

Awangardowa Collaceina –

= jeżeli antybiotyki syntetyczne nie działają, odporność bardzo niska, częste przeziębienia, gorączka, kaszel – przeczytaj do końca! Twoje Dzieci nie radzą sobie w tej pogodzie, często chorują, opuszczają szkołę, nie mogą chodzić do przedszkola, łatwo poddają się infekcjom – przeczytaj do końca uważnie =

3 NATURALNE ANTYBIOTYKI:

LIZOZYM – podstawowy czynnik wrodzonej odporności organizmów, wykazuje ponadprzeciętną aktywność przeciwbakteryjną

Ten wspaniały enzym **zabija bakterie i wirusy**, stymuluje układ odpornościowy. Działa przeciwzapalnie i przeciwbólowo. Lizozym znalazł zastosowanie jako dodatek do odżywek dla niemowląt, w maściach na stany zapalne, w leczeniu chorób przyzębia i zapobieganiu próchnicy zębów, leczeniu zakażeń bakteryjnych, terapii wspomagającej w chorobie nowotworowej, w żywieniu wcześniaków cierpiących na współistniejące choroby.

COLOSTRUM – pierwszy pokarm Matki, która oddaje dziecku to co najlepsze. Zawiera ponad 250 substancji o korzystnym działaniu na zdrowie człowieka

Colostrum może stać się ratunkiem dla pewnej grupy osób, które cierpią z powodu zbyt częstych infekcji bakteryjnych i wirusowych. **Nadużywanie antybiotyków** doprowadziło do tego, że coraz częściej człowiek jest bezsilny wobec bakterii uodpornionych.

Skoro nawet niegroźne infekcje są leczone przy pomocy antybiotyków, które powinny być zarezerwowane głównie dla chorób zagrażających życiu, to odporność ludzi żyjących w krajach rozwiniętych cały czas się obniża.

LAKTOFERYNA – obrońca układu odpornościowego. Broni przed grzybami, wirusami, patogenami

Mechanizm działania laktoferyny – fantastycznego białka obronnego naszych organizmów – polega na blokowaniu bakteriom możliwości chelatowania, czyli wyłapywania jonów żelaza i tworzenia kompleksowych struktur niezbędnych im do

życia. LF jest atrybutem wyłącznie najwyższych form życia na Ziemi. Poza organizmami ssaków jak dotąd jej nie wykryto.

Laktoferyna (LF) to jednak coś znacznie więcej, niż strażnik naszego żelaza. To glikoproteina odporności wrodzonej ustroju, której funkcje rozciągają się także na regulację odporności nabytej i na wiele innych zjawisk. To różowe białko jest naturalnym składnikiem mleka. To dzielny obrońca życia noworodków, których układ immunologiczny tuż po urodzeniu jeszcze nie funkcjonuje w pełni sprawnie.

Synbiotyki – 9 wyselekcjonowanych szczepów żywych kultur bakterii



Składa się z dwóch rodzajów kapsułek.

Pierwsza z nich to zaczerpnięte z natury substancje o niezwykle silnym działaniu uodparniającym – laktoferyna, lizozym i colostrum.

Druga, to synbiotyczny zestaw dziewięciu wyselekcjonowanych szczepów żywych kultur bakterii, dobrotliwych dla naszego przewodu pokarmowego oraz prebiotyczny pokarm dla nich: fruktooligosacharydy.

Collaceina czyli co?

- uodpornia na wiele chorób
- w szczególności wzmacnia odporność nieswoistą organizmu
- jest potrzebny praktycznie każdemu;
ma nam zwrócić odebrane substancje uodparniające,

- jakie przez wieki mieliśmy choćby w naturalnym mleku
- regeneruje organizm i realnie przedłuża życie ludzkie
 - przywraca homeostazę po przebytych chorobach
 - czerpie swoją moc z organicznych zasobów natury
 - oddziałuje na organizm wielopłaszczyznowo i bardzo skutecznie
 - jest awangardowy, wykorzystuje najnowsze odkrycia naukowe
 - łączy funkcje kilku innych preparatów już dostępnych
 - wytwarzany z najwyższej jakości surowców

Laktoferyna - różowe antidotum na złodziei żelaza. Białko XXI wieku!

Ewolucja organizmów żywych jest nieskończona. Przez miliony lat jej trwania mechanizmy funkcjonowania praktycznie wszystkich organizmów żywych zmieniały się wielokrotnie. Podstawowym elementem każdego gatunku jest jego kontynuacja i zapewnienie ciągłości następnym pokoleniom. Zawsze i wszędzie przetrwają nie najsilniejsi, lecz najszybciej przystosowujący się do zmian!

Organizmy żywe były zmuszone do przekształcania swoich mechanizmów po wielokroć, jeśli tylko zachodziła taka potrzeba; funkcjonowanie bez zmian skutkowało by wyginięciem gatunku. Niektóre mikroorganizmy dużo łatwiej i szybciej przyzwyczajają się do nowych warunków. Najłatwiej... Kiedy zasiedlają inne organizmy żywe. Część z nich żyje z nimi w symbiozie, a niektóre są nastawione antagonistycznie i są bardzo szkodliwe. Te „dobre” mikroorganizmy wspomagają wiele mechanizmów, ale problemem są te „złe”, które stają się pasożytami i żerują na swoim gospodarzu.

Człowiek także wytworzył odpowiednie mechanizmy, by skutecznie walczyć z przeprowadzonymi na niego atakami. Organizm ludzki produkuje lub wykorzystuje z pożywienia odpowiednie substancje, które są wykorzystywane do walki z tym, co mu zagraża. Jednym z najskuteczniejszych takich mechanizmów jest blokowanie jonów żelaza przed bakteriami. Działanie takie wykazuje laktoferyna.

