

„Slim Spice“

Natürliche Appetithemmung mit Gewürzen Ein Funktionsadditiv für Nahrungsergänzungsmittel und Diätetik

Informationsblatt für Kunden

Mit einer speziellen quantenbiophysikalisch verstärkten Gewürzzubereitung auf der Basis von Kurkuma (*Curcuma longa*) und Flechtenbestandteilen können die wesentlichen physiologischen Regelkreise der Nahrungsaufnahme beeinflusst und das Hungergefühl reduziert werden.

Die Nahrungsaufnahme und das Hungergefühl werden durch eine Reihe von Mechanismen des Nervensystems und durch Hormone gesteuert. Eine Schlüsselrolle spielen dabei Neurotransmitter (z.B. Dopamin) und das Hormon CRF (Corticotropin-Releasing-Faktor). Besonders Dopamin aus dem lateralen Hypothalamus reduziert das Hungergefühl. CRF ist zudem wichtig, um mit Stress fertig zu werden. Es vermindert die Magensaftproduktion und somit auch die Nahrungsaufnahme. CRF bewirkt zudem eine Ausschüttung des adrenocorticotropen Hormons (ACTH) in der Epiphyse. Über die nachfolgende Bildung von Dehydroepiandrosteron-Sulfat (DHEAS) in der Nebennierenrinde und Induktion der NO-Synthase erfolgt eine positive Rückkopplung. Es kommt zu einer verstärkten Ausschüttung sowohl von CRF als auch von Dopamin. Das Hungergefühl wird noch stärker reduziert. Eine Gewichtsreduktion fällt leichter.

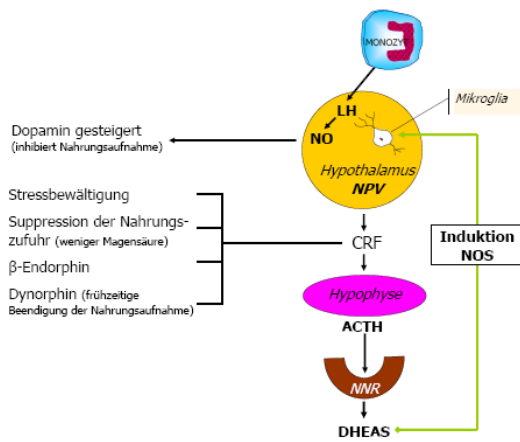


Abb. 1 Physiologische Steuerung des Hungergefühls

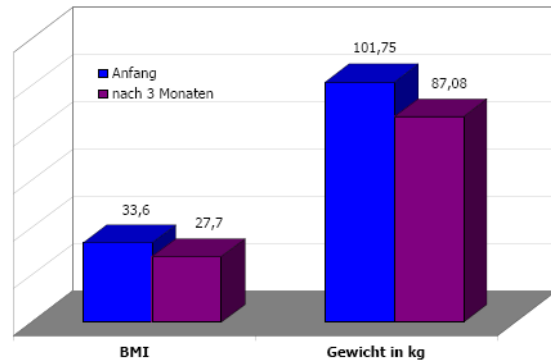


Abb. 2 Ergebnis der Anwendungsbeobachtung

Anwendungsbeobachtung: Deutliche Verringerung des BMI (Body Mass Index)

Die Wirksamkeit der Gewürzzubereitung wurde in einem placebokontrollierten Blindversuch mit 28 übergewichtigen Personen (Bodymassindex 30 und höher) untersucht. Alle Teilnehmer waren angewiesen, ihr Essverhalten nicht bewusst zu ändern. 85 % der Probanden nahmen deutlich ab (durchschnittlich ca. 20 kg in drei Monaten). Der Bodymassindex konnte in 77 % der Fälle unter den kritischen Wert von 30 gesenkt werden. Subjektiv wurde von den Teilnehmern der Studie häufig angegeben, dass sich der zuvor vorhandene Heißhunger verminderte.

Hintergrundinformationen zum Wirkprinzip: Quantencarrier

Die im Funktionsadditiv enthaltenen Gewürzextrakte werden quantenbiophysikalisch verstärkt. Dazu werden Quantencarrier erzeugt, die mit den Extrakten beladen werden. Quantencarrier sind sehr kleine Trägersysteme auf der Basis von spezieller Kieselsäure, die Quanteneffekte zeigen. Die Wirkungen der Gewürzextrakte können damit verstärkt, die Einsatzmengen deutlich erniedrigt und unerwünschte Nebenwirkungen können reduziert werden.

Sehr gerne stehen wir Ihnen für eine anwendungstechnische Beratung und weitere Informationen zur Verfügung.