

Información de Referencia Rápida Acerca de GARLIC ALLIUM COMPLEX^{MR}

Numerosos estudios científicos relacionan el consumo de vegetales Allium ajo, cebolla, cebollino, puerro, etc. con la disminución de riesgos de enfermedades cardiovasculares, cáncer e infecciones. Una extensa familia de componentes de azufre es la responsable del aroma picante y de los saludables beneficios de los vegetales allium. Garlic Allium Complex de NeoLife es un complemento de alimento entero que ofrece cantidades niveladas de alicina, el compuesto clave en el ajo para promover la salud, además de otros provechosos nutrientes allium. Nuestra Tecnología de Entrega Dirigida asegura que la alicina bioactiva llegue a los intestinos, en donde alcanza su beneficio óptimo.

¿POR QUE EL AJO Y OTROS VEGETALES ALLIUM?

- Los vegetales allium (ajo, cebolla, cebollinos, puerro etc.) han sido utilizados en todo el mundo durante miles de años como alimentos, especias y medicinas tradicionales.
- Estudios científicos demuestran que los vegetales allium apoyan la salud cardiovascular, disminuyen el riesgo de ciertos cánceres (especialmente el gastrointestinal) e inhiben microbios dañinos.

¿POR QUE GARLIC ALLIUM COMPLEX DE NEOLIFE?

- Complementación de alimentos enteros de amplio espectro. Garlic Allium Complex contiene extractos y concentrados provenientes de una gran variedad de vegetales allium -ajo, cebolla, cebollino y puerro- los cuales se relacionan en numerosas investigaciones con la buena salud, y le garantizan el consumo diario de diversos nutrientes benéficos de la "familia" allium.
- Proceso exclusivo para proteger las enzimas naturales. La enzima alinasa es necesaria para la formación de alicina, el compuesto esencial para lograr muchos de los beneficios que el ajo ofrece a la salud. La tecnología especial de NeoLife protege a la alinasa contra la destrucción que produce el ácido estomacal.
- Contenido de alicina garantizado. Dos cápsulas ofrecen 4.2 mg de alicina activa proveniente de extractos de ajo de alto rendimiento. Las investigaciones muestran que esta cantidad - equivalente a la existente en un diente de ajo fresco - promueve la salud en forma eficiente.

- Acercamiento a una familia de nutrientes. No solamente incluye alicina, sino otros compuestos bioactivos (por ejemplo, sustancias solubles en aceite derivadas del ajo y cebolla) que existen en forma natural en los vegetales allium y trabajan juntos de diferentes maneras para beneficiar la salud.
- Tecnología de Entrega Dirigida. La cubierta del producto maximiza la estabilidad del producto y la absorción, además de que garantiza la formación de alicina activa en los intestinos. Como resultado, con Garlic Allium Complex ¡no repetirá ni tendrá aliento a ajo!
- Contiene romero, una poderosa hierba antioxidante que ayuda a proteger el contenido de la cápsula.
- Es conveniente. Permite obtener fácilmente los beneficios de los vegetales allium sin tener que comer un diente de ajo crudo cada día.



ESTE PRODUCTO NO ES UN MEDICAMENTO, Y NO PRETENDE DIAGNOSTICAR, TRATAR, CURAR, O PREVENIR NINGUNA ENFERMEDAD.

La Historia del AJO Y OTROS VEGETALES ALLIUM

EL AJO: ¿"LA ROSA OLOSOSA" O "EL CONDIMENTO DE LA VIDA"?

El ajo tiene pues, el poder de salvar de la muerte. Sopórtalo aunque te provoque un aliento desagradable

-Sir John Harington en "The Englishman's Doctor"

No hay nadie que sea neutral cuando se trata del ajo. Mientras algunos lo valoran por su olor picante, otros lo detestan por la misma razón. "La rosa olorosa" es en efecto, un miembro de la dulcemente olorosa familia de las liliáceas. Pertenece al género allium, un grupo de vegetales de olor agrio, cuyo aroma proviene de los componentes sulfurosos que son beneficiosos para la salud. Los vegetales allium incluyen:

