دکتر بیز
محصولات سالم

Black Garlic

سیر سیاه دکتر بیز

NATURAL
we take health from
nature and gift it to you

سیر خام معده و دستگاه گوارش را تحریک می کند و خوردن مقدار زیاد آن را دشوار می‌کند.
اما وقتی سیر تخمیر می‌شود، بوی آن از بین می‌رود و باعث کاهش تحریکات، افزایش قدرت آنتی اکسیدانی و اثرات پیشگیری از سرطان می‌شود. شناخته شده است که فرآیند تخمیر باعث تولید S-آلیل سیستین می‌شود که مفیدترین ماده مغذی موجود در سیر هست.
انتظار می رود سیر سیاه که از قدرت آنتی اکسیدانی فوق العاده‌ای برخوردار است، در افزایش مقاومت بدن و جلوگیری از پیری موثر باشد.

Black Garlic

www.bizmlm.ir

Dr.BIZ

Dr. Biz
Healthy Products

Black Garlic

سیر سیاه دکتر بیز

NATURAL
Dr.Biz
Black Garlic

امروزه نیز خواص مختلف سیر به طور گسترده ای به اثبات رسیده است:

- سیر اثر تقویت ایمنی را دارد و انتظار می رود مقاومت بدن در برابر عوامل بیماری زا، را افزایش دهد.
- در بسیاری از آزمایشات حیوانی و بالینی نشان داده شده‌است که سیر اثرات حفاظتی برسیستم قلبی عروقی دارد که مهمترین آن توانایی در کاهش کلسترول و فشارخون است و سیر برای کاهش خطر حمله قلبی و سکته مغزی توصیه می‌شود.
- سیر همچنین سرشار از مواد پیشگیرانه از سرطان است. در نتیجه مطالعات اپیدمیولوژیک و تحقیقات علمی، بسیاری از مواد تشکیل دهنده سرکوب رشد و نمو سلول‌های سرطانی در سبزیجات از خانواده آلیوم مانند سیر یافت شده است. سبزیجات، میوه ها و ادویه‌جات که در جلوگیری از سرطان موثر هستند توسط ایالات متحده منتشر شده است، اما سیر در صدر آنها قرار دارد.
- خواص سیر در طب سنتی به عنوان تند و گرم توصیف می شود، به این معنی که گردش خون را تقویت می‌کند و بدن را گرم می‌کند. سیر، گردش خون را از طریق گشاد شدن رگ‌ها و افزایش سیالیت خون بهبود می بخشد. علاوه براین، سوخت و ساز بدن را افزایش داده و باعث افزایش تولید گرمای بدن و بهبود سرماخوردگی می شود.

www.bizmlm.ir

دکتر بیز
محصولات سالم

Black Garlic

NATURAL
we take health from
nature and gift it to you

سیر سیاه دکتر بیز

سیر نه تنها به عنوان یک ماده غذایی، بلکه به عنوان یک غذای فراسودمند نیز در سراسر جهان محبوب است. دلیل این امر اینست که از مدت ها قبل خواص بیشمار سیر برای بدن انسان به رسمیت شناخته شده است. تاریخچه مصرف سیر طولانی است و از زمان های بسیار قدیم، استفاده شده است:

- در هند و یونان باستان از سیر برای افزایش مقاومت بدن استفاده می شده است.
- در مصر باستان ، سابقه ای وجود دارد که به کارگران ساخت هرم به منظور افزایش قدرت بدنی برای تحمل کار سنگین و بهبودی از خستگی سیر داده شده است.
- در روم باستان، آن را در طول مسابقات و نبردها به عنوان یک تونیک برتری می دادند.

Dr. Biz
Healthy Products

we take health from
nature and gift it to you

Dr.Biz Black Garlic

سیر سیاه دکتر بیز

اولین تولید کننده سیر سیاه با دستگاه پیشرفته ژاپنی
در کشور با مجوز سازمان غذا و دارو

ما سلامتی را از طبیعت گرفته و به شما ارمغان می دهیم

NATURAL
Dr.Biz
Black Garlic

WWW.BIZMLM.IR

گزارش هایی مبنی بر وجود سیر قوی ترین آنتی اکسیدان در بین سبزیجات مختلف وجود دارد. سیر دارای اجزای فراوانی است که باعث تقویت قدرت آنتی اکسیدانی می شود، دارای یک فعالیت کاهش دهنده اکسیژن فعال است و حاوی مقدار زیادی سلنیوم لازم برای فعالیت آنزیم آنتی اکسیدان گلوتاتیون پراکسیداز است.
مشخص شده است که تخمیر سیر باعث افزایش قدرت آنتی اکسیدانی می‌شود.
ما یک آزمایش برای مقایسه سطح واقعی آنتی اکسیدان با سیر معمولی انجام دادیم:
فعالیت آنتی اکسیدانی حدود ۳ برابر بیشتر از سیر سفید به عنوان ماده اولیه است. (نتایج حاصل از اندازه گیری فعالیت آنتی اکسیدانی با روش DPPH).

