

FAVO MIELE INTEGRALE

INGREDIENTI: favo delle api che contiene naturalmente miele, polline fermentato, cera vergine e propolis.

CONTENUTO: in barattolo di vetro, 225g.

MODALITÀ D'USO: 1 cucchiaino prima dei 3 pasti così come tale o insieme ad altri alimenti.

EFFETTO FISIOLÓGICO: rimineralizzante, ricostituente.

CARATTERISTICHE:

Il favo delle api è la parte dell'alveare in cui le api accumulano la parte più concentrata in proteine, minerali ed enzimi delle loro scorte nutritive. Le proprietà del miele, del polline e della propoli sono già largamente conosciute ma la cera, molto meno conosciuta e utilizzata a uso alimentare, è una fonte inaspettata di nutrienti. Nella cera sono state rinvenute 300 sostanze diverse tra le quali alcune con proprietà disinfiammanti. Un suo uso alimentare aiuta a migliorare e proteggere le mucose intestinali. La percentuale di cera in un favo delle api è di circa il 5%. Per produrre il polline di favo le pallottoline di polline, dopo la raccolta, vengono pressate nei favi e arricchite di miele e di secreti ghiandolari subendo così numerose trasformazioni biochimiche. Questo tipo di polline diventa così maggiormente digeribile e dotato di maggior valore nutritivo. A seguito infatti di una particolare microflora avviene infatti una fermentazione lattica con incremento sia degli acidi che delle proteine idrosolubili.



PROPRIETÀ:

- Ristabilisce le funzioni intestinali
- Armonizza il metabolismo
- Stimola ed aumenta l'energia vitale
- Tonifica, stimola, riequilibra e disintossica
- Svolge azione antianemica
- Favorisce il lavoro intellettuale agendo anche sull'umore
- Previene l'ipertrofia prostatica

Un superalimento, com'è il pane delle api, ha permesso di ottenere buoni risultati che si concretizzano soprattutto nell'aumento di peso e nel miglioramento del sonno e dell'appetito dei diabetici, degli ipertiroidei, di coloro che hanno il gozzo, o che soffrono di un'iperplasia congenita delle ghiandole surrenali. Il polline è estremamente efficace nella guarigione dei disturbi del sistema digerente.

Insieme al pane delle api, il polline guarisce le ulcere gastriche e duodenali: la dose somministrata in questi casi è di un cucchiaino 3 volte al giorno; la mistura col miele in rapporto 1:1 è più efficace, e la dose da somministrare è un cucchiaino da dessert tre volte al giorno; in funzione dell'acido gastrico, la somministrazione del polline col miele si effettua così: se l'acidità è bassa, la mistura di polline e miele va sciolta in acqua fredda e somministrata prima dei pasti; se l'acidità gastrica è elevata, il miele col polline va sciolto in acqua calda e somministrato circa un'ora e mezza o due ore prima dei pasti. Nel pane delle api, derivato naturale del polline, il grado di disponibilità degli elementi nutritivi è ancora più alto, beneficiando generalmente di una degradazione dell'esina (la parete cellulare del polline), processo che libera altri elementi nutritivi. Il pane delle api è un prodotto naturale con proprietà più

complete di quelle del polline: il suo valore nutritivo è tre volte maggiore; le sue proprietà antibiotiche sono tre volte maggiori. Il polline raccolto dalle api viene depositato nell'alveare, nelle celle dei favi. I cambiamenti che intervengono durante la deposizione, a causa delle condizioni di temperatura e umidità, portano alla formazione del Pane delle Api. Durante la deposizione del polline nei favi, le api non tengono conto della sua origine botanica, perciò nella stessa cella si possono trovare pollini di colori diversi. In queste condizioni le trasformazioni che avvengono non appena si è formata la pallottola di polline continuano nell'alveare e nelle celle dei favi. Tramite una serie di trasformazioni biochimiche, si giunge ad una modificazione strutturale, fatto che pone il Pane delle Api su un livello qualitativo superiore a quello del polline. Quando queste trasformazioni giungono al termine, il polline raccolto e depositato dalle api nell'alveare diventa Pane delle Api. Di fatto, una serie di trasformazioni biochimiche di tipo fermentativo si producono sotto l'azione di più batteri, del tipo *Pseudomonas*, *Lactobacillus* e batteri del lievito, i Saccaromiceti, che si sviluppano nelle prime dodici ore dalla deposizione del polline nel favo. La presenza di grandi quantità di acido lattico allo stato libero, come anche delle sue forme combinate, contribuisce ad una buona conservabilità del prodotto. Grazie alle proprietà antibiotiche dell'acido lattico, il Pane delle Api può essere conservato a lungo termine senza che si verificano rilevanti modifiche, qualitative o quantitative. Se lo si conserva in luogo fresco e asciutto, può resistere fino a 17 anni. Il Pane delle api è una ricca fonte di vitamina E, in 100 gr. di pandapi di differenti piante, ci sono 170 mg di tocoferoli. La quantità di vitamina C oscilla tra 50 mg e 200 mg/100gr di pandapi. Questa variabilità dipende non solo dal tipo di pianta da cui è stato raccolto il polline, ma dal periodo vegetativo della pianta e da altri fattori (Astaruskene, 1990). La composizione dei fermenti del pandapi è stata ancora poco studiata. Si è stabilito che contiene amilasi e fosfatasi acida e alcalina (Astaruskene, 1990). Il polline di fiori e il pandapi naturale differiscono biochimicamente: quest'ultimo contiene più zuccheri riduttori che il polline di fiori della medesima specie vegetale (Gilliam, 1979), questo è il risultato dell'aggiunta di nettare e miele durante la formazione della pallina di polline (Astaruskene, 1990) e dell'azione microbica sulle macromolecole di carboidrati (del Risco, 2003). Inoltre il pandapi contiene vitamina K (Haydak, 1950) ed enzimi digestori del latte (Gilliam, 1979), a differenza del polline di fiori.

