Creative Enzymes®

Maitake-Pilzextrakt

Cat. No. EXTC-194

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Der Pilz ist in der nordöstlichen Region Japans und Nordamerikas heimisch und wird in der traditionellen chinesischen und japanischen Kräuterkunde als Adaptogen geschätzt, ein Hilfsmittel, um veränderte Körpersysteme auf ein normales Niveau zu bringen. Die meisten Japaner finden seinen Geschmack und seine Textur enorm ansprechend, obwohl der Pilz in seltenen Fällen angeblich allergische Reaktionen hervorrufen kann.

Produktinformation

Reinheit

10%, 20% Polysaccharide-Test durch UV

Funktion

Die unterirdischen Knollen, aus denen der Henne der Wälder entsteht, wurden in der traditionellen chinesischen und japanischen Medizin zur Stärkung des Immunsystems verwendet. Forscher haben auch darauf hingewiesen, dass ganzes Maitake die Fähigkeit hat, Blutdruck, Glukose, Insulin sowie sowohl Serum- als auch Leberlipide wie Cholesterin, Triglyceride und Phospholipide zu regulieren und möglicherweise auch beim Gewichtsverlust nützlich sein kann. Maitake ist reich an Mineralien (wie Kalium, Calcium und Magnesium), verschiedenen Vitaminen (B2, D2 und Niacin), Ballaststoffen und Aminosäuren. Der aktive Bestandteil in Maitake zur Stärkung der Immunaktivität wurde Ende der 1980er Jahre als das proteinbindende Polysaccharid, Beta-Glucan, identifiziert, ein Inhaltsstoff, der besonders in der Familie der Polyporaceae vorkommt. Maitake ist ein kostbarer Pilz als Nahrungsmittel und Medizin. In letzter Zeit ist es auf den Märkten in Südamerika und Japan als ausgezeichnetes gesundheitsförderndes Nahrungsmittel beliebt geworden, und sein einzigartiger ernährungsphysiologischer und medizinischer Wert hat immer breitere Aufmerksamkeit erregt. Beta-Glucan, insbesondere die proteinbindenden Polysaccharide namens D-Fraktion, haben krebshemmende und anti-HIV-Funktionen und können das Immunsystem und die Sekretion regulieren. Es ist auch gut zur Behandlung von Hepatitis und Bluthochdruck.