Podobnie jak organizmy wyższe, czyli np. my, ludzie – bakterie, aby żyć także potrzebują żelaza i muszą je otrzymywać ze środowiska. Ludzie pozyskują żelazo z produktów, które spożywają, natomiast bakterie w drodze ewolucji opracowały mechanizmy umożliwiające im dostęp do żelaza poprzez podkradanie go z naszego organizmu.

Bez żelaza wiele szczepów bakterii nie może żyć. Ponieważ jednak żyją w środowisku, w którym praktycznie nie ma żelaza – muszą atakować, a mówiąc dokładnie – zasiedlać inne żywe organizmy, aby mieć dostęp do jonów Fe^{3+} związanych przez wytwarzane przez bakterie - siderofory.

Mechanizm działania laktoferyny – fantastycznego białka obronnego naszych organizmów – polega na blokowaniu bakteriom możliwości chelatowania, czyli

wyłapywania jonów żelaza i tworzenia kompleksowych struktur niezbędnych im do życia. LF jest atrybutem wyłącznie najwyższych form życia na Ziemi. Poza organizmami ssaków jak dotąd jej nie wykryto.

Laktoferyna (LF) to jednak coś znacznie więcej, niż strażnik naszego żelaza. To glikoproteina odporności wrodzonej ustroju, której funkcje rozciągają się także na regulację odporności nabytej i na wiele innych zjawisk. To różowe białko jest naturalnym składnikiem mleka. To dzielny obrońca życia noworodków, których układ immunologiczny tuż po urodzeniu jeszcze nie funkcjonuje w pełni sprawnie.

Laktoferyna z mleka matki niezwykle skutecznie chroni nowonarodzone dzieci przed bakteriami, grzybami, wirusami, patogenami i innymi mikroorganizmami. Bardzo ważną cechą laktoferyny jest jej oporność na działanie trawiące enzymów proteolitycznych, takich jak tripsyna i jej pochodne, co pozwala LF na przechodzenie przez przewód pokarmowy w postaci niestrawionej i oddawanie swoich usług organizmowi po wchłonięciu jej przez jelita. Jest to szczególnie istotne u dzieci karmionych piersią. Laktoferyna obecna w mleku matki zostaje spożyta i następnie wchłonięta.

Laktoferyna jest bioaktywnym białkiem mlecznym należącym do frakcji protein serwatkowych. Poza mlekiem znajduje się w wielu narządach: nerkach, płucach, pęcherzyku żółciowym, wątrobie, jelitach, prostaty, trzustce, jak również w błonach surowiczych i ich wydzielinach: sianie, ślinie, łzach i nasieniu, śluzie nosowym i oskrzelowym. Jest wydzielana przez komórki epitelialne, które stanowią pierwszą linię naszej obrony immunologicznej.

Wykazuje działanie: przeciwgrzybiczne, przeciwbakteryjne, przeciwwirusowe, przeciwzapalne, przeciwnowotworowe, przeciw pasożytnicze, antyoksydacyjne i immunomodulujące. LF ma również pozytywny wpływ na układ nerwowy i tkankę kostną. Jest składnikiem licznych leków.



Pozyskiwanie laktoferyny

Laktoferyna (podobnie jak kolagen, lecz w znacznie wyższych temperaturach) ulega denaturacji termicznej. A więc surowce do pozyskiwania aktywnej biologicznie LF nie mogą być poddawane pasteryzacji. Jednakże w praktyce są jej poddawane i stąd na rynku sporo „laktoferyny” będącej padliną peptydową; taniej i niskowartościowej.

Trafia ona jednak przede wszystkim do producentów żywności. Znajduje swoje zastosowanie m.in. w wytwórstwie mleka w proszku, czy przetworzonych produktów zbożowych, napojów na bazie mleka, napojów bezalkoholowych, ciastek, cukierków, gum do żucia itp.

Na skalę przemysłową LF izolowana jest z serwatki i odłuszczonego mleka krowiego, którego jeden litr zawiera nawet 150 mg laktoferyny. W mleku krowim, opuszczającym zakłady mleczarskie, laktoferyny nie ma, podobnie zresztą jak prawie nie ma tam tłuszczu i kilku innych wartościowych składników.

Współczesna gospodarka mleczarska wypracowała bowiem schemat iście szatański: mleko UHT w sklepach jest na tyle tanie, że cena ta zabija wszelkie inicjatywy dystrybucji mleka niepoddanego obróbce, zdrowego, naturalnego – które musiałyby być znacznie droższe, a więc niekonkurencyjne.

A przedsiębiorstwa mleko skupujące zarabiają nie tyle na nim, co na tym, co z niego podkradają. W efekcie niemal wszyscy pijemy mleko bardzo nisko wartościowe, a alternatywy... nie ma.

Tak więc w procesie produkcyjnym mleka w Polsce, laktoferyna zostaje przeważnie wydzielona z niego całkowicie. Zaledwie kilka procent zakładów mleczarskich nie ma obecnie kontraktów na jej odsprzedaż. W 2014 roku większość LF odzyskiwanej z mleka przez krajowy przemysł mleczarski kupowały dwie wielkie firmy rosyjskie.

Nawet jednak jeśli w jakimś mniejszym zakładzie mleczarskim wskutek nieopłacalności odzysku laktoferyna zostaje, to procedura pasteryzacji mleka (62,5°C przez 30 minut) oraz UHT (134°C przez kilka sekund) degraduje większość LF, pozbawiając ją właściwości antygenowych oraz zdolności do wiązania żelaza.

Laktoferynę separuje się z naszego mleka przemysłowo metodą adsorpcji membranowej, czyli filtracją (rzadziej ultrafiltracją i mikrofiltracją). Także poprzez ekstrakcyjne układy trójfazowe. Są to metody tanie i efektywne, jednak uzyskuje się z ich pomocą niską czystość produktu końcowego. Czystsza laktoferynę oddziela się przez chromatografię kolumnową lub membranową chromatografię powinowactwa.

