



# VITALITY FOOD

совершенная  
система питания

Продакт-менеджер Артлайф:  
Верхотурова Алена



# VITALITY FOOD



## СУББРЕНД VITALITY FOOD

Живая еда

Живительная еда

Жизненно необходимая еда

Суть одна – это еда, для жизни, молодости, красоты и активного долголетия





# ЖИВАЯ ЕДА

Она какая? С высокой пищевой ценностью, должна содержать все те необходимые нутриенты, которые обеспечивают оптимальную работу организма.

Организм – это сложно устроенная биохимическая лаборатория и ее работа всецело зависит от правильного сырья. Пример – завтрак: можно выпить кофе, а можно съесть кашу...





# Я И ВНЕШНЯЯ СРЕДА



На что глобально и фундаментально мы можем влиять на внешнее или на себя и свою жизнь?

**Только от каждого из нас зависит какими мы подойдем к рубежу в 60 - 70 лет и ведущим фактором является здоровье**





# ЗДОРОВЬЕ

## Ментальное

Позитивное или  
негативное мышление



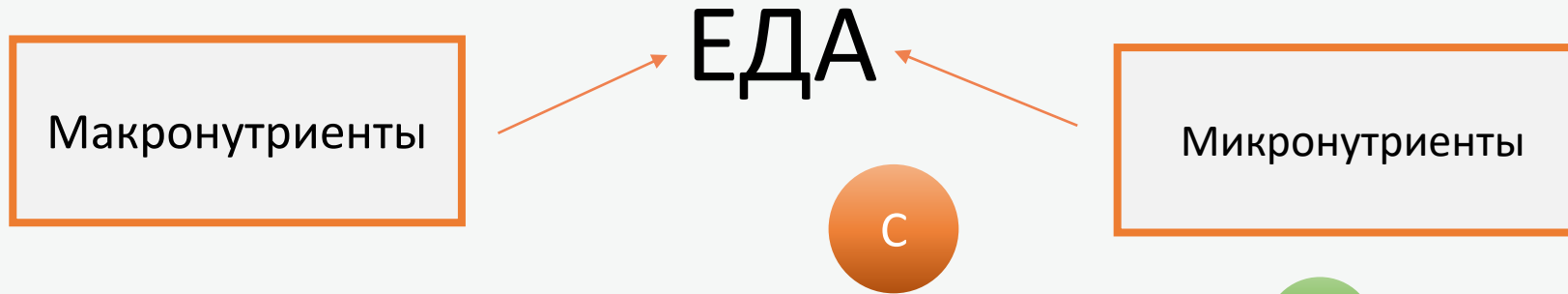
## Физическое

Образ жизни и питание

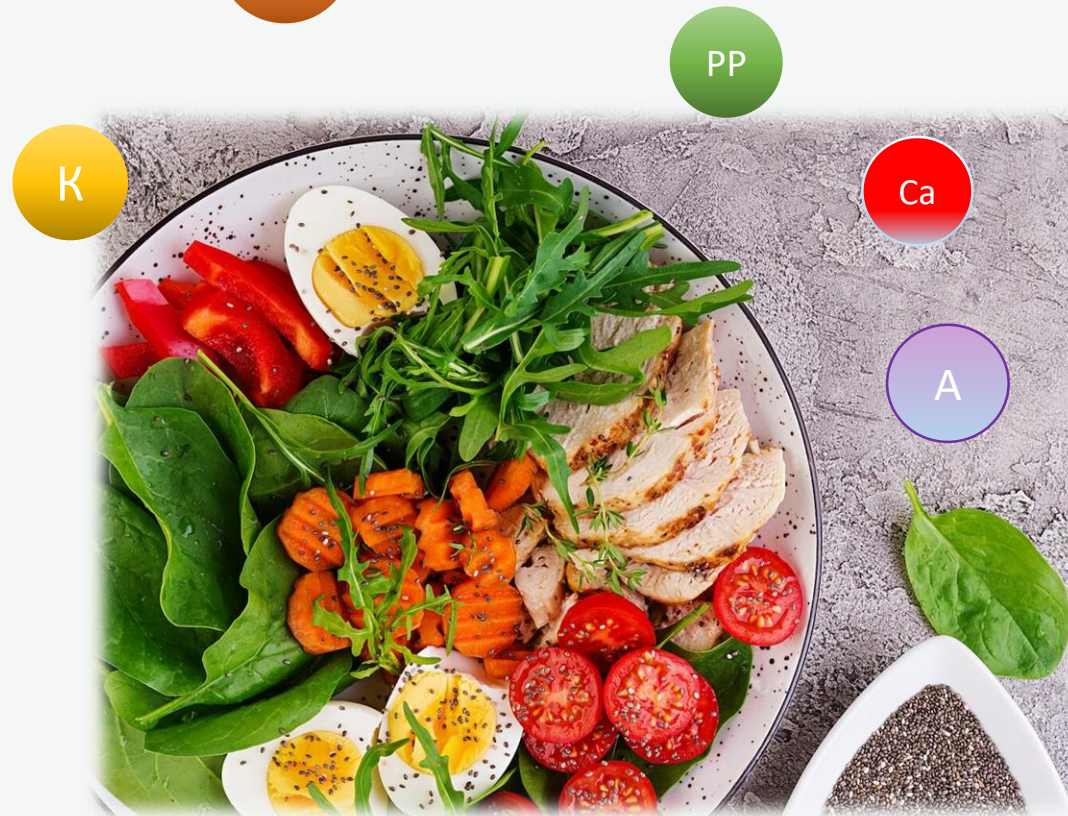
Без еды жизнь не возможна,  
именно она является  
основным ресурсом для  
нашего тела. В сегодняшних  
современных условиях **без  
суперпитания крайне сложно  
поддерживать высокую  
работоспособность и  
эффективность**







**Углеводы** = энергия  
**Жиры** - фосфолипиды, терморегуляция, защита внутренних органов, а также главный энергетический резерв организма в 2 раза больше, чем от окисления У и Б в случае дефицита  
**Белки** – основной строительный материал, кирпичики нашего тела





# ДЕФИЦИТ БЕЛКА



- ✓ Постоянно снижающийся вес
- ✓ Ломкие ногти
- ✓ Выпадение волос
- ✓ Отеки
- ✓ Сухая кожа
- ✓ Частые простуды
- ✓ Общая слабость и низкая работоспособность