- El Ajo (*Allium sativum* L.)
- La Cebolla (*Allium cepa* L.)
- El Porro (*Allium ampeloprasum* L. var. *porum*)
- La Cebollana (*Allium fistulosum*)
- La Ascalonia (*Allium ascalonicum* auct.)
- El Ajo Cabezón (*Allium ampeloprasum* L. var. *holmense*)
- El Ajo Silvestre (*Allium ursinum*)
- El Cebollín (*Allium schoenoprasum* L.)
- El Cebollín Chino (*Allium tuberosum* L.)
- El Rakkyo (*Allium bakeri* Regel)

LOS ALLIUM HAN SIDO APRECIADOS DURANTE AÑOS

A pesar de su capacidad para producir efectos socialmente indeseables (mal aliento, eructos, flatulencia, etc.) los vegetales allium -especialmente el ajo- han sido apreciados a lo largo de los años por prácticamente todas las culturas como alimentos, especias y medicinas tradicionales.

Los Allium han sido siempre una parte común de la dieta. En el antiguo Egipto, los Faraones eran sepultados con ajo y cebollas para asegurarse de que tendrían alimentos bien

sazonados en el más allá. Los esclavos que construyeron las pirámides comían ajo para evitar enfermedades e infecciones provocadas por parásitos y obtener vigor y fortaleza. De hecho, los vegetales allium fueron una de las cosas que más extrañaron los Israelitas en su éxodo:

"Recordamos el pescado, que sí comimos libremente en Egipto, y las calabazas y los melones y los puerros, las cebollas y el ajo" (Números 11:5).

Además de haber ganado fama mundial en la cocina, los vegetales allium, han llegado al gabinete de las medicinas. Los vegetales allium tienen una química complicada, y, como resultado, una amplia gama de efectos. La capacidad de las cebollas para producir lágrimas es un ejemplo. Otros ejemplos incluyen las propiedades antibacteriales, anticoagulantes, antihongos, antitumores y anticolesterol de ciertos extractos del ajo y las cebollas.

A lo largo de la historia, las personas en todo el mundo -Chinos, Egipcios, Griegos, Indios, Coreanos, Romanos, Babilonios y Vikingos - han utilizado los vegetales allium para mejorar su salud:

- El Código Ebers, un antiguo papiro médico Egipcio, enlista 22 fórmulas terapéuticas en las que el ajo era utilizado para tratar problemas del corazón, dolores de cabeza, mordeduras, lombrices y tumores.
- En Grecia, Hipócrates, el Padre de la Medicina, recomendaba el ajo por sus efectos medicinales, y los atletas consumían ajo como un estimulante durante los primeros Juegos Olímpicos. En India, el ajo era utilizado como un remedio para el corazón y como loción antiséptica
- Los Franceses alimentaban con ajo y cebolla a los caballos que padecían dolorosos coágulos sanguíneos en las patas.

- Las culturas de Oriente y de Occidente por igual han usado el ajo y la cebolla para liberar de flemas el tracto respiratorio, librar al intestino de parásitos y favorecer la digestión.
- Muchas tribus indias de Norteamérica usaron el ajo y las cebollas para aliviar el dolor provocado por las picaduras de insectos y para prevenir o curar el escorbuto.

Los poderes antimicrobiales de los vegetales allium son muy reconocidos. Un solo jugo de ajo diluido es capaz de inhibir bacterias, hongos y levaduras. El té de cebolla ha sido usado por mucho tiempo en China para aliviar la fiebre, el dolor de cabeza, el cólera y la disentería. En 1721, en Francia, cuatro criminales reclutados para enterrar a los muertos durante una terrible plaga, ganaron fama de haber obtenido inmunidad contra las enfermedades por tomar vino con ajo machacado. En 1858, nada menos que Louis Pasteur reportó que el ajo y la cebolla eran antibacteriales. Más adelante, Albert Schweltzer utilizó el ajo para tratar la disentería amibiana en África. En forma similar, el ajo ha sido utilizado como remedio popular en epidemias de tifo, difteria y tuberculosis. Y en las dos guerras mundiales, el ajo se usó como antiséptico para prevenir la gangrena.

Los científicos contemporáneos han sometido a los vegetales allium a un serio análisis. En 1922, por ejemplo, el Instituto Nacional de Cáncer de los Estados Unidos, comenzó un gran esfuerzo de 5 años para estudiar el ajo y otros alimentos naturalmente ricos en sustancias preventivas del cáncer.

