



fotolia.com

Text: Sophia Müller

Ist Ihnen die Lust auf Süsses schon vergangen?

Das süsse Image von Zucker bröckelt zunehmend. Zucker wird mittlerweile als Lebergift, Volksdroge, Zahnkiller und vieles mehr bezeichnet. Bereits in den 70er Jahren wurde er von Ernährungswissenschaftler John Yudkin als «rein, weiss, tödlich» bezeichnet. Doch fehlt es oft am Wissen um Alternativen. Gehören Sie zu den 80% der Bevölkerung, denen die Lust auf Süsses dennoch nicht vergangen ist? Versuchen Sie doch die natürliche Zucker-Alternative Xylit!

Was ist Xylit?

Xylit, oft fälschlicherweise als Birkenzucker bezeichnet, wird aus Holzzucker gewonnen. Es ist ein Kohlenhydrat und kommt ausserdem in vielen Gemüsen und Beeren vor. In grossen Mengen wird es aus Hartwäldern, wie beispielsweise Birke und Buche, aber auch aus Maiskolben und Kartoffeln hergestellt. Mit dem Birkenzucker, wie

ihn Finnland zur Zeit des zweiten Weltkrieges herstellte, um den Zuckerbedarf zu decken, hat das heutige Xylit jedoch nur wenig zu tun.

Xylit wirkt im Mund kühl und ist ohne Neben- oder Nachgeschmack. Es ist leicht wasserlöslich, hitzeresistent und daher geeignet zum Süssen von kalten und heissen

Getränken und Speisen. Xylit kann Zucker bis auf einige Ausnahmen 1:1 ersetzen.

Xylit ist sehr gut erforscht und als Lebensmittelzusatzstoff ohne Höchstmengenbeschränkungen zugelassen.

Trotzdem gilt es zu beachten, dass Xylit bei übermässigem Konsum, wie alle Zucker-Alkohole, abführend wirken kann. Meist ist die Verträglichkeit jedoch in der Regel sehr gut. Dies auch weil sich der Körper an grössere Mengen gewöhnt und die abführende Wirkung mit der Zeit nachlässt.

Dank Xylit die Süsse des Lebens mit gutem Gewissen geniessen

Xylit wurde in den 60er Jahren als Zucker-Ersatz für Diabetiker auf den Markt gebracht. Es wird praktisch ohne Insulin verstoffwechselt. Diese Eigenschaft macht es aber nicht nur für Diabetiker zum idealen Zucker-Ersatz!

Gemäss führenden Wissenschaftlern reagiert ein Grossteil der Bevölkerung vermehrt mit einer Insulinresistenz, der Vorstufe von Diabetes. Allein in der Schweiz hat sich die Anzahl an Diabetikern zwischen 2002 und 2010 von 250'000 auf 500'000 verdoppelt. Die Zunahme erfolgte stark unter Kindern und Jugendlichen.

Unser ungebremstes Verlangen nach Süssem lässt den Zucker-Verbrauch seit Jahren weiter ansteigen. Es ist die Kombination zwischen Glukose und Fruktose beim Haushaltszucker (Saccharose), welche verheerende Auswirkungen für unseren Körper haben kann. Der Holzzucker Xylit wird in der Leber in Glukose umgewandelt, liefert so also dem Körper auch Energie, aber so langsam, dass der Blutzuckerspiegel kaum ansteigt.

Im Gegensatz zum herkömmlichen Zucker bleiben deshalb Hunger-Attacken, Heisshunger und die Lust nach mehr aus.

Den Zahnteufelchen an den Kragen

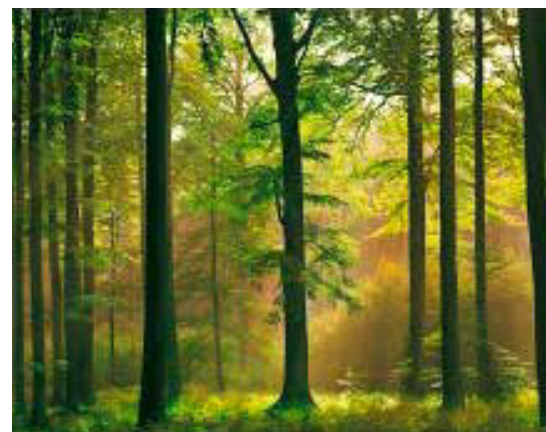
Über 95% der Bevölkerung leidet in der einen oder anderen Form unter Karies. Karies ist die am weitesten verbreitete Infektionskrankheit! Hier könnte Xylit ein effektives Mittel zur Prävention sein. Im Gegensatz zum herkömmlichen Zucker bietet der Holzzucker

Bakterien keine Nahrungsgrundlage. Kariesbakterien können Xylit nicht als Nahrung verwerten. Deshalb wird dem Zerfallsprozess an der Ursache begegnet.

Xylit verhindert aber nicht nur Zahnschäden, es hilft auch bei der Reparatur. Der Körper verfügt über geniale Selbstheilungskräfte. Der Speichel umsorgt die Zähne ständig mit einer basischen mineralienreichen Lösung. Mineralien wie Kalzium werden wieder in den Zahnschmelz eingebaut. Xylit wirkt in diesem Prozess unterstützend, indem es den Speichel anregt und die Mineralien länger zur Remineralisierung verfügbar hält. Kleine Löcher können so wieder verhärten. Je nach Situation müssen diese nicht gefüllt werden. Ein Teil der Kosten, die sich mit einer Xylit-basierten Zahnpflege beim Zahnarzt sparen lassen, sind daher beim Kauf des relativ teuren Zucker-Ersatzes gut angelegt!

Ein Segen für Eltern und Kinder

Karies ist übertragbar. Beispiel: Während Mütter ihr Kind füttern, nehmen sie den Löffel immer wieder in den eigenen Mund. Und wenn der Schnuller auf den Boden fällt, lecken ihn



viele einfach schnell sauber. Je weniger Kariesbakterien die Eltern haben, desto geringer ist das Risiko für die Kinder. Es spielen auch andere Faktoren in diesem Prozess eine Rolle, wie z.B. die Konstitution und die Ernährung des Kindes. Diese wiederum kann durch den Zucker-Konsum ebenso nachteilig beeinflusst werden.

Hinweis: Um nicht nur sich selbst und Ihrer Familie Gutes zu tun, sondern auch unserer Um- und Nachwelt, achten Sie beim Kauf von Xylit auf die Herkunft und die Nachhaltigkeit der Produkte!

GRATIS ONLINE VORTRAG

Xylit - Ein Schlüssel für natürlich gesunde Zähne für die ganze Familie

Ein Vortrag für all jene, die nicht gerne zum Zahnarzt gehen und offen für Neues sind!

Dienstag, 13. September 2016
19.30 Uhr - 21.00 Uhr
Referentin: Sophia Müller, Xylosan

Anmeldung unter:
www.xylosan.info/veranstaltungen

CHF 10.00 GUTSCHEIN
AUF WWW.XYLOSAN.COM
AB EINEM EINKAUF VON
CHF 50.00
Rabattcode:
vitaswiss