# essential



# VITALITY FOOD **essential**



- ✓ Биокomплекс, содержащий полный спектр незаменимых нутриентов
- ✓ Обеспечивает полноценное питание каждой клетки организма
- ✓ Помогает легко компенсировать погрешности современного рациона
- ✓ Корректирует обменные процессы
- ✓ Способствует оптимальной работе всех систем организма



Ваш ключ к активному долголетию – **превентивная медицина болезней цивилизации**



# АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ



## Что вы получаете?

### Макронутриенты

#### 3 вида белка

Растительный – олигопептиды овса и риса

Животный – концентрат и гидролизат сывороточного белка

Микробиологический

**Аминокислотный профиль:** аланин, аргинин, аспарагиновая кислота+ аспарагин, метионин +цистеин/цистин, глутаминовая кислота+глутамин, глицин, гистидин, изолейцин, лейцин, лизин, фенилаланин +тирозин, пролин, серин, треонин, триптофан, валин

**Жиры** – кокосовое масло

**Углеводы** – минорные сахара – d-манноза, d-рибоза

### Микронутриенты

**Витамины:** А, С, Е, В1, В2, В3, В5, В6, В9, В12, D3

**Минералы:** железо, цинк, селен, магний, йод, Каменное масло Горного Алтая – более 49 минералов

# АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ



Энергия	Янтарная кислота, коэнзимом Q10
Здоровый микробиом	<p><b>Метабиотики:</b> Bifidobacterium bifidum, Lactobacillus helveticus, Propionibacterium freudenreichii</p> <p><b>Пребиотики:</b> растворимые пищевые волокна – галакто- и глюкомананы, нутриоза</p> <p>нерастворимые пищевые волокна – цитрусовая клетчатка</p>
Метаболизм/анти стресс	Гарциния камбоджийская (гидроксисимонная кислота)
Детокс	Расторопша (силимарин)
Антиоксиданты	Ресвератрол, кверцетин, дигидрокверцетин, липоевая кислота

