

ALKACOFFEE E ALKASUGAR

Ecco come con
l'alcalinizzazione il caffè e lo
zucchero possono diventare
alimenti benefici

Dopo aver sdoganato i benefici dell'utilizzo dell'acqua alcalina ionizzata ed idrogenata, grazie al mio impegno da pioniere, ricercatore e divulgatore dell'acqua alcalina in Italia, ho ideato un modo nuovo di bere il caffè, una delle bevande voluttuarie più consumata al mondo. Gli effetti eccitanti della caffeina, probabilmente a causa dell'eccessivo consumo, non vengono sopportati da tutti. Uno di costoro ero io che da 27 anni non bevevo più caffè proprio perché non lo sopportavo: mi provocava nervosismo.

Un giorno, maneggiando del caffè, mi passò per la testa il seguente pensiero lampo: "Se lo rendo alcalino che effetto mi può provocare"? Dopo alcuni giorni, rimuginavo ancora l'idea del caffè alcalino e, quindi, cominciai a "formulare" il primo caffè alcalino (penso) della storia. Tra gli amatori dell'acqua alcalina ionizzata, sono tanti che preparano il caffè e le tisane con questo tipo di acqua pensando di rendere queste bevande alcaline. Ma ciò non è possibile, perché quasi tutte le erbe e i vegetali sono acidi; pertanto, le tisane e gli infusi restano acidi, anche se si preparano con acqua super alcalina. Ciò non vuol dire che sono, dal punto di vista del metabolismo, acidificanti: questo è un altro discorso che va comunque approfondito. Per esempio, il limone acido è alcalinizzante non è sempre vero. Il caffè viene classificato da molti una bevanda antiossidante mentre da tanti altri ossidante. Quale delle due fazioni ha ragione? In chimica l'effetto ossidante è determinato dalla capacità di una sostanza (atomo o molecola) di sottrarre un elettrone ad un'altra; mentre antiossidante è quella sostanza che cede un suo elettrone. Una sostanza che dona un suo elettrone diventa nel frattempo

ossidata e quella che riceve l'elettrone diventa ridotta (antiossidante). Il processo redox è un processo bifasico dinamico decrescente; a questo punto, il discorso si fa complicato e lo rinviemo in altra sede. In genere, si dice che gli antiossidanti combattono i radicali liberi; ma bisogna sapere che non sempre i radicali liberi sono elementi negativi. In definitiva, occorre un equilibrio tra gli ossidanti e gli antiossidanti.

Tornando al caffè, è ossidante o antiossidante? Da quello che ho scoperto, dal punto di vista tecnico chimico possiamo dire che un buon caffè espresso è una bevanda antiossidante perché è in grado di scambiare elettroni; è ciò lo posso dimostrare con misurazioni strumentali. Invece, dal punto di vista biofisiologico, il più delle volte, il caffè è altamente ossidante perché la sua porzione acida incide negativamente sul metabolismo digestivo e la caffeina disturba il sistema nervoso. Uno studio scientifico che è stato fatto con AlkaCoffee, ha dimostrato che il caffè alcalino è in grado di eliminare l'effetto acidificante sull'organismo. Infatti, coloro, a cui brucia lo stomaco bevendo un caffè normale, non soffrono più di questo problema con AlkaCoffee. È anche interessante, per esempio, che coloro a cui il caffè provoca nervosismo questo fenomeno non si manifesta quando bevono AlkaCoffee. Ovviamente, consiglio comunque di essere sobri: non vi consiglierò mai di bere 10 AlkaCoffee al giorno; ma i 3 "canonici" caffè alcalini giornalieri non vi provocheranno nessun disturbo, e non dovrete rinunciare al vostro piacevole rito. L'esperienza pratica, inoltre, sta evidenziando (come effetto collaterale positivo) vari effetti benefici. Con AlkaCoffee® è possibile correggere l'acidità non solo del caffè bensì di qualsiasi altra bevanda da bere subito; ovviamente con un dosaggio

differente. AlkaCoffee® è stato prodotto anche in cialda ed è il primo caffè espresso alcalino erogabile da una macchinetta da caffè professionale o casalinga.