CIENTOS DE COMPUESTOS ACTIVOS EN CADA VEGETAL ALLIUM

Los científicos no han determinado que un sólo compuesto sea el responsable de los beneficios que ofrecen los vegetales allium. El ajo, por ejemplo, contiene más de ¡200 compuestos distintos!. Entre las vitaminas y minerales, el ajo ofrece niveles altos de fósforo, potasio, azufre y zinc; cantidades moderadas de selenio, vitaminas A y C, y en menor cantidad calcio, magnesio, sodio, hierro, manganeso y vitaminas B. Los vegetales allium también contienen flavonoides y otros antioxidantes, aceites esenciales y ácidos

grasos, aminoácidos, pectina, carbohidratos y compuestos sulfurosos (especialmente alicina). La alicina reacciona con el oxígeno para producir ¡más de 70 compuestos sulfurosos! “¡Son de esos materiales que podría creerse que son medicina!”, afirma David Roser, quien preside el Buró de Investigación del Ajo en Bury Saint Edmunds, Inglaterra.

LOS COMPONENTES QUE SON INACTIVOS HASTA QUE EL AJO O LA CEBOLLA SON REBANADOS O MACHACADOS

¿Alguna vez se ha preguntado por qué un diente de ajo o una cebolla completa intacta prácticamente no despiden ningún aroma en comparación con un vegetal picado? ¡La respuesta está en la química! En el caso del ajo, los dientes enteros contienen un químico inodoro e inalterable llamado alúna, que no tiene actividad biológica conocida. Sin embargo, al cortar o machacar un ajo, se libera una enzima llamada alinasa, que convierte rápidamente a la inodora alúna en alicina, el oloroso componente que le da al ajo su olor y sabor característicos.

La alicina, a pesar de ser muy inestable, es responsable de:

- Gran parte de la actividad antihongos y antibacteriana del ajo
- La mayor parte de su acción antiparasitaria en el tracto intestinal
- Algunos de sus efectos anticoagulantes y de reducción de lípidos en la sangre
- Parte de su habilidad para ayudar a proteger al organismo contra el cáncer.
- En sólo unas horas, la alicina es transformada en ajoene, un compuesto estable que posee actividades biológicas distintas a su compuesto relacionado. El ajoene posee:
 - La mayor parte de la actividad anticoagulante del ajo (las investigaciones muestran que el ajoene es mejor que la aspirina para prevenir coágulos de sangre!)
 - Parte de su capacidad para disminuir los triglicéridos en la sangre
 - Parte de su actividad anticancerígena

BENEFICIOS PARA LA SALUD DEL AJO Y OTROS VEGETALES ALLIUM

Cada mañana, después de hacer nuestro yoga, cada una de nosotras tomamos un diente de ajo, lo partimos y nos lo comemos todo. -Sarah L. (104 años) y A. Elizabeth (102 años) Delany en su libro *Having Our Say: The Delany Sisters' First 100 Years*. (Nuestra Oportunidad de Hablar: los Primeros 100 Años de las Hermanas Delany)

Debido a que los vegetales allium han sido usados a lo largo de la historia como remedios tradicionales, se han convertido en una materia natural de investigación para los científicos modernos. En el siglo pasado, se escribieron más de 1,300 artículos de investigación ¡solamente sobre el ajo!. Este intenso esfuerzo de investigación ha confirmado los numerosos beneficios que ofrecen a la salud los vegetales allium, particularmente en lo que se refiere a enfermedades del corazón, presión arterial alta, cáncer gastrointestinal y enfermedades infecciosas.

Estudios de laboratorio han identificado compuestos esenciales en el ajo y la cebolla que son responsables de muchos de sus beneficios. Adicionalmente, estudios clínicos y de población demuestran que el consumo regular de los vegetales allium está asociado:

LA PROTECCIÓN CONTRA ENFERMEDADES INFECCIOSAS

- Inhibición del crecimiento bacterial
- Inhibición del crecimiento de hongos y sobrecrecimiento de levaduras
- Inhibición de parásitos intestinales

LA PROTECCIÓN CONTRA ENFERMEDADES DEL CORAZÓN

- Reducen niveles de lípidos en la sangre (colesterol y triglicéridos), lo que disminuye el riesgo de infarto, ataque al corazón y otras enfermedades cardiovasculares.
- Inhiben de coagulación en la sangre (reduce la acumulación de placa y ayuda a disolver los coágulos)
- Disminuyen la presión arterial (la presión alta representa un riesgo de infarto)