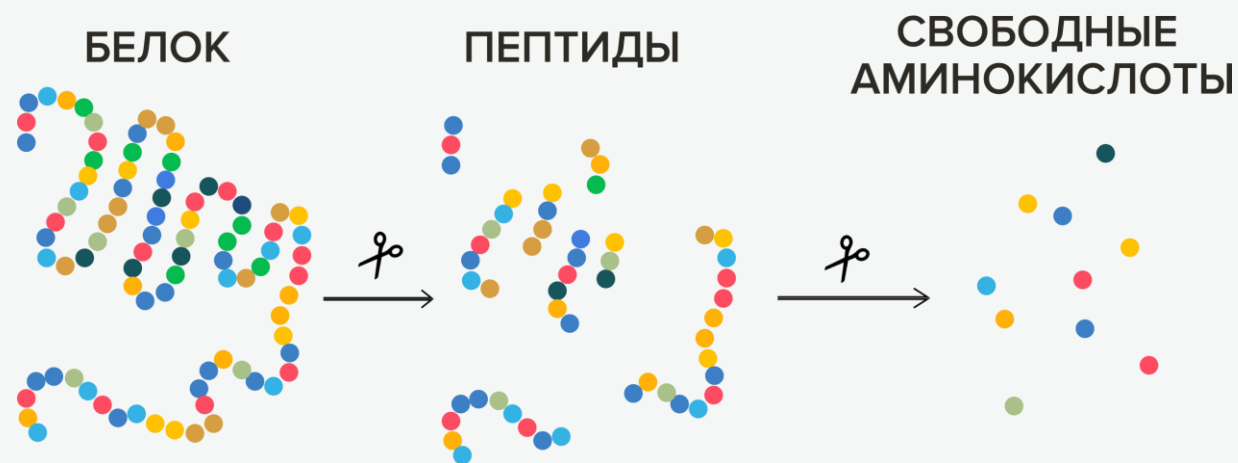


# ОЛИГОПЕПТИДЫ



Технология двойной ферментации белков безглютенового овса и риса позволяет из длинных цепочек получать более короткие и простые молекулы – олигопептиды и биоактивные пептиды.

- ✓ Легко усваиваются
- ✓ Обладают большей биодоступностью и биологической активностью, чем белки
- ✓ Проявляют доказанные свойства: гипотензивные, гипогликемические, иммуномодулирующие, противоопухолевые, противовоспалительные
- ✓ Безопасность и гипоаллергенность подтверждены результатами научных исследований



# ЭКСПЕРИМЕНТИРУЙ



Вкус готового продукта очень легкий, с тонкой ноткой ванили, поэтому у вас есть прекрасная возможность экспериментировать.

Исходя из индивидуальных вкусовых предпочтений, в готовый продукт **вы можете добавить:** ягоды, фрукты, овощи, а также готовить на разных основах: вода, молоко, кокосовое молоко, немолоко





# РЕЦЕПТЫ



- ✓ 1/2 ср. апельсина и 1/2 ср. банана
- ✓ 1/3 огурца, 1/2 зеленого ябл, 1 перо сельдерея и 1/2 ср апельсина



- ✓ Сыр рикотта 1-2 ст л
- ✓ Сыр рикотта 1-2 ст л+ 1/2 зел. яблоко, 1/2 ср. банана, 1 маленький киви



# РЕЦЕПТЫ



- ✓ Вместо воды кокосовое молоко



- ✓ Кокосовое молоко, измельченные злаки – плотный и невероятно вкусный завтрак – десерт