Taki surowiec sprzedawany jest potem np. wytwórcom preparatów do początkowego żywienia niemowląt i tanich suplementów diety. Także plantatorom szlachetnych odmian wina, do obrony krzewów winogronowych przed pestycydami. Firmy farmaceutyczne wytwarzające na bazie laktoferyny lekarstwa i dobrej jakości suplementy.

Najszlachetniejszą z możliwych laktoferynę pozyskuje się z dwugodzinnej siary (colostrum) z pierwszego udoju selekcjonowanych krów karmiących, za pomocą magnetycznych wymiennicy jonowych.

Izolacja laktoferyny siarowej od innych białek jest w taki sposób możliwa, gdyż dwa główne jej białka (α -laktoalbumina i β -laktoglobulina) mają inne punkty izoelektryczne (pI). Zastosowanie odpowiedniego pH powoduje, że laktoferynę można związać na wymienniczu jonowym, a następnie eluować jako osobną frakcję.

Chromatografia z żywicą kationowymienną jest procesem bardzo kosztownym. Otrzymywana za jej pomocą bLF o czystości 94%-98% w zależności jeszcze od jakości materiału wyjściowego osiąga ceny 1-3 USD za 1 g.

Badano działanie uodporniające i przeciwwirusowe laktoferyny z mleka dużych ssaków (waleni, bizonów, jaków, delfinów) i uzyskano bardzo dobre wyniki. Nie ma jednak potrzeby pozyskiwania tak kłopotliwego i drogiego siłą rzeczy surowca. LF z 2-6 godzinnej siary mleka krowiego, szczególnie w postaci związanej z żelazem (hololaktoferyna) wykazuje działanie nawet silniejsze, niż laktoferyna z mleka ludzkiego.

Z samego tylko porównania składu aminokwasowego wynika, że procentowy udział czterech aminokwasów, tj. tyrozyny, histydyny, treoniny i cysteiny, czyli dokładnie tych, które odgrywają decydującą rolę w wiązaniu żelaza, jest identyczny w laktoferynie bydłowej i ludzkiej. W postaci odwodnionej jest ona prawdziwym skarbem suplementacyjnym.

Badania japońskie wykazały, że stężenie laktoferyny w organizmie człowieka jest zmienne, tak jak i zapotrzebowanie na tę białekę. W wyniku jej braku u części populacji dochodzi do okresowego upośledzenia czynności obronnych ustroju lub do immunosupresji.

Pierwszy z tych przypadków ma często miejsce w sezonach zwiększonej podatności na infekcje górnych dróg oddechowych (od października do marca, ze szczytem w lutym i marcu). Metodą zapobiegania temu zjawisku jest zażywanie suplementów diety z zawartością laktoferyny, gdyż uzupełnianie zasobów tej białeky wspomaga naturalną produkcję w organizmie.

Laktoferyna wykazuje silne działanie synergistyczne wobec innych substancji spożywanych w lekach i suplementach. Np. wzmacnia działanie przeciwbakteryjne lizozymu. Zażywana razem z lekami na infekcje pomaga farmaceutykowi działać nie tylko na objawy (np. ból gardła), ale też przyczyny zakażenia. Kariera medyczna tej białeky dopiero na dobre się rozpoczyna.

Lizozym – „naturalny antybiotyk”

Biochemicy mówią o tej substancji: „wolny jak ślimak - silny jak wół”. Lizozym (zwany również Muramidazą) – wysoce stabilne białko kationowe – jest rzeczywiście najwolniejszym z poznanych enzymów, jednak bardzo silnie działającym. Został odkryty przez Aleksandra Fleminga. Ten ojciec ery antybiotykowej i noblista, uważał za swoje największe życiowe odkrycie nie penicylinę, a właśnie lizozym - podstawowy czynnik wrodzonej odporności wszystkich żywych organizmów.

Wielokrotnie powtarzał: We shall hear more about lysozyme - jeszcze usłyszymy więcej o lizozymie.

Odkrycie Fleminga inspirowało od dziesiątek lat licznych badaczy z całego świata, którzy stworzyli kilka tysięcy naukowych opracowań i prac badawczych potwierdzających działanie tego naturalnego antybiotyku. Lizozym stanowi jeden z mechanizmów naszej odporności nieswoistej, czyli odpowiedzi immunologicznej na zagrożenia ze strony mikroorganizmów. Należy dodać – najsilniejszych mechanizmów.

Ciągle odkrywa się nowe mechanizmy jego działania, z których najważniejszym jest działanie bakteriostatyczne, przy czym szczególnie wysoką aktywność bakteriobójczą ten enzym, zwany również muramidazą, nabywa w skojarzeniu z laktoferyną. Umieszczenie lizozymu w jednej kompozycji suplementacyjnej z laktoferyną ma zresztą silne uzasadnienie naukowe.

Transmisyjna mikroskopia elektronowa wykazała, że bakterie gram-ujemne ekspozowane na działanie pospołu laktoferyny i lizozymu pęczniały i wykazywały rozrzedzenie struktury, co powodowało ich zabijanie przez uszkodzenie osmotyczne ścian ich komórek. Synergistyczne działanie bakteriobójcze obu tych białek stwierdzono najpierw w mleku matek karmiących i łzach. Potem potwierdzono je in vitro na materiale izolowanym.

W naturze najliczniej występuje w białku jaja kurzego (3,5% masy wszystkich protein), chroniąc ptasi embrion przed drobnoustrojami. Ewolucja zweryfikowała go i powierzyła mu jakże ważną rolę - ochronę życia, a dokładniej mówiąc płodu. Spotykamy go prawie we wszystkich wydzielinach, płynach ustrojowych oraz tkankach różnych narządów człowieka i zwierząt; m.in. w ślinie, łzach, wydzielinach śluzowo-surowiczych, mleku i osoczu krwi. Został także wyizolowany z niektórych roślin. U pszczoł i termitów lizozym pełni rolę feromonu.

