

Spirulina sadrži više beta-karotena od bilo koje druge cjelovite hrane.

Spirulina sadrži više bio-organskog željeza od bilo koje druge cjelovite hrane.

Spirulina učinkovito suzbija apetit.

Spirulina sadrži zapanjujuće veliki broj enzima i drugih hranjivih tvari koje ju čine jednom od najvažnije nutricionistički pakirane hrane u svijetu. Čak i NASA smatra Spirulinu idealom hranom za istraživanje Svemira i dugoročna svemirska putovanja.

Spirulina kao jedna od najstarijih namirnica na planeti, ima stopu probavljivosti od čak 95%, u odnosu na glavninu ostalih namirnica čija je stopa probavljivosti 10-15%

Najbogatiji „Whole Food“ izvor vitamina E i beta-karotena (Pro Vitamin A).

Spirulina sadrži i do 3 puta više vitamina E od sirove pšenične klice te joj je biološka aktivnost 49% veća od sintetskog vitamina E. Spirulina sadrži i do 25 puta više Beta-karotena od sirove mrkve. Za razliku od proizvedenih, sintetičkih vitamina i ribljeg ulja, prirodni beta-karoten Spiruline je potpuno netoksičan – čak i u mega dozama.

Najbogatiji izvor vitamina B-12 u prirodi.

Spirulina je čak 4-6 puta bogatija B-12 vitaminom od sirove goveđe jetre. Za B-12 vitamin poznato je da opskrbljuje ljudsko tijelo s visokom energijom.

Spirulina je prirodni najbogatiji „Whole Food“ izvor organskog željeza.

Spirulina je potpuno netoksična. Ona je i do 58 puta bogatija organskim željezom od sirovog špinata i do 28 puta bogatija organskim željezom od sirove goveđe jetre.

Spirulina je potpuna bjelančevina.

Od dvadeset aminokiselina koje sintetiziraju proteine, osam je klasificirano esencijalnim – što znači da ih organizam ne može sam proizvesti i potrebno ih je unijeti prehranom. Pored ostalih, **Spirulina sadrži svih osam esencijalnih aminokiselina.**

Većina životinjskih bjelančevina sadrže velike količine masti za razliku od spiruline.

Spirulina gotovo da i nema kolesterola i sadrži manje od 4 kalorije po gramu – između 24 do 40 kalorija za preporučenu dnevnu količinu (6-10 grama dnevno).

Spirulina sadrži SOD (superoksid dismutaza).

Ovaj prijeko potreban enzim je ključan za sposobnost tijela da asimilira aminokiseline. Bez prisutnosti ovoga enzima u našem organizmu, tijelo nije u stanju stvoriti slaožene lance aminokiselina koje formiraju bjelančevine.

Spirulina sadrži prirodne probavne i preko 2000 drugih enzima.

Enzimi su kritični za probavu i za metaboličko zdravlje. Znanstveno je dokazano da Spirulina povećava reprodukciju lakto-bacila (bakterija koje probavljaju hranu) – Spirulina sadrži više od 2000 različitih enzima!

Spirulina je moćan prehrambeni pripravak.

Ljudsko tijelo je savršeno sposobno samostalno se iscjeljivati ako je opskrbljeno potrebnim vitaminima, mineralima, enzimima i ostalim hranjivim tvarima. Postoje mnoge namirnice koje su ljekovite i djeluju preventivno na zdravlje, ali nijedna ne posjeduje tako snažnu,

mногоstranu i raznoliku skupinu nutrijenata kao Spirulina. Spirulina osigurava tijelu sve odgovarajuće hranjive tvari potrebne za pravilno iscjeljivanje.

Snažni prirodni detoksikator

Spirulina ima brz učinak čišćenja probavnog sustava i učinkovita je u detoksikaciji krvnog sustava već nakon nekoliko mjeseci korištenja. Studije su pokazale i pozitivan učinak kad se koristi kod osoba s HIV-om.

Korisna za bolove u zglobovima.

Spirulina je bogat izvor gama linolenske kiseline (GLA), poznate kao “čudotvornog” sastojka. GLA je esencijalna masna kiselina koja se pokazala iznimno korisnom u ublažavanju boli u zglobovima.

Spirulina je cjelovita hrana za razliku od vitamina i drugih dodataka.

Većina vitamina na tržištu se sastoji od laboratorijski-sintetiziranih kemijskih spojeva koji nisu iz prirodnih izvora. Tvrtke vitaminima pokušavaju „kopirati“ prirodu što nikada ne može biti učinjeno u jednakoj mjeri. Spirulina sadrži preko 100 sinergijskih hranjivih tvari. Spirulina je jedna od prirodnih, najbogatijih i najkompletnijih izvora ukupne organske prehrane.

Spirulina je alkalna i pomaže uravnotežiti pH ljudskog tijela.

Spirulina pomaže održavanju uravnotežene tjelesne pH vrijednosti, idealno između 7.2-7.4 pH, koji se smatra neutralnim.

Spirulina sadrži više Gama linolenske kiseline (GLA) od bilo koje druge cjelovite hrane.

Spirulina sadrži Phycocyanin, prirodni plavi pigment koji se ne može naći u niti jednoj hrani na planeti.