

MULTIMINERAL FORTE

Composición: Por pastilla: Calcio (carbonato (Aquamin)/citrato / como aminoquelato) 167 mg, Magnesio (como aminoquelato) 58 mg, MSM 33 mg, Zinc (como aminoquelato) 5 mg, Silicio (dióxido de -) 5 mg, Hierro (como aminoquelato) 2 mg, Cobre (como aminoquelato) 333 µg, Yodo (procedente de kelp) 25 µg, Potasio (cloruro de -) 33 mg, Manganeso 1,7 mg, Selenio (selenometionina) 17 µg, Cromo (picolinato de -) 25 µg, Molibdeno (como molibdenato de amonio) 20 µg, Boro (como borato de sodio) 667 µg, Ácido L-glutámico 17 mg, MSM 33 mg, Extracto de bambú/Tabashir, 75% silicio 26,7 mg. Sustancias adicionales: celulosa microcristalina, estearato de magnesio, dióxido de silicio. Garantizado exento de: maíz, soja, levadura, gluten, lactosa, sacarosa, gelatina, sustancias animales, conservantes, colorantes, aromatizantes y saborizantes sintéticos.

Además: Multi Mineral Forte contiene Aquamin, un producto natural de algas marinas procedentes de las limpias aguas del océano atlántico en la costa suroeste de Irlanda. Estas algas son ricas en calcio y además contienen una gran variedad de otros minerales y esporas, que por naturaleza están presentes en las algas marinas.

Descripción:

En el último siglo la cantidad y la variedad de minerales en verduras y cereales han bajado de forma drástica, debido a los modernos métodos de agricultura. Una planta en crecimiento saca sus minerales del suelo. Normalmente, estos minerales son devueltos a la tierra mediante la putrefacción de la planta encima del suelo. Pero en las condiciones actuales de cultivo esto no pasa casi nunca y los minerales han de ser añadidos con abono artificial. El abono artificial contiene sólo un espectro reducido de minerales (¡algunas veces sólo nitrato, potasio y fósforo!) por lo cual el delicado balance de minerales en el suelo se ve afectado y con el tiempo la tierra de cultivo queda agotada en lo que se refiere a los minerales que no están presentes en el abono artificial. Además, una gran parte de las verduras en Europa se producen mediante cultivo en sustrato y dicho sustrato sólo contiene un número limitado de minerales.

En adición, en el proceso de refinamiento de los alimentos una gran parte de los minerales presentes en los alimentos se pierde y también por el proceso de cocción se pierden minerales en el líquido de cocción. De esta manera, los alimentos son despojados de una gran parte de los minerales esenciales. Diversos estudios epidemiológicos han demostrado que el hombre occidental ingiere demasiado pocos minerales. Por ejemplo, el promedio de las mujeres americanas mayores de 20 años sólo ingiere el 50-75% de la cantidad diaria recomendada de magnesio, zinc y en particular calcio. Y los hombres de más de 50 años sólo ingieren 60% de la cantidad diaria recomendada de minerales.

El cuerpo absorbe los minerales sobre todo en el duodeno y el yeyuno, los dos primeros segmentos del intestino delgado. En el cuerpo puede haber minerales en forma de iones de sales inorgánicas, disueltos en fluidos corporales. En este contexto, el término 'minerales' es menos correcto, porque en realidad se trata de electrolitos. Algunos minerales son iones cargados negativamente (aniones) de sales alimenticias, como los fluoruros, cloruros, sulfatos y fosfatos. Otros minerales son iones cargados positivamente (cationes), como por ejemplo sodio, potasio, hierro, magnesio y calcio.