Muramidaza występuje dość obficie w sianie mleka ludzkiego (colostrum), ale już znacznie mniej jest jej w sianie innych ssaków. Stężenie lizozymu w normalnym mleku krowim wynosi 0,07-0,60 mg/dm³. Są to więc ilości śladowe, zwłaszcza w porównaniu do stężenia w białku jaj. Mimo tego w produkcji wielkoprzemysłowej mleka i ta odrobina jest podkradana. Kiedyś więc lizozymem mieliśmy szansę suplementować się pijąc naturalne mleko, jedząc robione z takiego mleka sery.

Jeszcze kilkadziesiąt lat temu w niektórych zawodach (np. spawaczom) dawano talony na mleko. To jednak już przeszłość. Obecnie enzym ten można spożyć jeszcze tylko w serze kozim i w szlachetniejszych gatunkach serów, gdzie nawet jest dodawany.

Wartość terapeutyczna większości białek pochodzących z mleka znacznie się obniża po jego obróbce termicznej. Już pasteryzacja zdenaturyzuje lizozym. Ale nawet jeśli uda się nam nabyć mleko, z którego go nie wyizolowano w procesie przetwórczym, ani nie pasteryzowano i nie poddano przeróbce w UHT, to zazwyczaj je gotujemy...

Ten wspaniały enzym **zabija bakterie i wirusy**, stymuluje układ odpornościowy. Działa przeciwzapalnie i przeciwbólowo. Lizozym znalazł zastosowanie jako dodatek do odżywek dla niemowląt, w maściach na stany zapalne, w leczeniu chorób przyzębia i zapobieganiu próchnicy zębów, leczeniu zakażeń bakteryjnych, terapii wspomagającej w chorobie nowotworowej, w żywieniu wcześniaków cierpiących na współistniejące choroby.

W formach pozyskiwanych przemysłowo służy jako doskonały bio-konserwant żywności, alternatywa dla konserwantów chemicznych, przede wszystkim w dojrzewalniach serów i winiarniach.



Lizozym jest jedną z najcenniejszych substancji, jakie użyć można do składu suplementu diety. Bezpiecznie dla naszego organizmu zasiedla układ pokarmowy. Trzeba suplementować się nim długo i cierpliwie, bo działa bardzo powoli, ale jednocześnie jest tak silny, że w stanie oczyszczonym wykazuje aktywność przeciwbakteryjną jeszcze w rozcieńczeniu 107!

To aż niewiarygodne, ale 1 ml muramidazy jest w stanie obronić przed chorobami bakteryjnymi wina tyśiąclitrową kadź! Organizm możemy nasycić w naturalny sposób lizozymem tylko spożywając codziennie i systematycznie przez szereg dni kozi ser, surowe ptasie jaja (w znacznych ilościach).

Co zresztą w medycynie ludowej było zalecane w wielu rejonach świata, jako sposób na ciągnące się infekcje. Dlaczego surowe? Bo lizozym jest białkiem i jak każda

proteina posiada granicę termiczną denaturacji, poza którą traci aktywność biologiczną.

Skoro więc objadanie się codziennie surowymi jajkami nie wydaje się realne, to dlaczego poza rynkami Dalekiego Wschodu praktycznie nie ma w ofercie produktów zawierających oczyszczoną formę muramidazy? Suplementy lizozymem deklarowanym w składzie wprawdzie znajdujemy, ale gdy się dokładnie wczytać, to praktycznie zawsze są to produkty na bazie colostrum. Oczywiście lizozym również wchodzi w skład 250 substancji, jakie tworzą colostrum, ale akurat w siarze mleka krowiego, z której głównie robi się obecnie w Europie i USA suplementy i kosmetyki – muramidaza występuje w ilości śladowej. Tak więc i w tych produktach znajduje się ona w ilościach symbolicznych, nie jest bowiem izolowana z colostrum osobno. Dlaczego nie jest? Odpowiedź znajdzie szybko każdy, kto wpisze w wyszukiwarkę google.pl hasło: „lizozym ceny”.

Colostrum – potęga początku życia

Colostrum to nazwa łacińska, którą rozumie cały świat. Po polsku mówi się często po prostu siara. Jeśli przechodzimy antybiotykoterapię lub mamy inne wskazania do stosowania probiotyku, to za późno chwilowo na tylko probiotyczne odżywianie się.

Prebiotyki nie pomogą, gdy naturalna flora bakteryjna jest niewystarczająca, bądź nieprawidłowa. Inne bakterie, w tym chorobotwórcze, mieszkające w naszych jelitach także mogą lubić złożone cukry (polisacharydy) z włókien, a przyrost dobrych bakterii jest zbyt wolny. W takim przypadku, a dla całkiem sporej części populacji już na stałe potrzebne jest bezpośrednie wsparcie probiotyczne.

Wszystkie maleństwa, choć wydają się całkowicie bezbronne, **mają tak ogromną witalność**. W ciągu pierwszych miesięcy po urodzeniu rosną i rozwijają się w nieprawdopodobnym wręcz tempie.

Potomstwo ssaków, kiedy jest karmione zgodnie z naturą, cieszy się prawie zawsze dobrym zdrowiem. Natura chroni bowiem te istoty nowo przysze na świat, w szczególny sposób. Przez całą ciążę rozwijają się wewnątrz ciała matki, w komfortowych i sterylnych warunkach. Po narodzeniu warunki te wszak ulegają drastycznej zmianie.