دکتر بیز
محصولات سالم

Black Garlic
we take health from
nature and gift it to you

افزایش قدرت آنتی اکسیدانی مهمترین فایده در سیر سیاه است:

انسان ها برای انجام فعالیت های زندگی خود به اکسیژن نیاز دارند، اما در بدن زنده به طور مداوم در طی فرایند مصرف اکسیژن، اکسیژن فعال تولید می‌کنند. این اکسیژن فعال پروتئین ها، لیپیدها و اسیدهای نوکلئیک بدن را اکسیده می کند.
علاوه بر اکسیژن فعال تولید شده در بدن، رادیکال های آزاد حاصل از تنباکو گاز اگزوز اتومبیل، اشعه ماورا بنفش و غیره بدن را اکسید می‌کنند.
اکسیداسیون مانند زنگ زدن آهن آلات است که به رنگ قرمز در میاید.
تصور می شود که اکسیداسیون پروتئین ها، لیپیدها و ژن ها در بدن باعث افزایش پیری و پیشرفت سرطان می‌شود.
بدن مجهز به آنزیم‌ها (مانند SOD و کاتالاز) و دستگاه‌های محافظ (آنتی اکسیدان‌ها) است که اکسیژن فعال را تخریب می کنند و مرتباً آن را تمیز می‌کنند.
با این حال، اکسیژن فعال که به طور کامل نمی‌تواند از بین برود باعث آسیب سلول های اندوتلیال عروقی شده و اسیدهای چرب موجود در غشای سلولی را برای تولید پراکسید لیپید اکسیده می کند، این امر باعث ایجاد بیماری هایی مانند تصلب شرایین و سرطان می شود.
از بین بردن تولید مداوم اکسیژن فعال و سرکوب تولید پراکسیدهای لیپیدی برای جلوگیری از پیری بدن و جلوگیری از بیماری های بزرگسالان اساسی است.
به همین منظور با افزایش پتانسیل آنتی اکسیدانی بدن، بیماری های بزرگسالان، سرطان و پیری کاهش می یابد.

سیر سیاه چیست

سیر سیاه از تخمیر سیر سفید در دما و رطوبت مشخص و بدون استفاده از هیچگونه افزودنی حاصل می‌شود. برخلاف سیر خام، بافت نرم و ژله مانند و مزه ای شبیه انجیر دارد.
تغییر رنگ بدین معنی است که ترکیبات موجود با فرآیند تخمیر تغییر می‌کنند:

- ابتدا، فرایند تخمیر ترکیبات گوگرد فرار را که باعث بو می شود، کاهش می دهد، بنابراین هیچ بوی نامطبوع مخصوص سیر وجود ندارد که هنگام تنفس شما بعد از خوردن آن، ایجاد شود.
- سپس، محتوای پلی فنول‌ها افزایش می یابد و یک اسید آمینه حاوی گوگرد محلول در آب به نام ت-آلیل سیستین تولید می‌شود.
- همچنین، قدرت آنتی اکسیدانی در مقایسه با سیر خام به عنوان ماده اولیه به میزان قابل توجهی افزایش می‌یابد و بنابراین افزایش اثرات مفید آن در مقایسه با سیر خام به میزان قابل توجهی آشکار است.

اشتباه است که بگوییم سیر بدون بو خاصیت ندارد.

آلیسین مولفه زیست فعال اصلی در سیر است که با خرد کردن سیر خام تولید می‌شود. این همان چیزی است که طعم تُند و منحصربفرد را به سیر تازه می دهد. اما مشکل اینجاست که این ترکیب در عرض چند دقیقه تجزیه شده و پایدار نیست و آلیسین به قدری ناپایدار است که در خون تشخیص داده نمی شود.
اما S-آلیل سیستئین، یک اسید آمینه حاوی گوگرد محلول در آب و بدون بو است که در طول فرآیند تخمیر تولید می‌شود و دارای مزایای سلامتی بیشمار است.