Avestisian (1935) scoprì che il pandapi naturale ricavato dal polline di betulla contiene sei volte in più di acido lattico del polline di fiori.

La composizione chimica del Pane delle Api è: Carboidrati (glucidi): 35-65%, Proteine 25-35%, Lipidi: da 1 a 6%, Micro e Macroelementi 5-12%, Carotenoidi (provitamina A): da 200 a 875 mg/Kg, Vitamina E: 170 mg per 100 g di prodotto, Vitamina C: fino a 200 mg per 100 g di prodotto.

SINERGIE:

In caso di APATIA: con EQUILIBRITY.

In caso di STANCHEZZA: con MAGNESIO.

In caso di PROSTATITE: con PROSTAT

Non vengono utilizzati per la preparazione del prodotto: frumento, zucchero, sale, amido, soia, derivati del latte, conservanti, coloranti e aromi artificiali

BIBLIOGRAFIA

1. Mateescu Cristina, 2008. Apiterapia - Come usare i prodotti dell'alveare per la salute, MIR
2. AA. VV., 2003 – Traitè d'Apithérapie. CD de la Commission d'Apithérapie, APIMONDIA, Brussels
3. Bortolin Raffaella, 2008. Archeologia del miele, SAP
4. Moises Asis - 2007, Apiterapia 101 para todos, Paperbac
5. Néstor Urtubey - Apitoxina de Uso Medico
6. Claudette Raynal Cartabas - 2006, Guérir avec les Abeilles, Apithérapie et Médecine Chinoise, edit. G. Trédaniel.

7. Bogdanov S. 1999, Propolis, Centro svizzero di ricerche apicole, Agroscope
8. Winder D. 1998 - Expression of antimicrobial peptides has an antitumor effect in human cells. *Biochem. Biophys.* 242
9. Bullmann W., 1955. Honey as a surgical dressing. «*Middx Hosp. J.*»
10. Burlando F., 1978. Sull'azione terapeutica del miele sulle ustioni.
11. Chauvin R., 1968. *Traité de biologie de l'abeille.*
12. Crane E., 1975. *Honey*, Heinemann.
13. Bodog Beck, 1999, *APITERAPIA*, Nuova IPSA Editore srl
14. Paul Uccusio, "La farmacia delle Api, GIUNTI Editore
15. Haydakm. H., Palmer S. The role of honey on the prevention and cure of nutritional anemia in rats.
16. AA. VV., 1975 – La propolis: recherches scientifiques et opinions sur sa composition, ses propriétés et ses applications à des fins thérapeutiques. *APIMONDIA*, Bucarest
17. Kristow G. and Mladevos., 1961. Honey in surgical practice: the antibacterial properties of honey.
18. Knottm. E., Schuker F. and Schultz. W., 1941. The effect of honey upon calcium retentions
19. Stoddard S.R., Sherman R.A., Mason B.E., Pelsang D.J. - Maggot debridement therapy: an alternative treatment for nonhealing ulcers. *Journal of the American Podiatric Medical Association.*
20. Rao P. et al. - Leechmania in microsurgery. *The Practitioner.* 1985.
21. Iannuzzi J. - Pollen: Food for Honey Bee and Man? *American Bee Journal* June, September 1993.
22. Kaal J. - *Natural Medicine from Honey Bees (Apitherapy).* Holland, 1987.
23. Jennifer M., Hanson J., Morley J. and Soria-Herrera C. - Anti-inflammatory property a peptide from the venom of the bee *Apis Mellifera.* 1974.
24. Pert C. et al. - Neuropeptides and their receptors: a Psychosomatic Network. *The Journal of Immunology.*
25. Pert C. - Neuropeptides, AIDS, and the science of Mind-Body Healing. *Alternative therapies.*
26. Frenkel K. et al. - Inhibition of tumor promoter-mediated processes in mouse skin and bovine lens by caffeic acid phenethyl ester. *Cancer Res.*
27. Lavie P., 1960. Les substances antibactériennes dans la colonie d'abeilles
28. Lavie P., 1963. Sur l'identification des substances antibactériennes présentes dans le miel.
29. Minieri L. e Chiarmello S., 1974. Il miele. Provenienza, proprietà, utilizzazione.
30. Mladenov S., 1974. Problemes actuels de la therapie au miel.
31. Perez A, 1974. Le miel dans l'alimentation des nourrissons.
32. Schultz F., Knotte M. « *J. Pediatrics*»
33. Stancanelli G., Il miele nella cura degli stati distrofici del lattante. « *Pediatria*»
34. Jonathan W. White, Subers - *Studies on honey inhibine.*
35. Beck Bodog, 1935 - *Bee venom therapy.* New York, Appleton
36. Crane E. - 1981 - "L'apicoltura nel mondo: passato e presente", Andreatta A. - *Edagricole*
37. Manino L. - 1982 - "Testimonianze dell'apicoltura nell'età antica" – *Passato e Presente dell'Apicoltura Subalpina*
38. Marletto F. - 1984 - "Apicoltura e bachicoltura" - *Annali dell'Accademia di Agricoltura di Torino*

Nota: le informazioni contenute in questa scheda non intendono né possono sostituire i consigli del medico, al quale spetta qualsiasi prescrizione ed indicazione terapeutica. Queste informazioni sono destinate esclusivamente alle persone qualificate nei settori della medicina, alimentazione e farmacia (art. 6 comma II del DL. 111 del 27/01/1992) e non devono essere assolutamente divulgate ai consumatori nel rispetto dei regolamenti CE/1924/2006 e CE/432/2012.