AlkaCoffee è in grado anche di regolare l'equilibrio Redox della biochimica corporea. Infatti, grazie alla sua capacità di produrre elettroni e idrogeno molecolare esplica nell'organismo una funzione metabolica fondamentale: lo scambio di elettroni, un altro fattore indispensabile per la salute ed il benessere psico-fisico. Pertanto, a questo punto, l'effetto energetico di AlkaCoffee® non dipende dall'eccitazione della caffeina bensì dalla notevole presenza di elettroni e idrogeno molecolare. L'equilibrio Redox (scambio di elettroni) nell'organismo è sostenuto dall'aria pura, dall'assunzione di cibo fresco e crudo e, soprattutto, di acqua e bevande alcaline, ionizzate cariche di idrogeno molecolare (H₂). A tale riguardo ci sono oltre 1000 studi scientifici che dimostrano l'effetto antiossidante sull'organismo dei preparati che contengono idrogeno (H₂) il quale riduce specifici radicali liberi nel corpo.

Il caffè è una delle bevande voluttuarie più consumate al mondo. È risaputo che il caffè ha degli effetti negativi su molti soggetti sensibili, soprattutto quando se ne abusa. AlkaCoffee® in cialda è il primo caffè alcalino con effetto super antiossidante in grado di ridurre o eliminare gli eventuali effetti indesiderati (palpitazioni, insonnia, bruciore di stomaco, ecc.) in coloro che ne soffrono. Ciò è possibile in quanto la cialda di AlkaCoffee® contiene una speciale miscela di caffè torrefatto addizionato con selezionati minerali alcalini/alcalinizzanti. Questi minerali al contatto con l'acqua di preparazione del caffè sviluppano un potente effetto antiradicalico per la presenza di

idrogeno molecolare (H₂) ed energetico per la presenza di ioni negativi (elettroni). È risaputo e dimostrato scientificamente che gli ioni negativi e l'idrogeno molecolare sono essenziali per i processi biologici ed energetici endocellulari ed extracellulari. L'introduzione nell'organismo di ioni negativi (elettroni) e idrogeno molecolare tramite il caffè AlkaCoffee® produce un forte effetto antiossidante ed energetico senza effetti collaterali negativi. Con AlkaCoffee® potete bere con gusto il vostro caffè senza più rimorsi.

I valori di pH ottenuti con la cialda AlkaCoffee® aumentano di 1-2 punti rispetto al pH del caffè di partenza. Poiché la scala del pH è logaritmica, questo aumento di alcalinità indica che il caffè è 10-100 volte meno acido di quello di partenza. Il valore del pH può cambiare da lotto a lotto; comunque, in qualsiasi lotto abbiamo sempre un aumento minimo di 1 punto di pH; ma mediamente il nostro caffè ha un pH intorno a 7,30-7,50 e ciò significa che è almeno 50 volte meno acido rispetto ad un caffè commerciale normale. Il gusto della miscela AlkaCoffee® è molto piacevole perché i minerali alcalinizzanti ne "arrotondano" il sapore tipicamente amaro permettendo a coloro che lo gradiscono dolce di usare meno zucchero. Uno studio condotto dalla Prof.ssa Bruna De Felice (University of Campania "Luigi Vanvitelli", Italy) ha dimostrato che il correttore di acidità AlkaCoffee® è stato in grado di modificare l'espressione genica dei fattori immunomodulanti Tumor Necrosis Factor (TNF- α), Interleukin 1 β (IL-1 β), Interleukin 6 β (IL-6) e cyclooxygenase-2 (COX-2). Infatti, il trascrittoma della linea cellulare Caco-2 (dopo trattamento con Estratto di caffè più AlkaWater® e AlkaCoffee®) ha mostrato una significativa riduzione dell'espressione del gene COX-2 e delle citochine





pro-infiammatorie come la IL-1, IL-6, TNF- α . Tali risultati dimostrano un miglior controllo dell'omeostasi cellulare e dell'inflammaging dopo trattamento con AlkaWater® e AlkaCoffee®.

