

AÇAÍ

L'Açaï est un fruit d'énergie tout-naturel de baies de palmier d'Amazonie. Moissonnée dans les forêts tropicales humides du Brésil, l'acaï a un goût comme un mélange de baies et de chocolat. L'Acai est plein d'antioxydants, des acides aminés et des omégas essentiels (les bons acides gras). La pulpe contient aussi une concentration d'antioxydants, il lutte contre le vieillissement prématuré, avec 10 à 30 fois plus d'anthocyanins (antioxydants pourpre coloré) que le vin rouge. L'Açaï a un complexe d'acide aminé presque parfait essentiel dans la conjonction avec des minéraux - traces de valeur essentiels aux resserrement et à la régénération des muscles .

La Baie D'Açaï

Les gens vivant dans la région du nord du Brésil, en Amazonie, consomment depuis des centaines d'années de l'Açaï. Ses prodigieuses propriétés sur la santé sont légendaires dans ce pays. En 5 ans, la popularité de l'Açaï s'est étendue des régions du nord du Brésil au reste du pays. Typiquement les Brésiliens consomment la pulpe de l' Açaï en boule glacée avec du Granola (céréales et fruits secs) et/ou des bananes, mais aussi mélangée avec d'autres fruits pour en faire une boisson stimulante, et avec des yaourts et de la glace.

La baie d'Açaï pousse sur des palmiers majestueux dans la forêt tropicale humide de l'Amazone et ressemble à du raisin. La baie d'Açaï est composé pour 90 % d'une noix et pour 10 % de pulpe et doit être soigneusement traité avant qu'il soit possible de la manger. La baie d'Açaï subit un processus mécanique qui sépare la pulpe de la noix et qui donne une matière épaisse composé de pulpe épaisse du fruit d'Açaï.

L'Açaï a une délicieuse saveur de baies tropicales et fournit une nutrition exceptionnelle. L'Açaï contient de très hauts niveaux d'Antioxydants, des Acides Gras Oméga (des huiles bénéfiques), du Fer, des Acides aminés, des Fibres et beaucoup des vitamines et des minéraux. La formule traditionnelle mélange la pulpe du fruit Açaï avec des graines de Guarana qui fournit une énergie durable et une clarté mentale.

De nombreuses publications ont mit en avant les propriétés suivantes : **Anti-cancérigène, Antioxydant, Antibactérien, Anti-inflammatoire, Antimutagène, Soutien le Système Cardiovasculaire**

Les baies d'Açaï contiennent de **très hautes quantités prouvées d'acide gras essentiel** et des **omégas** qui aide à faire baisser les niveaux de cholestrol LDL et HDL .

Elles ont aussi une concentration remarquable d'antioxydants qui aide à combattre le vieillissement prématuré. La baie d'Açaï est une source dense d'une classe particulière de flavonoïdes appelé anthocyanins.

La valeur d'**ORAC** de la baie d'Açaï est la plus haute que l'on peut trouver dans les autres baies comestibles dans le monde!. La baie d'Açaï est aussi une source excellente de fibre diététique !

La baie d'Açaï est extrêmement riche en protéine organique végétale qui ne produit pas de cholestérol pendant sa digestion et est plus facilement assimilée et transportée à vos muscles que la protéine animale (comme dans le lait ou la viande). En plus de son contenu remarquable de protéine et de lipides non saturés, La baie d'Açaï est aussi riche en hydrates de carbone qui fournissent à votre corps l'énergie nécessaire quand vous travaillez ou quand vous pratiquez n'importe quelle sorte de sport. C'est pourquoi le jus d'Açaï est servi dans la plupart des gymnases et des clubs sportifs partout au Brésil.

Selon des études et des recherches médicales conduites sur les baies d'Açaï et citées ci-dessous, leur analyse révèle :Un étonnamment hauts niveaux de concentration d'antioxydants qui aide à lutter contre le vieillissement prématuré. Le contenu de proanthocyanidine dans les baies d'Açaï jusqu'à 30 fois plus élevé que l'anthocyanins (ceux-ci sont antioxydants pourpre coloré) de vin rouge pour le même volume. (1) Bien que le français ait un régime gras, ils ont moins d'incidences de maladies cardio-vasculaire comparé aux pays occidentaux. Des recherches ont mis en évidence leur consommation de vin rouge contribue à ce résultat. (5)

Une source excellente de fibre! Il y a approximativement 2 grammes de fibre diététique dans notre Mélange d'Énergie d'Açaï. La fibre soutien un système digestif sain. Les études de recherche suggèrent que fibres solubles peuvent aider à baisser le cholestérol du sang et que les fibres insolubles peuvent aider à réduire le risque de développer certains types de formation cancéreuse. (5)

Le complexe d'acide aminé essentiel avec des minéraux traces, qui sont essentiels pour la contraction de muscle appropriée et la régénération.

En plus de l'énergie les baies d'Açaï fournissent un profil de nutrition complet aux vitamines, des minéraux et des acides essentiels gras (l'oméga 3, 6 et 9).

La proportion d'acide gras dans l'Açaï ressemble à celui de l'huile d'olive. Les

études suggèrent que ce soit un facteur contribuant à faire baisser les maladies de coeur dans les populations de la Méditerranée. (1,5)

Les baies d'Açaï contiennent des sterols incluant le beta-sitosterol. Aujourd'hui, les sterols sont employés comme traitement pour la prostate. On a aussi démontré (6) une concentration de stérols pour aider à contrôler le cholestérol aussi bien que l'acte comme des précurseurs à beaucoup de substances importantes produites par le corps. (7)

Travaux cités :

1. Rogez H. Açaï: Preparo, ComposiÁao, e Melhormento da ConveraÁao. Belem: EDUFPA; 2000.
2. Seager S, Slabaugh M. Chemistry for Today: General Organic and Biochemistry-4th ed. California.
3. Wardlaw G, Insel P. Perspectives in Nutrition - 2nd ed. Saint Louis: Masby - Year Book, Inc; 1990.
4. Sillberberg S. Chemistry: The Molecular Nature of matter and Change - 2nd ed. USA: McGraw-Hill; 2000. 1086p.
5. Cook-Fuller C, editor. Annual Editions Nutrition 00/01 - 12th ed. Connecticut: Dushkin/McGraw Hill; 2000.
6. Berges B, et al. Randomized, placebo-controlled, double-blind clinical trial of beta-sitosterol in patients with benign prostatic hyperplasia. Lancet 345: 1529-1532, 1995.
7. Pegel K. The importance of sitosterol and sitosterolin in human and animal nutrition. S African J Science. 93, 263 -268, 1997.
8. Miura T, et al. Effect of guarana on exercise in normal and epinephrine-induced glycogenolytic mice. Biol Pharm Bull. 1998 Jun;21(6):646-8.
9. Henman AR. Guaran- (Paullinia cupana var. sorbilis): Ecological and social perspectives on an economic plant of the central Amazon basin. J. Ethnopharmacol, 1982 Nov.
- 10 Duke JA. CRC Handbook of Medicinal Herbs. Boca Raton, FL: CRC Press, 1985, 349
11. http://www.acaiimports.com/acai_fruit.html Açaí Imports 448 Ignacio Blvd. #114 Novato, CA 94949
12. http://www.acai-do-brasil.de/english/html/wiruber_engl.htm