Siara – pierwsze mleko ssaka – to najwartościowszy pokarm na świecie. Natura nie zna innego pożywienia, które jest choć porównywalnie bogate. Noworodek dostaje w

colostrum cały strumień czynników wzrostu. Syntezę wszystkiego co najlepsze dla jego gatunku, ochronę przeciwdrobnoustrojową i miłość matki.

Siara zawiera czynniki tworzące odporność, umożliwiające intensywny wzrost i rozwój. Ma potężną moc. W zupełności wystarczy zdrowemu noworodkowi wszystkich ssaków do rozpoczęcia samodzielnego życia bez obawy o jego zdrowie.

W świecie zwierząt ssących na ogół nie ma problemów z chorobami infekcyjnymi noworodków. W świecie ludzi noworodki karmione naturalnie od pierwszych chwil życia również niezwykle rzadko chorują. Zawdzięczają to właśnie odporności matki przekazywanej dziecku podczas pierwszego posiłku.

Od dawna próbowano naturalny pokarm, również colostrum, zastąpić sztucznymi odżywkami. Pomimo ogromnego rozwoju nauki próby te jak dotąd nie powiodły się.

Naturalna odporność ofiarowywana dziecku przez matkę jest najlepiej dostosowana do jego potrzeb. Wszystkie składowe colostrum mają na celu jedno zadanie - ochronę i regenerację komórek w naszym ciele.

Siara ludzka np. zawiera bardzo wysoki poziom przeciwciał IgA, do 5 mg/ml w pierwszych dniach. Mała ich część jest wchłaniana, a większa pozostaje na powierzchni układu pokarmowego dziecka, działając jako „płaszcz odpornościowy”, zapobiegając przyklejaniu się patogenów do ścianek układu pokarmowego.

Prostaglandyny obecne w siarze nie są trawione przez żołądek dziecka, ale pozostają nietknięte i działają jako ochrona żołądka i innych organów. Siła i znaczenie colostrum wynika z tego, że ssaki przychodzą na świat w stanie hipogammaglobulinemii i w obniżonej aktywności immunologicznej, co w zetknięciu z florą bakteryjną i drobnoustrojami chorobotwórczymi czyni je szczególnie podatnymi na infekcje.

Dopiero pokarm matki przekazuje im immunoglobuliny i inne substancje odpornościowe, chroniąc przed złem biologicznym tego świata i nieprawdopodobnie stymulując wzrost.

Gdy w pełni doceniono wartość colostrum, rozpoczęły się prace naukowe nad możliwością jego wykorzystania. Okazało się, że ten wyjątkowy dar matki nie musi być dostępny tylko raz w życiu, po urodzeniu. Cud biologii, jakim jest siara ssaków może być suplementem naszej diety. Stosowanie colostrum jest już możliwe na prawie każdym etapie życia i przynosi nieocenione korzyści.

Colostrum, jak żaden inny suplement diety, działa zgodnie z biologicznym założeniem początku życia. Aby przetrwać w nieprzyjaznym często świecie, człowiek od pierwszych chwil po narodzeniu posiadać winien odporność na choroby wywoływane przez bakterie, wirusy i grzyby.

Nasz organizm powinien mieć zdolność do prawidłowego wzrostu i rozwoju oraz do szybkiej regeneracji tkanek. Taka jest tajemnica naszej witalności. Dzięki rozwojowi nauki i jej ponownemu zainteresowaniu naturalnymi metodami wspomagającymi leczenie, tajemnica ta jest teraz dostępna dla nas wszystkich, którzy chcemy pomóc swojemu organizmowi w walce z zagrożeniami, jakie spotykamy w codziennej egzystencji.

Suplementacja colostrum jest powrotem do źródeł życia.

Substancje zawarte w siarze pomagają przywrócić zdolność organizmu do normalnego funkcjonowania. Wspomagają leczenie różnych dolegliwości. Wskazaniami szczególnymi do ich przyjmowania są częste infekcje bakteryjne i wirusowe, alergie i niemal wszystkie choroby związane z systemem immunologicznym. Jako, że młodziwo jest w pełni naturalną substancją odżywczą, uzupełnianie nim codziennej diety jest całkowicie bezpieczne i nie powoduje żadnych efektów ubocznych.

Colostrum może stać się ratunkiem dla pewnej grupy osób, które cierpią z powodu zbyt częstych infekcji bakteryjnych i wirusowych. Nadużywanie antybiotyków doprowadziło do tego, że coraz częściej człowiek jest bezsilny wobec bakterii uodpornionych. Skoro nawet niegroźne infekcje są leczone przy pomocy antybiotyków, które powinny być zarezerwowane głównie dla chorób zagrażających życiu, to odporność ludzi żyjących w krajach rozwiniętych cały czas się obniża.

Zapobiec temu można zaczynając jak najszybciej stosować preparaty przywracające naturalną zdolność obrony organizmu przed bakteriami, wirusami i grzybami. Oczywiście, jak wszędzie i zawsze na rynku, istnieje całe mnóstwo produktów o nazwie „colostrum” i o rzekomym sprawdzonym działaniu – jednak są one albo tworzone z surowca pozyskiwanego aż z kilku dni po rozpoczęciu laktacji (znikome wartości immunologiczne), albo też pozyskuje się je wręcz w drodze obróbki termicznej. Przypominają wówczas raczej mleko w proszku.

Liofilizowaną siarę 2-6 godzinną, jako komponent do formułacji suplementu diety we właściwej przepisowo standaryzacji i znakomitej jakości rzeczywiście można kupić w zaledwie kilkunastu miejscach na świecie. Prym wiodą w jej pozyskiwaniu firmy amerykańskie, a w Europie belgijskie. Niewiele przedsiębiorstw potrafi także wytwarzać z najlepszego młodziwa najlepsze produkty. W Polsce taką firmą wiodącą jest warszawska Genoscope, której poczynania budzą nasz podziw i której materiały w tym opracowaniu obszernie cytujemy.