Considerando los minerales como grupo, se distinguen en grandes rasgos las siguientes funciones:

- *Mantenimiento del equilibrio ácido-base:* Una cantidad de minerales que son absorbidos de los alimentos, ayudan a mantener el equilibrio ácido-base. Los formadores de ácidos son el cloruro, el azufre y el fósforo combinado de manera orgánica (e.o. en forma de fosfoproteínas en la carne). Estos formadores de ácidos están presentes en cantidades relativamente pequeñas en cereales y productos derivados de cereales, carne, huevos, pollo y pescado. Frutas y verduras que contienen calcio, magnesio, sodio, potasio y hierro causan una reacción más alcalina.
- *Mantenimiento del equilibrio acuático:* Para una alimentación adecuada de las células del cuerpo, el agua corporal ha de transportar sustancias alimenticias de la sangre a través del espacio intersticial, entre las células y a través de la membrana celular, hasta dentro de la célula. En circunstancias normales la alimentación contiene una composición tan equilibrada de minerales, que el desplazamiento del agua a través de las membranas está bien regulado. Un desarreglo del equilibrio mineral puede dar origen a la acumulación del agua (edema) o llevar a la deshidratación.
- *Dotar el cuerpo de estructura:* Varios minerales forman un componente estructural de diversos tejidos. En el tejido de huesos y dientes, el fosfato de calcio, el magnesio y el fluoruro tienen una gran importancia. Otros minerales (entre los cuales el potasio) son un componente de los tejidos blandos.
- *Componente de enzimas y hormonas:* Los minerales son un componente importante de un número de hormonas, sistemas enzimáticos y vitaminas. El yodo está combinado de manera estructural con la tiroxina, la hormona de la tiroides. La vitamina B1 (tiamina) contiene azufre y cobalto y es un componente estructural de la molécula B12.

Función catalítica: Para una gran parte de funciones corporales, los minerales funcionan como catalizadores, o como componente de una enzima o como ion individual. También la absorción de algunas sustancias alimenticias se ve favorecida por los minerales. Además, los iones individuales de los minerales tienen una importancia vital entre otros para la conducción de los estímulos nerviosos a y desde el cerebro. Cuando un nervio es estimulado, la permeabilidad de la membrana de la célula nerviosa aumenta. De esta manera los iones de sodio y potasio pueden pasar a través de la membrana y se origina una modificación en la carga eléctrica de la membrana que lleva el estímulo

- *más adelante.* Los minerales también están implicados en la contracción y la relajación de los fibrilos musculares, en particular el calcio y el sodio para la contracción y el potasio y el magnesio para la relajación. Para regular los movimientos musculares, es necesario que exista un equilibrio entre estos minerales.

Indicaciones

Carencias de minerales, que se pueden mostrar en un gran número de síntomas. Las carencias minerales pueden producirse muy deprisa como consecuencia del estrés, de la contaminación

medioambiental, del uso de medicamentos, de realizar deporte y de un modelo de alimentación occidental con mucha comida rápida.

Contraindicaciones

No se ha tenido conocimiento de contra-indicaciones de este producto en las dosis indicadas.

Efectos secundarios

Según los conocimientos actuales, este producto no causa efectos secundarios en las dosis indicadas.

Interacciones

Las sustancias fuertemente quelantes pueden combinar con algunos minerales e impedir así su absorción, por ejemplo las taninas del té, el ácido fitínico de los cereales y el ácido oxálico de las espinacas y el ruibarbo. Interacciones con medicamentos clásicos o naturales pueden producirse. Consultar con un especialista.

Dosificación recomendada

Si no hay consejo diferente se recomienda tomar diariamente tres pastillas con las comidas.

Sinergismo

La acción de los minerales se produce combinándose entre sí, pero también pueden obstaculizarse entre sí. De hecho, los minerales entran en competición cuando se trata de su absorción. Demasiado zinc puede por ejemplo causar una carencia de cobre, mientras que la administración en exceso de calcio puede inhibir la absorción de magnesio. Por lo tanto es de máxima importancia que los suplementos de minerales se administren de manera equilibrada y que el producto multimineral esté compuesto de forma equilibrada. El uso de Multi Vital Forte además de Multi Mineral Forte no presenta ningún problema.

Los productos de Fisiosan están elaborados con sustancias procedentes de cultivos ecológicos libres de manipulaciones genéticas. No contienen alérgenos, materias primas de origen animal, glucosa, lactosa, maíz, soja, gluten, almidón, sal, derivados lácteos, conservantes químicos, colorantes ni aromas sintéticos. Por ello, son aptos para alérgicos, diabéticos, celíacos y vegetarianos



Este material informativo está dirigido exclusivamente a profesionales de la salud. Por razones legales y jurídicas este tipo de información no se puede poner a disposición del público ni ser usado con fines publicitarios.