

FOREVER



FOREVER 

FOREVER THERM



FOREVER 

CONOSCIAMO IL NUOVO INTEGRATORE **FOREVER THERM**



INGREDIENTI

i INGREDIENTI: Camellia sinensis foglie e.s. al 0.32% caffeina , Guarana (Paullinia Cupana) semi e.f. 3:1, Coffea robusta chicchi(bean) e.s. al < 2% caffeina, stabilizzante : cellulosa microcristallina; acido ascorbico, antiagglomeranti: acido stearico, croscarmellosa sodica, biossido di silicio; agenti di rivestimento: carbossimetilcellulosa sodica, destrina , destrosio, trigliceridi a media catena sodio citrato; niacinamide, d-calcio pantotenato, piridossina cloridrato, riboflavina, tiamina cloridrato, cianocobalamina, acido folico.

GLI APPORTI CARATTERIZZANTI



Analisi Media	Per 2 compresse	*RDA%
Vitamina C	75 mg.	94
Vitamina B1 (tiamina)	1 mg.	91
Vitamina B2 (riboflavina)	1.4 mg.	100
Niacina	10 mg.	63
Vitamina B6 (piridossina)	1.3 mg.	93
Acido Folico	200 mcg.	100
Vitamina B12 (cianocobalamina)	2.4 mcg.	96
Acido Pantotenico	6 mg.	100
Camellia Sinensis	270 mg.	--
Guarana	135 mg.	--
Caffè verde	100 mg.	--

*RDA% - Razione Giornaliera Raccomandata

THE VERDE



Utilità: per l'obesità e la sindrome metabolica

L'utilità della **Camellia Sinensis** quale antiossidante, antimutageno e coadiuvante nelle diete ipocaloriche è nota da tempo. Alla base del suo successo vi sono gli effetti termogenici e lipolitici ben documentati sia nell'animale da esperimento che nell'uomo e accoppiati ad un eccellente profilo di tollerabilità e sicurezza. Meno conosciuta è, invece, l'azione del **tè verde** e della sua catechina principale, l'epigallocatechingallato (EGCG), sul metabolismo glicolipidico. Tali effetti sono molto rilevanti e interessano potenzialmente una larga fetta della popolazione adulta (circa il 20-25%) affetta dalla sindrome metabolica, associazione fenotipica di obesità viscerale, iperglicemia, dislipidemia aterogena (ipertrigliceridemia, basso HDL, aumento della frazione piccola e densa delle LDL) ed ipertensione arteriosa

GLI EFFETTI

FOREVER 

AZIONE ANTI OBESITÀ, gli effetti sul tessuto adiposo viscerale e sull'ossidazione degli acidi grassi (per lo più mediati dall'inibizione della MAO e soprattutto della COMT(catecol-O-metiltrasferasi è un enzima che insieme alle monoaminossidasi (MAO) degrada le catecolamine), enzimi che metabolizzano le catecolamine) sono ben noti; a questo vanno aggiunti l'inibizione della sintesi adipocitaria di citochine e l'effetto prosaziante sul sistema nervoso centrale che facilita l'adesione ai programmi dietoterapici. Sul metabolismo glucidico diversi studi hanno documentato sia nell'uomo che nei roditori un effetto insulino sensibilizzante con un aumento dell'espressione dei GLUT, glucotrasportatori del glucosio, negli organi bersaglio (tessuto adiposo, fegato, muscolo scheletrico). L'inibizione dell'enzima tirosin kinasi, coinvolto nello sviluppo delle complicanze micro-macrovascolari sembra offrire uno strumento di protezione supplementare nel paziente diabetico.

GREEN COFFEE

Grazie alla presenza di acido clorogenico e alle metil-xantine, molecole naturali dotate di azione lipolitica oltre la caffeina, il **caffè verde** è capace di ridurre l'assorbimento di zuccheri da parte dell'intestino e di velocizzare al contempo il metabolismo accelerando il processo attraverso il quale il nostro organismo brucia i grassi accumulati.

