ANNI

A dispetto degli effetti indesiderati che provocano (alito cattivo, eruttazione, flatulenza etc.) i vegetali agliacei - specialmente l'aglio - sono stati apprezzati attraverso i secoli, praticamente da ogni cultura, come alimenti, spezie o come medicine popolari. Le piante della famiglia dell'aglio sono sempre state una parte naturale della nostra alimentazione. Nell'antico Egitto, i faraoni venivano sepolti con aglio e cipolla per assicurare loro nell'altra vita dei pasti ben aromatizzati. Gli schiavi, che costruivano le piramidi, mangiavano aglio per prevenire infezioni e malattie provocate da parassiti e per avere forza e resistenza. Infatti, i vegetali agliacei erano tra gli alimenti di cui gli Israeliti più sentivano la mancanza dopo il loro esodo: "Ricordiamo il pesce, che mangiavamo così abbondantemente in Egitto e le zucche e i meloni e i porri, le cipolle e l'aglio" (Numeri 11:5).

Tutta la fama universale che i vegetali agliacei hanno conquistato in cucina l'hanno poi superata negli studi medici. I ve-



getali agliacei hanno una chimica complicata e, come risultato, un'ampia gamma di effetti. La capacità della cipolla di indurre la lacrimazione ne è un esempio.

Nel corso della storia, la popolazione di tutto il mondo - cinesi, egiziani, greci, indiani, coreani, romani, babilonesi e vichinghi - hanno usato i vegetali agliacei per mantenersi in salute:

- Il Codice di Ebers, un antico papiro medico egiziano, contiene una lista di 22 formule terapeutiche nelle quali l'aglio veniva usato per curare problemi di cuore, mal di testa, punture d'insetti, vermi intestinali e tumori.
- In Grecia, Ippocrate, il padre della medicina, raccomandava l'aglio per i suoi effetti medicinali, e gli atleti ingerivano aglio come stimolante durante gli antichi giochi olimpici.
- In India, l'aglio era usato in medicina Ayurvedica, come rimedio per la salute del cuore e come lozione antisettica.
- I francesi nutrivano con aglio e cipolla i cavalli sofferenti di dolori dovuti a trombi nelle zampe.
- Le culture sia occidentali che orientali hanno usato l'aglio e la cipolla per liberare il tratto respiratorio da muco, liberare l'intestino dai parassiti e aiutare la digestione.
- Molte tribù nordamericane usavano l'aglio e la cipolla per alleviare il dolore causato dal pungiglione degli insetti e prevenire o curare lo scorbuto.

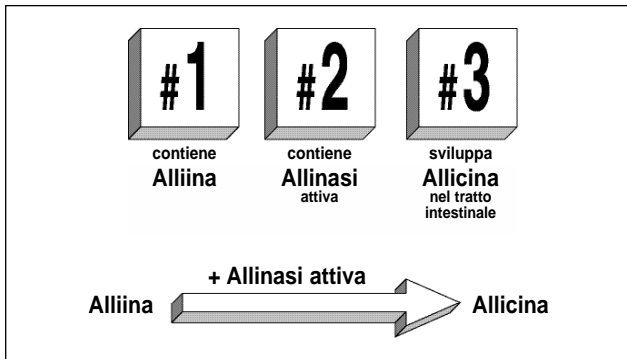
I poteri antimicrobici dei vegetali agliacei sono rinomati. Il succo di aglio, anche se molto diluito, è in grado di inibire batteri, funghi e lieviti. Il tè di cipolla è stato a lungo usato in Cina per febbri, mal di testa, colera e dissenteria.

Si crede che in Francia nel 1721 quattro criminali, reclutati per seppellire i morti durante una terribile peste, avessero acquisito immunità da questa malattia, bevendo vino contenente aglio schiacciato. Nel 1858, nientemeno che Louis Pasteur riferì che l'aglio e la cipolla erano antibatterici. Più tardi, Albert Schweitzer usò solo l'aglio per curare la dissenteria da amebe in Africa. Parimenti, l'aglio è stato usato come rimedio popolare in epidemie di tifo, difterite e tubercolosi. E in entrambe le guerre mondiali l'aglio è stato usato con antisettico per prevenire cancrene. Scienziati contemporanei hanno sottoposto i vegetali agliacei ad un serio studio. Nel 1992, per esempio, l'U.S. National Cancer Institute ha intrapreso una importante ricerca della durata di cinque anni, per studiare aglio e altri alimenti che sono naturalmente ricchi in sostanze ritenute in grado di prevenire alcuni seri problemi di salute.