# ПРЕИМУЩЕСТВА

- Полноценное сбалансированное питание
- Включает полный комплекс незаменимых нутриентов
- Содержит 3 вида белка
- Обладает высокой степенью усвоения активных компонентов
- Имеет легкий приятный вкус
- Насыщает на 3-4 часа
- Просто готовить и удобно применять
- Всего 1 порция в день
- Не содержит сахара, красителей, консервантов, искусственных ароматизаторов



# ПОКАЗАНИЯ



- В комплексной терапии коррекции массы тела
- Саркопения (потеря мышечной массы, белка) и другие дефицитные состояния организма
- Метаболический синдром
- Для восстановления организма при интенсивных физических и умственных нагрузках
- Сниженная работоспособность и уровень энергии
- Ослабленный иммунитет (профилактика сезонных респираторных и других заболеваний)
- В составе детокс-программ
- Быстрый и сбалансированный прием пищи



# СОВМЕСТИМЫЙ ПРИЕМ



- ✓ Витамины
- ✓ Аминокислоты
- ✓ Омега – 3
- ✓ Ферменты

- ✓ Профильные БАД для М и Ж
- ✓ Коллаген
- ✓ Панбиолоакты





# probio selection



# НОРМЫ



За последние 100 лет потребление клетчатки уменьшилось в два раза.  
Долгое время ее считали балластом и поэтому продукты питания рафинировали (очищали).  
Сегодня норма для взрослого 20-25 г, а получаем **5-10 г**

ЦЕЛЬНОЕ ЗЕРНО

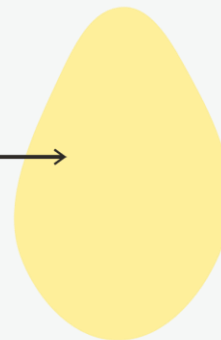


← ОТРУБИ

← ЭНДОСПЕРМ

← ЗАРОДЫШ

РАФИНИРОВАННОЕ  
ЗЕРНО



# ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Чтобы закрыть суточную  
потребность в пищевых волокнах  
необходимо ежедневно  
съедать 800 г овощей и фруктов





# СЧАСТЬЕ

Ученые доказали, что клетчатка выполняет функцию бустера, стимулируя в нашем организме синтез гормона – окситоцина, он помогает строить социальные связи, отвечает за состояние умиротворения, любви, нежности, ласки и заботы.



# VITALITY FOOD probio selection



**Современный синбиотик-метабиотик** формирует и поддерживает здоровый микробиом кишечника.

В основе формулы – **ферментированная клетчатка** из разных натуральных источников (медицинские грибы, овощи, фрукты, злаки и т.д.).

## Что дает процесс ферментации продукта?

Пробиотические бактерии расщепляют сложные соединения до элементарных звеньев, обогащая смесь ценным коктейлем метабиотиков.

## Эффекты:

- Здоровое пищеварение
- Гигиена питания – насыщение и снижение частоты перекусов, уменьшение сорных калорий
- Очищение кишечника от шлаков и токсинов
- Крепкий иммунитет



# АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ



Что вы получаете?	
<b>2 порции в день</b> – закрывают суточную норму по клетчатке <b>Нормальная работа кишечника:</b> улучшение моторики, регулярный стул с полным опорожнением <b>Очищение организма</b> от шлаков и токсинов <b>Гигиена питания</b> – насыщение и снижение частоты перекусов, уменьшение сорных калорий	<b>Ферментированная клетчатка</b> <b>Отруби:</b> кукурузные, гречневые, рисовые, льняные <b>Клетчатка:</b> яблочная, льняная, цитрусовая <b>Медицинские грибы:</b> ежевик гребенчатый, ганодерма лакированная, вешенка обыкновенная, шиитаке <b>Овощи и фрукты:</b> кабачковое пюре, морковное пюре, яблочное пюре, грушевое пюре, яблочный пектин <b>Биофлавоноиды:</b> рутин, кверцетина дигидрат, гесперидин, экстракт косточек винограда Экстракт куркумы
	<b>Клетчатка в нативной форме</b> <b>Растворимые и нерастворимые пищевые волокна:</b> псиллиум
	<b>Растворимые пищевые волокна:</b> нутриоза, инулин, пектин, фибрегам, свекла



# АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ



**Здоровый микробиом:** рост, размножение и поддержка баланса микробиоциноза

**Профакторы роста полезной микробиоты:**

олигофруктоза, арабиногалактан-лавитол, палатиноза, ксилит, сорбит, глютаминовая кислота, аргинина гидрохлорид, цистеин, треонин, пара-аминобензойная кислота, липоевая кислота,

**витамины:** B1, B2, B5, B6,

пиколинат хрома, хитозан, глутатион восстановленный

**пребиотики:** ксантановая, гуаровая камеди, лактулоза

# ФЕРМЕНТИРОВАННАЯ КЛЕТЧАТКА

Особая, инновационная биотехнологическая субстанция. Ее получают в результате сложного многоэтапного процесса: смесь из разных пищевых волокон предварительно обрабатывают ферментами, а затем заселяют пробиотическими бактериями.

По данным исследования были выбраны именно те штаммы пробиотиков, которые способны наиболее продуктивно метаболизировать клетчатку.



# ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ Высокая биодоступность компонентов состава (50% всех пищевых волокон ферментируется)
- ✓ Содержит клетчатку из разнообразных натуральных источников: медицинских грибов, злаков, овощей и фруктов
- ✓ Включает пре-, -про и метабิโอтики
- ✓ 1 порция продукта обеспечивает поступление 15 г пищевых волокон, половины от суточной нормы
- ✓ Быстро готовить и удобно применять
- ✓ Нежная консистенция и натуральный вкус
- ✓ Без глютена, лактозы, консервантов, ароматизаторов, красителей и сахара

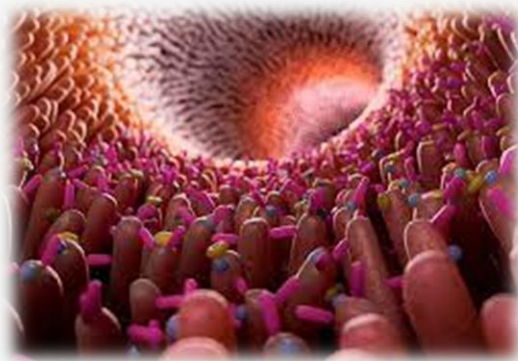




# ПОКАЗАНИЯ



- ✓ Нарушения работы ЖКТ
- ✓ Дефицит пищевых волокон в ежедневном рационе
- ✓ Дисбиозы
- ✓ Адаптация организма при смене режима питания, климата, в поездках, на период сезонных заболеваний
- ✓ Профилактика и комплексная терапия: СД, ожирения, атеросклероза, ГБ и т.д.



# green mix



# VITALITY FOOD green mix



Биологически активный комплекс-системный суперфуд. Содержит широкий спектр нутриентов из разных зеленых продуктов, является уникальным источником хлорофилла, фукоидана, органических витаминов и минералов, в частности, йода.

- Помогает быстро ликвидировать последствия оксидативного стресса
- Способствует нормализации кислотно-щелочного равновесия
- Улучшает работу ССС
- Повышает адаптивные механизмы





# ЗЕЛЕННЫЕ СУПЕРФУДЫ

Довольно часто возникает вопрос от потребителей и партнеров: «есть ли у вас в ассортименте монопродукты с водорослями (хлорелла, ламинария, фукус, спирулина), зелеными суперфудами», которые составляют основу японской кухни, являясь ключевыми инструментами продления красоты, молодости и активного долголетия





# ЗЕЛЕННЫЕ СУПЕРФУДЫ



Чтобы оздоровить свой рацион, ешьте больше свежей зелени. Все полезные вещества, которые она содержит в себе, сохраняются в блюдах без термической обработки. Добавляйте зеленые листья в салаты, на бутерброды и другие закуски, чтобы получить всю пользу зелени для организма.