Colway International ma colostrum takie, w jakie zaopatrują się laboratoria koncernów farmakologicznych wytwarzające najnowsze leki i instytuty eksperymentalnych badań medycznych, kliniki chirurgii plastycznej oraz najbardziej ekskluzywne marki kosmeceutyków na świecie.

Colostrum klasy „0”. Liofilizowane młodziwo 2-6 godzinne, którego aktywność biologiczna i właściwości uodporniające są największe z dostępnie możliwych. W skład wysokiej jakości colostrum suplementacyjnego wchodzi

minimum 20% immunoglobulin. Nasze młodziwo zawiera ich aż 60 % (!) oraz oczywiście: czynniki wzrostu, hormon wzrostu, trzy enzymy o właściwościach utleniających bakterie, leukocyty – białe ciała krwi pobudzające produkcję interferonu powstrzymującego wirusy przed reprodukcją. Także witaminy A,C, E, całą grupę witamin B i wiele cennych mikroelementów.

Jak pozyskuje się colostrum do naszych produktów?

Siara 2-6 godzinna pozyskiwana jest w reżimie farmakologicznym, od ściśle selektywnego gatunku krów belgijskich, odpowiednio karmionych i nigdy nie mających kontaktu z antybiotykami.

Osoby mające wątpliwości, czy w ten sposób nie dzieje się jakaś krzywda małemu cielaczkowi – spieszmy zapewnić, że nie. Krowa produkuje ponad dwukrotnie więcej colostrum niż potrzebuje go nowo narodzone cielę.

W pobranym materiale nie ma więc mowy o śladowych nawet ilościach pestycydów, metali ciężkich, sterydów, czy substancji modyfikowanych genetycznie. W trosce o osoby uczulone na produkty pochodzenia bydłęcego pobrana siara prelaktacyjna pozbawiona została tłuszczu, części kazeiny, białek serwatkowych i wielkocząsteczkowych jąder proteinowych. Z uwagi na wysoką zawartość laktoferyny przepisy i tak każą najpewniej umieszczać na opakowaniu suplementu stosowne ostrzeżenie, niemniej alergizowanie przez nasz produkt zdarza się niezwykle rzadko.

Laktoferyna + Lizozym + Colostrum + Synbiotyki

Aby synergistyczne działanie tego trypletu protein **uczynić jeszcze skuteczniejszym**, aby umożliwić konsumentom spożywanie go nie tylko terapeutycznie, lecz także profilaktycznie, suplementacyjnie, w dłuższych okresach, aby dołączyć do działania Collaceiny efekt odbudowy flory bakteryjnej układu pokarmowego i aby wykluczyć najmniejsze nawet ryzyko osłabienia poprzez lizozym i laktoferynę dobrych elementów tejże flory –

blistry Collaceiny podzielone zostały na dwie części: **białe i granatowe**.

Część złożoną z laktoferyny, lizozymu i colostrum oraz część złożoną z synbiotyku. Czyli dziewięciu aż wyselekcjonowanych bakteryjnych szczepów probiotycznych i prebiotyku, specjalnego nośnika i pokarmu dla dobrych bakterii.

Prebiotyk to prekursor probiotyku. To każde zdrowe jedzenie, każda substancja, które sprzyjają rozwojowi probiotyków - czyli dobrych bakterii. Synbiotyki to probiotyki nowej generacji, o których więcej będzie dalej.

Prebiotyki więc jest to pokarm dla probiotyku, gdyż dobre bakterie, jak wszystkie żywe organizmy, też muszą coś jeść. Najbardziej kochają cukier, zwłaszcza niektóre włókna pokarmowe pochodzenia roślinnego, które niestrawione docierają do naszych jelit. Jeśli dobre bakterie mają dość pożywienia, chętnie się namnażają i pozostają w naszych jelitach z korzyścią dla organizmu. Pożywienie dla bakterii probiotycznych to właśnie prebiotyki.

Oczywiście wszyscy powinniśmy wprowadzić na co dzień do diety naturalne prebiotyki, które usprawniają pracę układu pokarmowego i dodatkowo odżywiają bakterie probiotyczne. Znajdziemy je np. w karczochach, cykorii, natce pietruszki.

Probiotyki - bakterie w pigułce i nie tylko

Kto wie, że wcale nie trzeba przechodzić kuracji antybiotykowej, by mieć deficyt dobrych bakterii w organizmie? Ma go w Polsce co trzeci obywatel (w grupie osób powyżej 60 roku życia – co drugi). Kto wie, że pełne odbudowanie właściwej flory jelitowej po kuracji antybiotykiem, jeśli byśmy chcieli uczynić wyłącznie za pomocą pożywienia, zajmuje około pół roku? Ilu z nas ma świadomość, że zlekceważenie lekarskiego zalecenia przyjmowania probiotyku grozi im bardzo konkretnymi konsekwencjami?

Według Światowej Organizacji Zdrowia Według (WHO) probiotyki to nie tylko składniki i suplementy codziennej diety o silnie już udokumentowanym działaniu, ale przede wszystkim sprawdzone, bezpieczne leki. Te nowoczesne, pomagają już bez jakichkolwiek skutków ubocznych pokonać bakterie chorobotwórcze, zaburzające funkcjonowanie organizmu.

Nie muszą "pracować" akurat tylko w jelitach i być stosowane doustnie - preparaty zawierające przyjazne szczepy stosuje się już choćby dopochwowo przy infekcjach kobiecych. Nie zawsze też już probiotyki są wyłącznie bakteriami: np. przeciwko nawracającym infekcjom wywołanym przez *Clostridium difficile* wykorzystuje się w preparatach drożdżaki *Saccharomyces boulardii*. Niektóre skutki działania probiotyków można uzyskać za pomocą zabitych bakterii lub nawet DNA bakteryjnego.