CENTINAIA DI COMPONENTI ATTIVI IN OGNI BULBO

Gli scienziati non hanno ancora attribuito ad un singolo componente il merito dei benefici dei vegetali agliacei. L'aglio, per esempio, contiene più di 200 differenti composti! Tra le vitamine e i minerali, l'aglio fornisce elevate quantità di fosforo, potassio, zolfo e zinco; moderate quantità di selenio e vitamine A e C; e minori quantità di calcio, magnesio, sodio, ferro, manganese e vitamine B. L'aglio contiene anche flavonoidi e altri antiossidanti, oli essenziali e acidi grassi, am-

minoacidi, pectina, carboidrati e composti solforati (specialmente allicina). La sola allicina reagisce con l'ossigeno producendo più di 70 composti solforati! *“Queste sono le sostanze che si ritiene possiedano proprietà medicamentose naturali”*, dice David Roser, direttore del Garlic Research Bureau in Bury Saint Edmunds, Inghilterra.



I COMPOSTI SONO INATTIVI FINO A QUANDO IL BULBO È TAGLIATO O SCHIACCIATO

Vi siete mai chiesti perché uno spicchio di aglio intatto o il bulbo di una cipolla siano relativamente inodori in confronto agli stessi vegetali tagliati? La risposta è nella chimica! Uno spicchio d'aglio integro contiene un composto chimico stabile e privo di odore chiamato alliina, che non ha attività biologica conosciuta. Tagliando o schiacciando l'aglio, invece, si causa il rilascio di un enzima chiamato allinasi, il quale rapidamente converte l'inodore alliina in allicina, un composto con odore solforato che dà all'aglio il suo caratteristico aroma e sapore.

L'allicina, sebbene sia un composto molto instabile, gode di una buona reputazione in quanto:

- Detiene buona parte delle proprietà antifungine e antibatteriche
- È efficace contro i parassiti del tratto intestinale
- Ha la capacità di diminuire la concentrazione di grassi nel sangue, e di evitare i coaguli
- Ha un effetto protettivo contro alcuni tipi di tumore

Nel giro di poche ore, l'allicina viene trasformata in ajoene, un componente più stabile che ha caratteristiche differenti:

- È molto efficace contro i coaguli del sangue
- Contribuisce all'abbassamento dei trigliceridi nel sangue
- Ha un effetto protettivo contro alcuni tipi di tumore

EFFETTI BENEFICI DELL'AGLIO E DI ALTRI VEGETALI AGLIACEI

Dato che i vegetali agliacei sono sempre stati utilizzati come principi curativi nella medicina tradizionale, essi sono un terreno naturale di ricerca per gli scienziati moderni. Sono stati scritti migliaia di articoli solo sulle proprietà dell'aglio! Questa intensa attività di ricerca ha confermato molte delle proprietà dei vegetali agliacei che erano note, in particolare rispetto ai disturbi cardiaci, all'alta pressione sanguigna, ai tumori del tratto gastro-intestinale e alle malattie infettive.

Le ricerche di laboratorio hanno identificato alcuni composti presenti nei vegetali agliacei che hanno il merito di questi ef-

fetti benefici sulla salute. Inoltre, studi condotti sulla popolazione e studi clinici indicano che il regolare consumo di aglio è associato con:

PROTEZIONE DA MALATTIE INFETTIVE

- Inibizione delle infezioni batteriche
- Inibizione dello sviluppo di funghi e degli eccessi di fermentazione
- Inibizione dei parassiti intestinali

PROTEZIONE DA MALATTIE CARDIOVASCOLARI

- Riduzione dei grassi nel sangue (colesterolo e trigliceridi), con conseguente riduzione del rischio di infarti, attacchi cardiaci, colpi apoplettici e in generale malattie cardiovascolari
- Inibizione della coagulazione sanguigna
- Abbassamento della pressione sanguigna

PROTEZIONE DAL RISCHIO DI ALCUNI TUMORI

- Abbassamento del rischio di contrarre tumori, specialmente nel tratto gastro-intestinale, grazie alla capacità di neutralizzazione di alcune sostanze cancerogene, all'azione di rafforzamento e regolazione del sistema immunitario, alla prevenzione dei danni cellulari messi in atto dai radicali liberi.