A confermarlo, uno studio(*) condotto dall'Università di Scranton negli Stati Uniti e presentato al meeting della American Chemical Society a San Diego, che ha evidenziato una perdita di peso pari al 10.5% in seguito all'assunzione di un preparato a base di estratto di caffè verde.

Nel caffè verde è contenuta una dose minore di caffeina rispetto al caffè tostato ed essendo a lento rilascio, resta in circolo nell'organismo per molto più tempo assicurando i suoi benefici effetti senza creare picchi di assorbimento come invece accade per la caffeina contenuta nel caffè tostato.

(*) Fonte: [Joe A Vinson, Bryan R Burnham, Mysore V Nagendran. "Randomized, double-blind, placebo-controlled, linear dose, crossover study to evaluate the efficacy and safety of a green coffee bean extract in overweight subjects". Diabetes, Metabolic Syndrome and Obesity: 2012; 5:21-2].

PIU' CHIARAMENTE

FOREVER 

È dimostrato scientificamente che l'acido clorogenico è un inibitore della glucosio-6-fosfatasi, un enzima che svolge un ruolo di primaria importanza nell'omeostasi glicemica del sangue.

Questi risultati sono stati poi confermati da studi in vivo in cui si evidenzia che, proprio grazie a questo meccanismo d'azione, l'acido clorogenico è in grado di ridurre la glicogenolisi epatica (la trasformazione del glicogeno a glucosio nel fegato) e il glucosio circolante. Si verifica pertanto un abbassamento del valore di glicemia e un aumento delle concentrazioni epatiche di glucosio-6-fosfatasi e di glicogeno.

L'effetto sul controllo degli zuccheri nell'organismo è amplificato da un secondo meccanismo: l'inibizione del loro assorbimento. Si ipotizza che questo avvenga attraverso un meccanismo di intervento specifico e diretto sulle cellule della mucosa intestinale, determinando una riduzione del passaggio in circolo degli zuccheri introdotti con il cibo. Per sfruttare al meglio queste proprietà è stato messo a punto uno speciale estratto di Caffè verde ad alto titolo in acido clorogenico (con un bassissimo contenuto di caffeina (< 2%), che è quindi in grado di: accelerare il metabolismo degli zuccheri, di abbassare il picco glicemico, di intervenire sull'assorbimento di glucidi introdotti con la dieta e di controllare la sintesi di lipidi.




GUARANA SEMI

I **semi di guaranà** sono ricchi di **guaranina**, principio attivo analogo alla caffeina. Questo componente favorisce il rilascio di due ormoni, chiamati adrenalina e noradrenalina (catecolamine), grazie alla sua azione di antagonista competitivo nei confronti dei recettori dell'adenosina. Le catecolamine provocano l'accelerazione del metabolismo corporeo.

Per questo motivo il guaranà è consigliato come stimolante in caso di affaticamento psicofisico ed in corso di diete volte alla riduzione del peso corporeo. In ambito sportivo gli estratti di guaranà vengono impiegati con successo per migliorare la capacità di resistenza allo sforzo fisico.

Viene usato anche per la sua proprietà dimagrante nelle diete e nei trattamenti del controllo del peso, perché stimola la produzione di enzimi capaci di sciogliere i grassi (lipolisi) con una conseguente riduzione dei depositi di adipe sottocutaneo.



LE VITAMINE

FOREVER 

B1 - TIAMINA - contribuisce al normale metabolismo energetico

B2 - RIBOFLAVINA -contribuisce al normale metabolismo energetico

B3 - NIACINAMIDE -contribuisce al normale metabolismo energetico

B5 - CALCIO PANTOTENATO -contribuisce al normale metabolismo energetico

B6 - PIRIDOSSINA- contribuisce al normale metabolismo delle proteine e del glicogeno

B9- ACIDO FOLICO- carrier dei nutrienti

B12- CIANOCOBALAMINA- contribuisce al normale metabolismo energetico

C - ACIDO ASCORBICO - multiazione

Tutte le vitamine sono energetiche e contribuiscono a molteplici azioni funzionali dell'organismo.