O tym, że produkty poddane właściwej fermentacji bakteryjnej są korzystne dla zdrowia wiedzieli już starożytni i chętnie sięgali po kiszonki czy kwaśne mleko. Wielki Ludwik Pasteur opisywał zachowania antagonistyczne między bakteriami i zakładał możliwość wykorzystania tego zjawiska w przyszłości, z korzyścią dla człowieka. Już w 1907 roku Ilja Miecznikow, rosyjski mikrobiolog i noblista, był przekonany, że

spożywanie jogurtów i kefirów może wyraźnie wydłużyć życie człowieka, a także pomóc mu pokonać infekcje bakteryjne.

To zresztą odkrycie przez Miecznikowa zjawiska fagocytozy leży u podstaw nauk probiotycznych i nawet obecnych, najnowszych trendów suplementacyjnych. Samo pojęcie "probiotyku" pochodzi z 1965 roku, jednak jego definicja ulega modyfikacjom, podobnie jak sama wiedza o probiotykach i synbiotykach.

Aktualna koncepcja probiotyku (a także synbiotyku) zakłada wprowadzenie do diety żywych mikroorganizmów w takiej formie, żeby przetrwały w żołądku, dwunastnicy i były aktywne w jelicie cienkim i jeszcze w okrężnicy (część jelita grubego). By nie tylko zasiedlały układ pokarmowy, ale i szerzej działały korzystnie na organizm człowieka.

Żywe bakterie znajdują się jak wiemy np. w jogurtach czy kefirach. Są to produkty zdrowe i zalecane w zróżnicowanej diecie. Nie są one jednak skutecznym środkiem w sytuacji, gdy potrzebujemy skutecznej suplementacji probiotycznej.

Stężenie bakterii nie jest bowiem w najzdrowszych nawet pokarmach do tego wystarczające. I wiadro jogurtu dziennie może nie wystarczyć, by odbudować florę bakteryjną po kuracji silnym antybiotykiem. Produkt mleczny uznaje się za probiotyczny, kiedy w jednym gramie zawiera nie mniej 10 mln jednostek Bifidobacterium lub 100 mln jednostek Lactobacillus. To dalej mało, nawet w 250 gramach, a gdzie inne „dobre” bakterie?

W miarę skuteczne probiotyki są dostępne dopiero w postaci kapsułek zawierających bakterie suszone na zimno lub liofilizowane (specjalne suszenie sublimacyjne substancji zamrożonych). Zawierają najczęściej odpowiednio wyselekcjonowane szczepy bakterii.

Na przykładzie najpopularniejszych prawdopodobnie Lactobacillus (bakterie Gram-dodatnie kwasu mlekowego): 1 kapsułka preparatu probiotycznego może zawierać $1,6 \times 10^9$ CFU bakterii kwasu mlekowego, czyli nawet półtora miliarda dobrych bakterii, a zdarza się w nowoczesnych probiotykach, że i więcej.

Liofilizowane – przebadane i dobre, choć są już lepsze

Czasem wśród zwolenników "żywych kultur bakterii" pojawiają się głosy, że szczepy bakteryjne zawarte w preparatach leczniczych są mniej wartościowe, bo poddane suszeniu. Tymczasem liofilizacja nie oznacza nigdy w biochemii "zabicia", a "uśpienie".

W kapsułkach znajdują się wyselekcjonowane szczepy, nie dość, że zdolne przetrwać proces zimnego ultrasuszenia, to jeszcze "odżyć" już w jelitach. Sprawa jest prosta: najlepsze są oczywiście „żywe bakterie”, czyli takie, które nie wymagają

„budzenia się” dopiero w jelitach po liofilizacji, lecz funkcjonowały w preparacie probiotycznym na nośniku, będąc na bieżąco dokarmiane. Ich główną zaletą jest długi termin przydatności do użycia z dodatkową pewnością, że flora bakteryjna jest żywa, czyli biologicznie aktywna.

Takie są właśnie probiotyki nowej generacji zwane synbiotykami. Należy jednak podkreślić, że tradycyjne probiotyki, mimo że część ich kultur nieuchronnie umiera, są również efektywne. Pod jednym warunkiem: trzeba je spożyć jak najszybciej od daty wytworzenia. Często też chronić przed temperaturą.

Synbiotyki: dwa w jednym, ale...

Jak już się domyślamy: termin synbiotyk oznacza kombinację probiotyków z prebiotykami w jednej formulacji. Synbiotyki, to probiotyki najnowszej generacji. Rozwiązanie optymalne, biologicznie i biotechnologicznie najlepsze z możliwych. Mimo tego synbiotyki nie opanowały jeszcze rynku farmaceutycznego.

Przyjęły się przede wszystkim jako preparaty dla dzieci, często smaczne, a więc pozwalające zachęcić do ich spożywania maluchy, których tak samo jak dorosłych, wydobywają z deficytu bakterii po kuracjach antybiotykowych, pomagają im wydatnie podczas problemów trawiennych, łagodzą bóle brzucha i wzdęcia, przyspieszając usuwanie gazów jelitowych.

Natomiast synbiotyki dla dorosłych napotykają poza najbogatszymi krajami na problem ceny. Oczywiście są to preparaty znacznie droższe w pozyskiwaniu od probiotyków, które są tylko kulturami bakteryjnymi. W synbiotyku musi być jeszcze nośnik, czyli miejsce do wegetacji bakterii i odpowiedni pokarm prebiotyczny. W synbiotykach spotykamy także rzadsze, „szlachetniejsze”, a więc droższe w hodowli szczepy bakteryjne.

Po takie nowoczesne, a nie najpopularniejsze „serwatkowe” bakterie, sięga pacjent o wysokiej świadomości zdrowotnej. Np. w celu rzeczywistej osłony przy antybiotykoterapii, mimo braku informacji od lekarza.