IL NASO CONOSCE IL POTERE DELL'AGLIO

Per ottenere benefici dai vegetali agliacei, dovrete mangiarli regolarmente ed in quantità tali da causare conseguenze indesiderabili per voi e per gli altri: gonfiore addominale, flatulenza, bruciori di stomaco, eruttazioni e alito pesante. L'allicina, la chiave di molti dei benefici effetti dell'aglio, è il composto che dà l'odore all'aglio. Ma è difficile prendere quel che c'è di buono se il sapore è così cattivo. In effetti, l'allicina è oggetto di due brevetti ottenuti dal suo scopritore, Chester Cavallito, ma l'uso clinico di questa sostanza come agente antibatterico è stato abbandonato dopo un breve tentativo a causa del suo odore insopportabile.

Perché Madre Natura produce composti chimici con odori così disgustosi? L'allicina è un agente antifungino e protegge i bulbi dell'aglio dal deterioramento. Anche le altre sostanze lacrimogene e irritanti presenti negli aglio e nelle cipolle servono a far scappare gli animali che vorrebbero mangiarli: in questo modo le piante agliacee garantiscono la propria sopravvivenza.

SE ARRICCIASTE IL NASO DAVANTI AI VEGETALI AGLIACEI, POTRESTE VOLTARE LE SPALLE AD UNA SALUTE OTTIMALE

I benefici dell'aglio e della cipolla sono ben noti. Eppure molte persone evitano i vegetali agliacei perché non ne sopportano il sapore o l'odore, o temono l'alitosi, o per altre ragioni analoghe. Ma chi storce il naso davanti all'aglio e alle cipolle rinuncia inevitabilmente a tanti benefici per la propria salute. Persino chi prende integratori agliacei potrebbe scoprire che non ne ricava grandi benefici. L'aglio invecchiato, infatti, contiene solo il 5% dei composti attivi presenti nell'aglio fresco. L'aglio cucinato o privato del suo odore ha perso significative porzioni di allicina e perciò può svolgere poca o nessuna attività antibatterica o antivirale. Inoltre, i vegetali agliacei schiacciati o gli integratori senza un adatto rivestimento potrebbero disperdere l'allicina prima che questa possa essere assorbita dall'intestino.



GARLIC ALLIUM COMPLEX DELLA GNLD HA IL POTERE DELL'AGLIO!

GNLD ha da lungo tempo riconosciuto il prezioso ruolo che aglio e cipolle giocano nella alimentazione. Gli scienziati della GNLD hanno sviluppato Garlic Allium Complex come un modo conveniente per aumentare nella dieta i benefici dell'aglio e degli altri differenti vegetali agliacei. Garlic Allium Complex è un'alternativa facile e inodore per mangiare ogni giorno l'equivalente di uno spicchio fresco di aglio crudo.

Integrazione di alimenti integrali ad ampio spettro. Nessun altro prodotto può vantare una così completa gamma di vegetali agliacei. Il nostro Garlic Allium Complex contiene porzioni bioattive di aglio, cipolla, porro e aglio cipollino più il potere antiossidante della spezia rosmarino.

Contiene una "famiglia" di nutrienti. Gli scienziati non hanno ancora identificato un unico ingrediente responsabile di tutti gli effetti benefici dell'aglio. Infatti, hanno dimostrato l'opposto: sono molti i composti dell'aglio attivi! Per questa ragione, gli scienziati della GNLD hanno usato alimenti integrali per apportare famiglie di nutrienti così come esistono in natura. Garlic Allium Complex comprende non solo allicina, ma anche altri benefici nutrienti (S-allilcisteina, vinidili, di- e tri-solfidi etc.) che agiscono insieme.

Tecnologia di Apporto Mirato. I test di laboratorio dimostrano che Garlic Allium Complex grazie al suo rivestimento è insolubile nell'acido dello stomaco. Quando la capsula raggiunge l'ambiente alcalino dell'intestino, al contrario, si scioglie rapidamente per apportare i composti bioattivi garantendo il miglior assorbimento. L'apporto mirato evita i problemi di alito cattivo e retrogusto che possono seguire il consumo di alimenti agliacei.