LA TERMOGENESI



TERMOGENESI INDOTTA DALLA DIETA (TID)

L'effetto termico del cibo è definita come la quantità di energia spesa per la digestione degli alimenti. Essa è composta da 2 componenti una termogenesi fissa e una facoltativa. La termogenesi fissa è l'energia che spende l'organismo per l'assorbimento e l'utilizzazione degli alimenti. Essa dipende molto dal tipo di cibo assunto. I carboidrati hanno un effetto termico del 7%, i lipidi 3%, mentre le proteine possono arrivare anche al 35%. In media per un pasto completo l'effetto termico del cibo è del 10%. Di questo 10% l'8% rappresenta la parte obbligatoria, mentre l'altro 2% dalla parte facoltativa. Un pasto a base di sola carne induce un effetto termico del 30% del valore calorico del pasto. Ciò è dovuto oltre al lavoro necessario per sostenere la digestione, anche alla spesa energetica del fegato impegnato nella sintesi proteica e nella trasformazione delle proteine in glucosio. La termogenesi facoltativa, invece è data dalla spesa energetica dovuta all'attivazione del sistema nervoso simpatico in seguito all'ingestione di un pasto. Tale tipo di processo viene avviato dalla secrezione di insulina che a cascata permette la produzione del sistema nervoso simpatico e dunque delle catecolamine.

PERDERE PESO BENE



AUMENTARE LA TERMOGENESI

Esistono diversi modi per aumentare la termogenesi a vari livelli.

Alcuni composti a base di tè verde e caffeina sono capaci di aumentare la disponibilità di noradrenalina e dunque l'aumento della lipolisi per la produzione di calore.

E' IL NOSTRO CASO !

Dietologicamente, le diete iperproteiche determinano un aumento della termogenesi indotta dagli alimenti. Tale tipo di dieta permette una maggiore velocità di dimagrimento in quanto l'organismo spende maggiore energia per digerire le proteine. D'altro canto questo tipo di dieta deve essere seguito per poche settimane, in quanto a lungo termine le proteine determinano un sovraccarico del fegato e del rene determinando un forte stato di ritenzione idrica e nei casi più seri danni epatici e renali.

NON E' IL NOSTRO CASO !

SEGUE

FOREVER 

- ✓ Una importante raccomandazione è quella di mantenere la temperatura ambiente durante l'inverno minore di 19 gradi.
- ✓ Una buona norma per mantenere in salute la termogenesi è quella di dare un giorno di alimentazione libera nelle diete ipocaloriche.
- ✓ Gli obesi possono trarre giovamento dalla termogenesi tramite una mezz'ora di cammino dopo i pasti.

Bibliografia:

Segal KR, Gutin B. "thermic effects of food and exercise in lean and obese women". Metabolism 1983; 32:581

Dulloo et al. International Journal of Obesity 2001 522-529

PER CHI È ADATTO?

TUTTE LE PERSONE

Per patologie e cure farmacologiche serie in corso
sentire il medico curante.

Bambini, gravidanza , allattamento = sconsigliato
(vedere confezione)

COME SI PRENDE?

FOREVER 

Modalità d'uso: 2 compresse al giorno,
insieme o separatamente non assumere
dopo le ore 18.

i

60
Comprese

Per consulenza personalizzata contatta naturopata
Martina Hahn, cell: 340-7012181
Shop online italiano: www.aloeveraonline.it

FOREVER 

AVVERTENZE

Avvertenze: Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni. Gli integratori non vanno considerati come sostituti di una dieta variata, equilibrata e di uno stile di vita sano. Non superare le dosi consigliate. Contiene caffeina – 87 mg per due compresse. Sconsigliato in età pediatrica, gravidanza e allattamento. Conservare ben chiuso, in luogo fresco e asciutto. Non utilizzare se il sigillo è rotto o mancante.

E' QUI IN ITALIA

FOREVER 



FOREVER
THERM