Nawet wielu lekarzy, będąc pod presją pacjentów niechętnych droższymi nowościami, uważa, że skoro dostępne na rynku preparaty tradycyjne zawierają zwykle zbliżoną do nowoczesnych synbiotyków ilość tych najpopularniejszych bakterii, to należy przepisywać te tańsze, nie bacząc na dość dyskusyjną rzetelność ich terminów przydatności do spożycia.

Istnieją też nieco zachowawcze opinie, że bakterii wcale nie trzeba karmić, a sam probiotyk w leczniczym stężeniu radzi sobie równie dobrze, jeśli tylko w diecie pacjenta są produkty roślinne.

Synbiotyki są nowoczesną formą podania probiotyku. Od niedawna dopiero mikrobiolodzy potrafią po pierwsze wyselekcjonować odpowiednie szczepy bakterii, po drugie utrzymać je przy życiu zapewniając im wzrost i rozmnażanie w nienaturalnym dla nich środowisku.

Należy pamiętać, że mówimy o bakteriach beztlenowych zamkniętych zazwyczaj w kapsułce. Producenci synbiotyków rozwiązali kilka ważnych problemów, z którymi większość wytwórców tradycyjnych probiotyków do dnia dzisiejszego sobie nie poradziła lub z przyczyn finansowych je zbagatelizowała.

Spektrum szczepów bakteryjnych dostępnych w synbiotykach jest znacznie większe, niż w probiotykach tradycyjnych. Trudno również brać na poważnie twierdzenia, że bakterie karmione prebiotycznie, żyjące z powodzeniem do dwóch lat w ciągle namnażających się kulturach nie wykazują większej aktywności biologicznej, od „uśpionych” w procesie liofilizacji, nie dokarmianych, nie mnożących, a więc pozostających w „starej” populacji osobniczej i budzących się dopiero w naszym przewodzie pokarmowym.

Synbiotyki robią na razie oszałamiająca karierę w tych krajach, które dyktują światowe trendy w medycynie naturalnej i suplementacji. W Japonii, Korei, na Tajwanie, w Hong-Kongu i w Singapurze ilość dorosłych osób zażywających systematycznie synbiotyki w funkcji suplementów dorównuje już procentowi zażywających witaminy. Trend ten jest też coraz silniejszy w USA, a zarysowuje się dopiero w Europie Zachodniej.

Collaceina – część synbiotyczna: produkt również wyjątkowy

Nasz dziewięcioszczepowy synbiotyki nie ma zastosowania w żadnej masowo wytwarzanej na świecie tabletki, ani kapsułce. Jest produkowany wyłącznie na zlecenie, tylko w Polsce i w Wielkiej Brytanii. **To prawdziwy majstersztyk.**

Precyzyjnie opierając się o obszerną literaturę i badania naukowe, prowadzone w kilku krajach, dobrano dziewięć szczególnych szczepów dobrotliwych dla człowieka bakterii – w odpowiednich proporcjach.

Po drugie ilość tych bakterii wzbudzi uznanie każdego farmaceuty. Niemal 10 miliardów żywych kultur bakteryjnych w jednej kapsułce – to wynik znakomity! Na podkreślenie zasługuje, iż jest to ilość przez gwarantowane (potwierdzone w badaniach tożsamościowych) 24 miesiące okresu deklarowanej przydatności – niezmienna!

Co najmniej tyle bakterii **namnaża się w kapsułce przez okres gwarantowany**, ile ich umrze. To istotny wyróżnik naszego produktu na rynku zaśmieconym niestety tanimi „probiotykami” pełnymi głównie trupów bakteryjnych.

Jeżeli ktoś, już po kuracji antybiotykowej **doznaje sensacji ze strony układu pokarmowego**, po spożyciu probiotyku, to może być pewny, że jest ofiarą tanich produktów z tej grupy i że flory bakteryjnej w taki sposób w swoich jelitach raczej nie odbuduje.

Po trzecie nasze szczepy bakteryjne dostarczane są w komplecie pod właściwy adres. W Colway cenimy sobie wysoko, jak wiecie, kapsułki z żelatyny rybiej.

Najzdrowsze i najprzyjaźniejsze układowi pokarmowemu. Akceptowane przez nie jedzących wieprzowiny. Tym razem jednak konieczny był wyjątek, czyli zastosowanie kapsułki celulozowej, ponieważ tylko taka nie poddaje się enzymom żołądkowym i bezpiecznie transportuje naszą probiotyczną armię do jelita cienkiego i okrężnicy.

Po czwarte - i jest to obiekt dumy naszych wytwórców – odnaleziony został przez nich metodą wielomiesięcznych prób i poszukiwań właściwy nośnik. Nie jest bowiem wcale takie łatwe sprawić, by dziewięć różnych plemion przetrwało w takim samym środowisku i dało się żywić przez pełne dwa lata tym samym pokarmem. Nośnik jest tajemnicą naszego producenta.

Prowiant prebiotyczny naszej armii, to fruktooligosacharydy z zielonych szparagów. Ta szparagowa karma też została wybrana profesjonalnie. Odżywia ona, nawet już w jelitach, tylko dobre bakterie, nie jest wcale w kręgu zainteresowania bakterii i grzybów chorobotwórczych.

Po piąte jest to jeden z pierwszych, tak skutecznych preparatów synbiotycznych na świecie, który nie wymaga przechowywania w lodówce. Nasze bakterie są na tyle dobrze karmione i mają tak akceptowany przez nie nośnik, że ich populacja przetrwała nawet wielodniowe eksperymenty przeprowadzane w 30° C. Pamiętajcie jednak, że najzdrowsze dla nich temperatury są poniżej 26° C.

