



Ajdove TESTENINE iz razmaščenih pšeničnih kalčkov

Visoka vsebnost beljakovin

2 x več v primerjavi z običajnimi ajdovimi testeninami

Vir prehranskih vlaknin

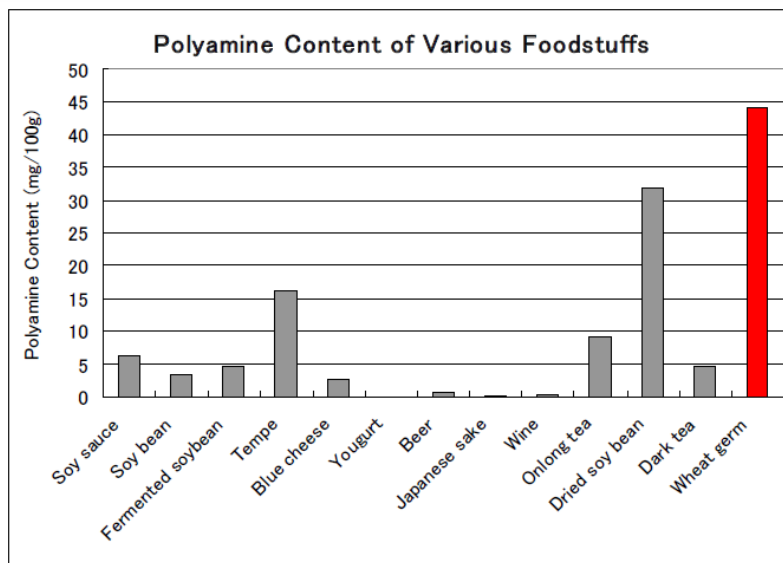
4 g / 100 g kuhane testenine



Glavna sestavina **TESTENIN MOLEUM** so razmaščeni pšenični kalčki, ki imajo visoko vsebnost beljakovin, prehranskih vlaknin, vitaminov skupine B - zlasti tiamina in mineralov - zlasti fosforja.

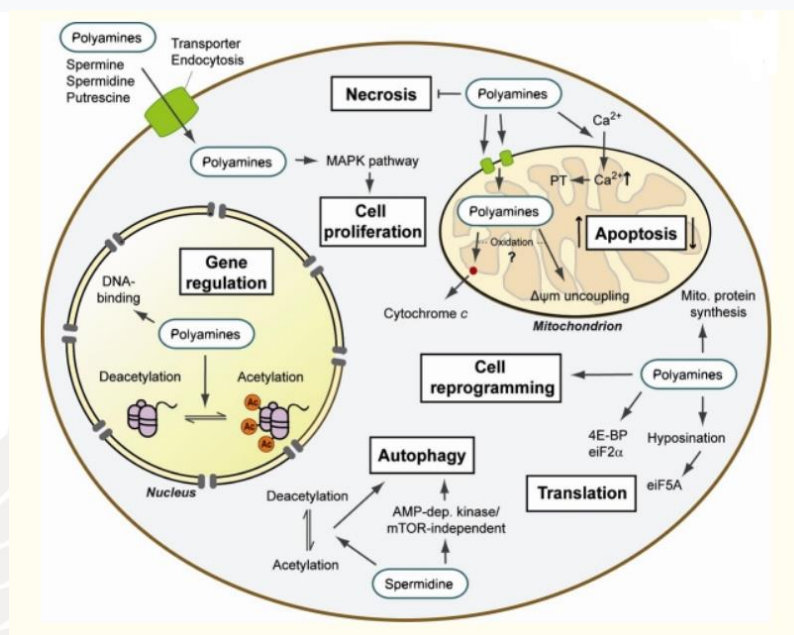
Pšenični kalčki so tudi najbogatejši naravni vir **POLIAMINOV** - naravnih organskih spojin s pomembno vlogo v razmnoževanju, rasti in preživetju celice, t.i. **ANTI-AGEING UČINKOM** (Vir: Nadège Minois, Didac Carmona-Gutierrez and Frank Madeo: Polyamines in aging and disease, National library of medicine, 2011). Študije na živalih so poleg kardioprotektivnih in anti- ageing učinkov potrdile tudi vpliv poliaminov na krepitev imunskega sistema.

Sposobnost sinteze poliaminov med presnovo v celicah se s staranjem hitro zmanjšuje, zato je za ohranjanje naše vitalnosti pomemben njihov vnos s hrano. Porcija **TESTENIN MOLEUM** pokrije približno četrtno dnevni potrebi odraslega po poliaminih.



Okamoto A. *et al.*, Polyamine content of ordinary foodstuffs and various fermented foods. *Biosci.Biotech.Biochem.*61.1582-4 (1997)

Poliainini so vključeni v široko paleto procesov in celičnih odzivov, kot je prikazano na spodnji sliki ter imajo pomembno vlogo pri nadzoru celičnega življenja in smrti. (Vir: Muñoz-Esparza NC, Latorre-Moratalla ML, Comas-Basté O, Toro-Funes N, Veciana-Nogués MT, Vidal-Carou MC.: Polyamins in food, National library of medicine, 2019)



Slika 2: Funkcije poliaininov v celici

»odloči se za« MOLEUM, kjer veš, kaj ješ!

Še posebej pa priporočamo starostnikom, diabetikom, športnikom, ljudem s povečanimi potrebami po beljakovinah in tistim, ki ne uživajo živalskih beljakovin.