



Dane aktualne na dzień: 18-05-2024 20:43

Link do produktu: <http://olivita.pl/zurawina-suszona-kandyzowana-100-g-p-69.html>



Żurawina suszona kandyzowana 100 g

Cena	6,00 zł
------	----------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Producent	Olivita
-----------	----------------

Opis produktu

Żurawina wielkoowocowa, jako roślina o dużej produktywności owoców, jest uprawiana niemalże na całym świecie. Polskie warunki klimatyczne odpowiadają wymaganiom żurawiny wielkoowocowej, sprawiając, że nasz kraj jest bardzo dobrym miejscem do uprawy tej rośliny. Największymi w Europie producentami żurawiny wielkoowocowej są Litwa i Białoruś, kraje o klimacie bardzo zbliżonym do polskiego.

Owoce żurawiny poza walorami smakowymi mają także niezaprzeczalne właściwości dietetyczne i lecznicze, wykorzystywane od wieków w medycynie ludowej. Charakteryzuje je duża zawartość witamin, soli mineralnych, kwasów organicznych, garbników, karotenoidów, pektyn oraz wielu innych substancji niezbędnych do **zachowania zdrowia**. Przez wieki żurawinę stosowano nie tylko w kuchni, ale także w zwalczaniu dolegliwości pęcherza, anginy, schorzeń reumatycznych, przeziębień, przy problemach z żołądkiem, jelitami i trzustką.

Żurawina (*Oxycoccus*) - choć jej skład chemiczny nie został do końca poznany, wiadomo, że składa się w 88% z wody. Poza tym ma dużo **blonnika**, witamin (B1, B2, B6, C, E, karoten), a także zawiera minerały: sód, potas, fosfor, wapń, magnez, jod i żelazo, oraz flawonoidy, które pełnią funkcję przeciwutleniaczy. Kwas benzoesowy sprawia, że jest ona owocem długo zachowującym świeżość. Kwasy cytrynowy i jabłkowy nadają jej kwaśny, cierpki smak. Naukowo związek pomiędzy jedzeniem żurawiny a infekcjami dróg moczowych po raz pierwszy wykazano w 1840 roku. Jednak dopiero współczesna nauka umożliwiła przeprowadzenie szczegółowych badań nad jej właściwościami. Zdaniem profesor Terri Camesano z Worcester Polytechnic Institute, badania nad żurawiną wykazały, że wyciąg z tej rośliny niszczy aż 80% szczepów bakterii odpornych na antybiotyki. W opinii prof. Iwony Wawel z Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego, żurawina zmniejsza ilość bakterii *E. coli*, która wywołuje infekcje dróg moczowych, a przy tym osłania same drogi moczowe. Owoc pomaga osobom, które mają problemy z częstym oddawaniem moczu i niewypróżnianiem pęcherza do końca. W 2002 roku na konferencji „Experimental Biology” potwierdzono, że żurawina hamuje adhezję fimbrii bakterii chorobotwórczych do komórek nabłonka dróg moczowych dzięki proantocyjanidom (PACs) i fruktozie. Inaczej mówiąc, chorobotwórcze bakterie nie są w stanie przykleić się do ścianek układu moczowego, a ich wydalenie na zewnątrz jest dla organizmu znacznie łatwiejsze.

Wyniki najnowszych badań potwierdzają, że proantocyjaniny (bioflawonoidy) zawarte w żurawinie hamują rozwój komórek nowotworowych. Z badań wynika, że żurawina podnosi nawet o ponad 120 proc. poziom przeciwutleniaczy zapobiegających chorobom nowotworowym. Nadzieje wiąże się z hamującym postępy choroby działaniem żurawiny w przypadku raka płuc, okrężnicy oraz białaczki.

Jednocześnie żurawina chroni mózg. Spożywanie owoców żurawiny, a także żurawinowych soków i napojów, wpływa na spowolnienie procesu starzenia się szarych komórek, a tym samym zapobiega przedwczesnemu upośledzeniu funkcji motorycznych oraz poznawczych. Dzieje się tak dzięki wysokiej zawartości przeciwutleniaczy.

Składniki żurawiny wpływają zbawiennie na funkcje serca. Odpowiednia ilość potasu (wielokrotnie większa niż sodu) przyczynia się do normalizacji ciśnienia tętniczego krwi, co ma istotne znaczenie dla sprawnego funkcjonowania serca. Flawonoidy występujące w żurawinie są odpowiedzialne za zmniejszenie zapadalności na choroby serca poprzez powstrzymywanie tworzenia zakrzepów krwi oraz korzystny wpływ na rozszerzanie naczyń krwionośnych. Dzięki swym właściwościom antyoksydacyjnym zapobiegają utlenianiu cholesterolu, a to z kolei znacząco zmniejsza ryzyko arteriosklerozy i zapychania naczyń krwionośnych, jednocześnie zmniejszając ich kruchość i przepuszczalność