

Link do produktu: <https://www.deesis.com.pl/sol-niskosodowa-450g-p-4150.html>



Sól Niskosodowa 450g.

Cena

29.00 zł

Opis produktu

Sól Niskosodowa

dla serca, dla prawidłowego ciśnienia krwi

500 g

Zawiera aż o 50 % mniej sodu.

Smakuje jak sól kuchenna.

Bogata w potas, który wpływa regulująco na pracę serca i ciśnienie krwi.

Zawiera himalajską sól krystaliczną.

Głównym składnikiem jest działający zasadowo cytrynian sodu.

Polecana:

- dla utrzymania prawidłowego ciśnienia krwi
- dla utrzymania prawidłowego stanu nerek
- w celu zmniejszenia w diecie dawki zwykłej soli kuchennej (sodu)

Składniki:

cytrynian sodu, chlorek potasu, sól krystaliczna (20%), węglan magnezu.

Nadmiar soli (sodu)

Specjaliści w zakresie żywienia zalecają: jedzmy mało sodu a dużo potasu.

Najwięcej sodu dostarczamy do organizmu spożywając powszechnie stosowaną sól kuchenną, czyli chlorek sodu (zwłaszcza, gdy jest to sól oczyszczona, bez innych mikroelementów). Wiele osób nie wyobraża sobie posiłku bez soli, gdyż często nawyk solenia jest im wpojony już we wczesnym dzieciństwie. Sól jest też dodawana w dużych ilościach do wielu produktów.

Zapewne dlatego nadciśnienie jest w Polsce chorobą społeczną, a u osób po 60 roku życia ma je ok. 80% ludzi. Sól zatrzymuje wodę w organizmie, co powoduje nadmierną ilość płynu w krwiobiegu i z czasem bardzo niekorzystnie wpływa na serce i naczynia. Zmusza to też nerki do nadmiernej pracy. Niestety Polska nadal przoduje jeżeli chodzi o procent zgonów powodowanych chorobami serca. Poza nadmiernym używaniem soli, do tej niechlubnej statystyki przyczynia się nadwaga i podatność na stres. Podwyższone ciśnienie znacząco podwyższa ryzyko zawału czy udaru.

Poza tym sód w dużych ilościach niekorzystnie wpływa na przewodnictwo nerwowe i ma, jako substancja silnie zasadowa, niekorzystny wpływ na pH jelit.

Kto obniża spożycie soli dziennie do jednej trzeciej,

ten redukuje ryzyko chorób serca do jednej czwartej (Cook i inni 2007).

Niemieckie Towarzystwo Żywnościowe poleca osobom z nadciśnieniem spożywanie 4 - 6 gram soli kuchennej dziennie. Jednak dla pokrycia dziennego zapotrzebowania na sód wystarczy spożycie zaledwie 2 do 3 gram soli.

Praktyka wygląda inaczej. Przeciętna kobieta w Niemczech zjada dziennie około 6,5 gram soli, mężczyzna aż 8,3 grama. U ludzi po pięćdziesiątce te ilości soli są jeszcze większe, gdyż słabnie ich wrażliwość na odczuwanie smaków. Dlatego też często dzieci, którym posiłki przygotowują babcie, są już od wczesnego dzieciństwa narażone na zbyt duże ilości soli.

Niewiele osób wie, że sól przetworzona chemicznie ma zakwaszające działanie na przemianę materii i może wzmacniać nadkwaśność.

Naśladować naturę - mniej sodu, więcej potasu.

W naturze trudno znaleźć pokarmy, które byłyby bogate w sód. Wręcz przeciwnie - warzywa, owoce czy zboża mają go śladowe ilości.

Wzorując się na naturze, Dr. Jacob's od lat tworzy produkty, które zachowują proporcje minerałów zasadowych jak najbliższe naturalnym. Produkty **pH balans** (proszek zasadowy lub tabletki), **KoraZell** czy **Sól Niskosodowa** uzupełniają niedobory pierwiastków zasadowych nie zmieniając pH jelit.

Sól Niskosodowa zawiera dużo potasu, którego powinno się dziennie spożywać: kobiety ok. 2860 mg, mężczyźni ok. 3300 mg. Food and Nutrition Board, kanadyjski instytut zajmujący się zdrowym żywieniem, zaleca by przy nadwrażliwości na sód w soli, dla utrzymania odpowiedniej gęstości kości, dobrego stanu naczyń i serca spożywać dziennie około 4700 mg potasu.

Redukcja spożycia soli kuchennej i zwiększenie dziennego dostarczania potasu jest prostą metodą, by zrobić coś pozytywnego dla zdrowia. Lecz dla większości ludzi przyzwyczajonych do sporej ilości soli w potrawach jest to duży problem. Dlatego została stworzona formuła Sól Niskosodowej, która zawiera 50% mniej sodu i dużo potasu, którego zwykle nie ma w zwykłej soli.