Elevato apporto di allicina garantito. La nostra potente formula apporta la più elevata quantità dei più importanti composti attivi dei vegetali agliacei. Per esempio, ogni dose dà la garanzia di assumere 4.200 microgrammi di allicina (la quantità che si trova in uno spicchio di aglio fresco). Gli esclusivi estratti di aglio e di cipolla forniscono S-allilcisteina e un completo profilo lipidico di oleoresine di aglio (equivalente a 1.800 milligrammi di aglio fresco e 900 milligrammi di cipolla fresca per dose). Questi composti, con l'aggiunta di polvere di porro ed erba cipollina, costituiscono la diversità e la potenza di Garlic Allium Complex.

INGEGNOSA CHIMICA IN CUCINA - PROVATE A CASA!

Garlic Allium Complex della GNLD fornisce allicina attiva e questo è un test per dimostrarlo! Polverizzate due tavolette di Garlic Allium Complex in un cucchiaino e annusate la polvere. Versate la polvere in un bicchiere di acqua calda, agitate ed annusate ancora. L'evidente aumento dell'odore di aglio dimostra che l'alliina ha reagito con l'allinasi ed ha formato allicina.

GARLIC ALLIUM COMPLEX: L'ALLICINA È LA DIFFERENZA!

Potrete aver sentito dire che se un integratore a base di aglio non ha cattivo odore, non è buono, poiché la mancanza di odore indica che l'allicina, il composto responsabile del suo caratteristico odore e di molti dei suoi effetti benefici per la salute, è assente o inattiva. Non è sempre così. Infatti, se un integratore di aglio ha un odore molto forte, ciò generalmente significa che la reazione a catena che porta alla formazione di allicina è già iniziata. In questo caso, è poco probabile che l'allicina sopravviva all'ambiente acido dello stomaco e che arrivi integra nell'intestino, dove esercita molti dei suoi effetti. D'altro canto, ogni integratore che sia privo di odore durante tutto l'intero tratto digestivo, è privo di allicina attiva e come risultato non apporterà all'organismo i massimi benefici.

Poiché Garlic Allium Complex della GNLD mira a liberare allicina nell'intestino, il prodotto evita i problemi di eruttazione e di alitosi fornendo i composti bioattivi là dove possono dare i massimi benefici all'organismo.

In che modo la GNLD usa le recenti scoperte scientifiche e innovazioni tecnologiche per assicurare che Garlic Allium Complex fornisca allicina? In un sofisticato processo che prevede l'essiccazione per congelamento, l'acqua è gradualmente rimossa dai vegetali agliacei a bassa temperatura. La polvere rimanente è ricca di alliina (il precursore inodore che forma allicina) e allinasi (l'enzima richiesto per convertire alliina in allicina). Questi composti sono incapsulati con una copertura acido-resistente per proteggere l'enzima allinasi dalla distruzione causata dall'acidità dello stomaco.

Dopo che i benefici ingredienti sono passati senza correre rischi nell'ambiente basico dell'intestino, la copertura si dissolve, e il contenuto viene in contatto con acqua, permettendo all'allinasi di convertire l'alliina in allicina.

LA SFIDA DELLA GNLD: APPORTARE ALLICINA

GNLD Garlic Allium Complex è superiore ai prodotti concorrenti, molti dei quali forniscono allicina attiva in quantità piccola o nulla. Noi siamo così fiduciosi che il nostro prodotto sia il migliore, che sfidiamo la concorrenza ad affrontare la "Sfida dell'Aglio della GNLD". Per essere efficace, un integratore di aglio deve soddisfare almeno 3 criteri:

	<u>GNLD</u>	<u>Altri</u>
1. deve contenere alliina	✓	?
2. deve contenere allinasi	✓	?
3. deve liberare allicina nell'intestino	✓	?

Con la GNLD, non dovrete mai chiedervi se il vostro integratore può competere a livello mondiale. Poiché è garantito che apporta allicina, Garlic Allium Complex costituisce il livello di riferimento per qualità ed efficacia.