LA PROTECCIÓN CONTRA EL CÁNCER

- Disminuyen el riesgo de cáncer, especialmente de cáncer gastrointestinal, porque contribuyen:
- A la desintoxicación de agentes carcinógenos (sustancias causantes de cancer)
- Inhiben la formación de nitrosaminas carcinogénicas
- Activan las enzimas que desintoxican carcinógenos
- Inhiben los nexos de los carcinógenos con el DNA
- Inhiben la formación, promoción y crecimiento de tumores
- Modulan el sistema inmune
- Previenen el daño celular causado por radicales libres

LA NARIZ CONOCE EL PODER DEL AJO

Para conseguir los beneficios de los vegetales allium, usted tiene que consumirlos consistentemente y en cantidades que pueden causar consecuencias socialmente indeseables -hinchazón, flatulencia, eructos y mal aliento. La alicina, clave de muchos de los beneficios del ajo es la causante de su olor característico. Pero algunas veces, es difícil tomar lo bueno cuando va junto con lo malo. La alicina es materia de dos patentes en Estados Unidos promovidas por su descubridor, Chester Cavallito, pero su uso clínico como agente antibacterial fue abandonado después de un corto periodo de prueba debido al olor de esta sustancia. ¿Por qué la Madre Naturaleza produce químicos de olor tan desagradable?. Debido a que la alicina es un agente antihongos, protege los bulbos del ajo de la putrefacción. El factor lacrimógeno, la sustancia en las cebollas rebanadas que provoca que la gente llore, puede repeler a los animales. Los científicos creen que esos compuestos le dan un beneficio perdurable a las plantas allium.

SI SU NARIZ RECHAZA LOS ALLIUM, USTED PUEDE ESTAR VOLTEANDO LA ESPALDA A LA BUENA SALUD

Los beneficios que brindan a la salud el ajo y la cebolla son bien conocidos. Sin embargo, mucha gente evita los vegetales allium porque no les agrada su sabor o su olor, no les gusta el aliento a ajo o a cebolla o rechazan estos tesoros

naturales para la salud por otras razones. Pero aquellos que quieren alejarse del ajo y la cebolla pueden estar volteando la espalda a una salud óptima.

Aquellos que consumen vegetales allium o suplementos pueden descubrir que no están recibiendo un beneficio completo. Por ejemplo, el ajo viejo contiene sólo el 5% de los compuestos activos de un ajo verde. El ajo que ya ha sido cocinado o deodorizado no contiene cantidades significativas de alicina y por ello, tiene escasa o nula acción antibacterial o antiviral. Además los vegetales allium machacados, así como los suplementos que no poseen una cubierta adecuada pueden dejar de ofrecer alicina suficiente.

¡GARLIC ALLIUM COMPLEX DE NEOLIFE TIENE EL PODER ALLIUM!

NeoLife ha reconocido por mucho tiempo el valioso papel alimenticio que el ajo y las cebollas juegan en la promoción de una salud óptima. Los científicos de NeoLife desarrollaron Garlic Allium Complex como una forma conveniente de incrementar los beneficios del ajo y de otros vegetales allium en la dieta. Garlic Allium Complex es una manera fácil de comer un diente de ajo fresco cada día.

Suplementación de alimento entero de amplio espectro.

Ningún otro producto puede ostentar una muestra tan completa de vegetales allium. Nuestro Garlic Allium Complex contiene porciones bioactivas de ajo, cebolla, puerro y cebollino, más el poder antioxidante del romero.

Aproximación a una familia de nutrientes. Los científicos han buscado identificar un ingrediente responsable de todos los beneficios del ajo. Y de hecho, han demostrado lo contrario. Son muchos los compuestos de los allium que promueven la salud. Por esta razón, los científicos de NeoLife utilizaron alimentos enteros para ofrecer familias de nutrientes tal como existen en la naturaleza. Garlic Allium Complex no solamente incluye alicina, sino también nutrientes beneficiosos (como S-aliilcisteina) que trabajan conjuntamente para apoyar la salud.

