



Obrigado por adquirir mais um produto da BioViva. Este documento é exclusivo para os nossos clientes. Visite nosso site (www.bioviva.com.br) para conferir nossos novos produtos. BioViva para você!

“Há mais de 60 anos, as gorduras mais consumidas eram provenientes dos animais, destacando-se dentre elas, a gordura de porco. Já as provenientes do reino vegetal, a campioníssima era a **gordura de coco**.

Na década de 1940, o Departamento de Agricultura dos E.U, instruiu os suinocultores a engordarem seus animais com gordura de COCO! Paradoxalmente, o que ocorreu seis meses após? Os porcos estavam **mais magros!**

Então, o mesmo Departamento sugeriu que os porcos fossem alimentados adicionando-se óleo de soja, esse mesmo encontrado atualmente nos prateleiras do seu mercado.

Mas ocorre nova surpresa: **os porcos engordaram tanto que morreram de infarto do miocárdio**”. Assim disse Sérgio Puppim, MD. Cardiologista e Nutrólogo CRM RJ 52-133209 Novembro-2007.

Com a descoberta do colesterol e dos alimentos que continham colesterol como o **ovo**, gordura de porco e por que não dizer, todas as gorduras de origem animal e as **“saturadas”** foram condenadas. Dentre as gorduras vegetais que foram banidas podemos incluir: **óleo de palma, babaçu, dendê e gordura de coco**, todas consideradas saturadas.

Há menos de 10 anos, constatou-se que **75%** das gorduras que obstruem as artérias provêm da gordura vegetal **poliinsaturada e, não das gorduras animais e as saturadas**.

Os óleos poliinsaturados são os de arroz, canola, girassol, milho e soja.

Até hoje a maioria dos médicos e nutricionistas ainda desconhecem as últimas pesquisas em relação às gorduras de modo geral, por isso indicam o consumo do azeite e, condenam a gordura de coco, já que esta última é saturada e a de azeite é monoinsaturada.

Segundo literaturas, o óleo de coco:

- **Tem ação ANTIOXIDANTE pela presença da vit E.**
- Evita que o mau COLETEROL – LDL se oxide.
- Promove a elevação do bom COLESTEROL – HDL.
- **Colabora no processo do EMAGRECIMENTO** sendo a melhor fonte de TRIGLICERIDEOS DE CADEIA MÉDIA. No fígado, estes triglicerídeos rapidamente se transformam em energia, desta maneira não se depositam no organismo. Por isso ela é considerada “**termogênica**”, ou seja, capaz de gerar calor e queimar calorias.
- Combate os VERMES–BACTÉRIAS–FUNGOS e restabelece a energia “roubada” por estes agentes.
- Maior concentração de Ácido Láurico, dentre todas as gorduras vegetais, *o mesmo ácido graxo presente no leite materno.*
- Combate uma infinidade de bactérias, leveduras, fungos e vírus.

Resumem os benefícios do Óleo de coco extra virgem como sendo interessante para: intestinos, fibromialgia, aterosclerose, antioxidante, herpes, cândida albicans, sistema imunológico, colesterol, antibacteriano, antiinflamatório, creme para pele, gordura saudável, estresse.

Ação cosmética:

- A gordura de coco pode ser aplicada diretamente sobre a pele e mesmo nos cabelos, funcionando com um “**condicionador**” natural, para isso é só massagear os cabelos com 1 colher das de sobremesa antes do banho.
- Além de hidratar a pele e não conter radicais livres previne rugas numa verdadeira ação antienvhecimento. Isto se deve a “lubrificação” da pele, permitindo que os nutrientes do sangue cheguem até ela.
- Além do poder bactericida, na pele pode ser utilizada como cicatrizante de feridas, picadas de insetos, alívio em queimaduras e, sobretudo, nos eczemas e dermatites de contato, bem como no tratamento do herpes e candidíase.

Como este óleo é usado?

”O óleo de coco do Virgem é um alimento e um dos melhores óleos para ser usado na cozinha. Ao ser usado nos temperos dos alimentos mesmo em altas temperaturas sua estrutura química resiste à mutações, ao contrário da maioria de óleos vegetais. O Dr. Mary Enig sugere que o adulto médio inclua aproximadamente 3.5 colheres de óleo de coco por o dia em sua dieta. Pode ser acrescentado em qualquer tipo de alimento salgado e/ou doce. Apenas devendo ser ingerido aos poucos para o organismo ir se adaptando ao novo alimento probiótico (pela vida)”.

Literatura recomendada:

“*O poder medicinal do Coco*” do Dr. Marcio Bontempo.