Норма **100 - 150 г**



# АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ



Что вы получаете?	
<b>Богатый комплекс натуральных микронутриентов:</b> бор, селен, йод и др.	<b>Водоросли:</b> спирулина, хлорелла, ундария перистая, фукус, ламинария
<b>Защелачивание организма</b>	<b>Суперфуды:</b> кабачки, брокколи, стручковая фасоль, петрушка, шпинат, морошка, клюква, смородина, семена чиа, амарантовая мука, корица
<b>Активацию иммунитета</b>	<b>Витамины:</b> B9, B12
<b>Детокс</b>	
<b>Нормализацию психоэмоционального фона</b>	
<b>Эгнергию</b>	

# АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ



<b>Антиоксиданты</b>	Карнозин, метионин, глутатион, куркума, яблочная кислота, зеленый чай
<b>Обогащение рациона пре-, про- и метабактериями</b>	<b>Растворимые пищевые волокна:</b> инулин, пектин, нутриоза <b>Нерастворимые пищевые волокна:</b> цитрусовая клетчатка <b>Биоферментированное пюре:</b> яблочное, грушевое, тыквенное, морковное и кабачковое



# ВОДОРΟΣЛИ

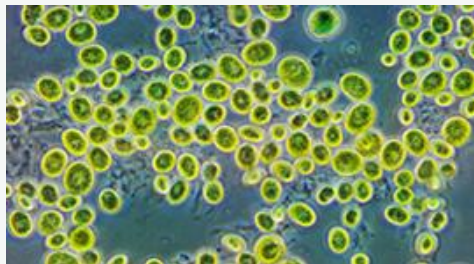
## Спирулина

класс сине-зеленых водорослей. Содержит витамины гр В, РР, фолацин, Е, С, йод, цинк, магний, селен, калий, кальций, хром, богата железом



## Хлорелла

одноклеточная зеленая водоросль, в которой питательных веществ больше, чем в брокколи и шпинате, очень схожа по составу со спирулиной, но обладает меньшей пищевой ценностью



## Ундария перистая

вакамэ, милёк, относится к бурым водорослям. Богата витаминами гр В, А, С, Е, К, Омега-3 кислотами, много железа, фосфора, магния, кальция больше, чем в молоке в 10 раз, практически 0 ккал.



## Ламинария

морская капуста, класс бурых водорослей. Высокое содержание йода, витаминов А, группы В, С, Е и D, минералов: натрий, калий, магний, бром, кобальт, марганец, железо, сера, фосфор и другие



## Фукус

морской дуб, царь-водоросль, морской виноград, класс бурых водорослей. Состав солей максимально подобен составу человеческой тканевой жидкости. Богат витаминами и минералами



# ШЕФ-ПОВАР



1

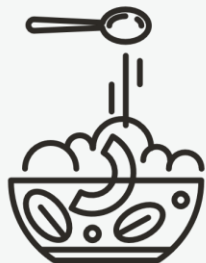
РАСТВОРИТЬ В ВОДЕ И ВЫПИТЬ  
КАК САМОСТОЯТЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ



2

ДОБАВЛЯТЬ В ЕДУ:

САЛАТЫ



СМУЗИ



СУПЫ



КЕФИР, ЙОГУРТ



# ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ Высокобиотехнологичный продукт
- ✓ Содержит мощный антиоксидантный комплекс
- ✓ Является источником широкого спектра органических витаминов и минералов, в частности йода
- ✓ Низкокалорийная формула
- ✓ Вариативность применения (как самостоятельный продукт и для обогащения ежедневного рациона)
- ✓ Легко и быстро готовить
- ✓ Имеет легкий морской вкус
- ✓ Без сахара, лактозы, консервантов, ароматизаторов, красителей





# ПОКАЗАНИЯ



- ✓ Дефицитные состояния: диеты, во время и после заболеваний, антибиотикотерапия
- ✓ Закисленная среда организма
- ✓ В комплексном лечении заболеваний щитовидной железы, сердечно-сосудистой системы
- ✓ Ослабленный иммунитет
- ✓ Синдром хронической усталости
- ✓ Оксидативный стресс
- ✓ В составе детокс-программ и бьюти-процедур



БЛАГОДАРЮ ЗА  
ВНИМАНИЕ!