Tecnología de Entrega Dirigida. Pruebas de laboratorio demuestran que Garlic Allium Complex con cubierta entérica es insoluble en el ácido estomacal. Cuando la cápsula llega al ambiente alcalino de los intestinos, se disuelve rápidamente para ofrecer compuestos bioactivos y lograr máxima estabilidad y absorción. La entrega dirigida evita los problemas de mal aliento y el sabor de boca que puede provocar el consumo de alimentos allium.

Alicina de alto rendimiento garantizada. Nuestra potente fórmula ofrece el mayor rendimiento posible de compuestos activos esenciales responsables de las acciones promotoras de la salud de los vegetales allium. Por ejemplo, cada dosis garantiza la entrega de 4,200 mcg de alicina, una dosis efectiva utilizada en muchas investigaciones (la cantidad encontrada en un diente de ajo fresco). Los exclusivos extractos 10x del ajo y las cebollas ofrecen S-aliilcisteina y un perfil lípido completo de oleorresinas allium (equivalentes a 1,800 mg de ajo fresco y 900 mg de cebolla fresca por dosis). Estos compuestos además del cebollino y el puerro en polvo hacen de Garlic Allium Complex una opción potente y diversa.

QUÍMICA DE COCINA INTELIGENTE. ! INTÉNTELO EN CASA!

Garlic Allium Complex de GNLD le ofrece alicina acáva, ¡y aquí hay una prueba que lo demuestra!. Vierta el contenido de dos cápsulas de Garlic Allium Complex en una cuchara y huela el polvo. Vacíe el contenido en un vaso con agua ábia, agite y huela otra vez. El impresionante aumento del olor del ajo muestra que la aliina reaccionó con la alinasa para formar la alicina.

EL RETO DE NEOLIFE: OFRECER ALLICIN

Garlic Allium Complex de NeoLife es superior a sus competidores en el mercado, muchos de los cuales ofrecen muy poco o nada de alicina. Estamos tan seguros de que nuestro producto no tiene par que retamos a nuestra competencia a desafiar el “Reto del Ajo NeoLife”. Para que una suplementación de ajo sea efectiva, debe cumplir al menos tres criterios:

	NEOLIFE	COMPETIDOR
1. Debe contener alliin	✓	?
2. Debe contener allinase	✓	?
3. Debe llevar alicin a los tubos intestinales	✓	?

Con NeoLife usted nunca tendrá que preguntarse si su suplemento es un competidor global. Con la garantía de ofrecer alicina, Garlic Allium Complex impone el estándar industrial de calidad y eficacia.

GARLIC ALLIUM COMPLEX: ¡LA ALICINA ES LA DIFERENCIA!

Probablemente usted ha escuchado que si un suplemento de ajo no despiden mal olor, no es bueno, ya que la falta de olor indica que la alicina, el compuesto responsable del olor característico del ajo y de muchos de sus efectos positivos para la salud, está ausente o inactiva. Este no es siempre el caso. De hecho, si un suplemento de ajo tiene un fuerte olor, significa comúnmente que la reacción en cadena que lleva a la formación de alicina ya ha comenzado. En este caso, es poco probable que la alicina sobreviva el ambiente ácido del estómago y llegue sin cambios al intestino, donde ejerce muchos de sus efectos saludables. Por otra parte, cualquier suplemento que no presente olor a lo largo de todo el tracto digestivo carece de alicina activa y, como resultado, no alcanzará su beneficio máximo en el organismo.

Garlic Allium Complex de NeoLife lleva la alicina a los intestinos. Evita las molestias de repetir o de padecer “aliento a ajo” y ubica los compuestos bioactivos en donde más benefician al organismo.

¿De qué forma NeoLife utiliza los recientes avances científicos y las innovaciones técnicas para asegurar que Garlic Allium Complex le garantice alicina?

En un proceso sofisticado que tiene sus orígenes en el congelamiento en seco, el agua es gradualmente removida de los vegetales allium a una temperatura tibia. El polvo restante es rico en aliina (el precursor inodoro necesario para formar alicina) y en alinasa (la enzima requerida para convertir la aliina en alicina). Estos compuestos son encapsulados en una cubierta entérica inalterable al ácido para proteger la enzima alinasa contra la destrucción que le provoca el ácido estomacal.

Después de que los ingredientes benéficos han pasado sin daño alguno al ambiente alcalino de los intestinos, la cubierta entérica se disuelve y los contenidos hacen contacto con el agua, que contiene la alinasa necesaria para convertir la aliina en alicina.