ALKASUGAR

Un tempo (fino all'800) lo zucchero era considerato una medicina (droga) piuttosto che, come lo conosciamo oggi, un alimento seppur voluttuario. Lo zucchero è un elemento necessario per il funzionamento delle cellule cerebrali. Infatti, il latte materno contiene il 7% di zucchero (lattosio), una percentuale ben superiore all'1% delle proteine. Ogni cibo naturale contiene zucchero; alcuni cibi come la frutta e la verdura contengono zuccheri più semplici (quindi di più facile digestione ed utilizzo da parte dell'organismo) mentre altri possiedono zuccheri complessi chiamati carboidrati. Utilizzare troppi cibi contenenti zuccheri semplici può indurre nell'organismo scompensi glicemici che vanno a stressare il pancreas. Infatti, nella società odierna in cui si consumano troppi dolci, il diabete è diventata una malattia pandemica in tutti i paesi ricchi.

Un altro sintomo dell'eccesso del consumo di zucchero (soprattutto tramite i carboidrati raffinati che possono arrivare a contenere fino al 70% di zucchero) è l'obesità soprattutto infantile. L'obesità non è una condizione semplicemente estetica bensì segno di grave disfunzionalità metabolica che si ripercuote su tutti gli altri organi e apparati: cervello, fegato, reni, cuore, ossa, ecc. È risaputo da tutti che il consumo eccessivo di zuccheri semplici fa male alla salute ma, purtroppo, pur consapevoli del danno, le persone continuano ad abusarne. Il motivo di tutto ciò è determinato dal fatto che lo zucchero piace tanto e perché, quando lo si assume, ci si sente apparentemente energici ed

euforici. Purtroppo questa sensazione di benessere è temporanea; ecco perché si è tentati a consumare sempre più frequentemente cibi dolci.

Oggi, lo zucchero (assieme al sale) lo si trova in quasi tutti i cibi confezionati. Poiché sempre più gente utilizza cibi confezionati, sempre più gente va incontro a scompensi glicemici rendendo queste persone sempre più affaticate ed inefficienti funzionalmente a causa di una cronica acidosi metabolica.

L'eccesso del consumo di zucchero è, oggi, la prima causa (assieme al consumo di proteine animali) di acidosi tissutale. L'acidosi è la causa principale dell'infiammazione la quale è alla base di tutte le malattie. Più acidosi, più infiammazione, più malattie. L'acidosi può scompensare anche il sistema nervoso e il cervello.

Praticamente è impossibile rinunciare al dolce piacere della pasticceria odierna, sia casalinga che commerciale. Questo è il motivo per cui mi sono cimentato a realizzare uno zucchero alcalino/alcalinizzante che possa tamponare (neutralizzare) il più possibile i danni provocati dall'assunzione dello zucchero industriale molto acidificante in quanto è stato raffinato cioè privato dei minerali alcalini naturalmente presenti nelle piante da cui lo zucchero viene ricavato (barbabietola, canna da zucchero, cocco, ecc.).

AlkaSugar®, il primo zucchero alcalino, può essere utilizzato per dolcificare caffè, tisane, latte, pasticceria, gelati, ecc. in modo semplice ed economico. Inoltre, il vantaggio di AlkaSugar® in bustine monodose è quello di poterselo portare ovunque per dolcificare a piacimento qualsiasi cosa, sia liquida che in polvere.



ACQUA ALCALINA E NON SOLO PER IL TUO BENESSERE QUOTIDIANO

Visita il sito www.viverealcalino.it

Con **AlkaWater® Plus** acqua
alcalina ionizzata e idrogenata
a portata di mano



AlkaSugar®

Lo zucchero
alcalinizzante
e antiossidante



**AlkaCoffee è una
novità assoluta**



per ottenere un caffè
antiossidante e,
nello stesso tempo,
alcalinizzante



San Michele Salentino (BR)



info@viverealcalino.it



Tel. 0831 964538
Cell. 345 4676179



VivereAlcalino