

XIV 2025 V



МЕЖДУНАРОДНАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ



ВИТАЛИТИ ФУД БИОСТАРТ – СОВРЕМЕННЫЙ КОМБИОТИК. ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

ГОРДИЕНКО НАТАЛИЯ НИКОЛАЕВНА

Заместитель директора Ассоциации «Новолипецкий медицинский центр» по санаторно-курортному лечению. Врач-инфекционист, аллерголог-иммунолог. Стаж - 36 лет.

XV 2025

МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

Арт Лайф

КАЖДЫЙ ЧЕЛОВЕК ХОЧЕТ БЫТЬ КРАСИВЫМ И ЗДОРОВЫМ



Для меня, как для врача, несомненно то, что болезни цивилизации, включая прежде всего ожирение и метаболический синдром – это нездоровье, а пусковой механизм целой цепочки заболеваний.

Оптимального результата, для красоты и здоровья, можно достичь только благодаря **правильному питанию, дополнительному приему нутриентов в т. ч. воды, полноценному сну, физической активности**, что имеет глубокое воздействие на организм изнутри.

Только системный и комплексный подход, другого пути нет!!!



ИНДУСТРИАЛИЗАЦИЯ



Индустриализация жизни, прежде всего, сельского хозяйства и пищевой промышленности, привела к резкому сужению спектра сырьевых ресурсов, используемых для изготовления пищевых продуктов.

Увеличила содержание в них как природных, так и искусственно созданных соединений с потенциальными негативными эффектами на организм.

Привела к созданию «муляжной» еды.

Интенсивное использование фармакологических препаратов, многие из которых потенциально способны вызывать микробиологические нарушения в пищеварительном тракте человека, распространение вредных привычек, неблагоприятные демографические тенденции, рост количества и интенсивности негативных стрессовых воздействий вошли в противоречие с адаптационными возможностями современного человека и привели к заметному увеличению числа традиционных и новых **«болезней цивилизации»**.

БОЛЕЗНИ ЦИВИЛИЗАЦИИ



Оппортунистические инфекции,
болезни сердца и сосудов,
рак,
мочекаменная болезнь
желчекаменная болезнь,
бронхиальная астма,
гепатиты различного генеза,
ожирение,
подагра,
остеохондроз,
остеопороз,
сахарный диабет и другие.

Многие из этих болезней ведут не только к смерти, но и являются ведущей причиной временной потери трудоспособности или инвалидности в самом работоспособном возрасте.



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ
(ФПП)

Ученые доказали, что большинство заболеваний цивилизации **являются алиментарно-зависимыми** и могут корректироваться соответствующими диетами и ФПП.

Перед учёными встала задача улучшения качества пищевых продуктов с тем, чтобы за счёт питания оздоровить человека и уменьшить потребление «химических» лекарств. Его появление вызвано активным ритмом жизни человека, плотным графиком жизни, частыми перекусами фастфудом, лёгким доступом к жирной и жареной пище. Вред наносит также приём низкокачественной пищи.



Это продукты специального назначения естественного или искусственного происхождения с заданными свойствами, которые предназначены для **систематического ежедневного употребления** и направлены на восполнение недостатка в организме, прежде всего, регуляторных пищевых субстанций. Оказывая регулирующее действие на физиологические функции, биохимические реакции и психосоциальное поведение человека, подобные продукты поддерживают физическое здоровье и снижают риск возникновения заболеваний.



МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

Арт Лайф

ФПП



В последнее время в науке о питании появилось новое направление – позитивное питание.

Концепция позитивного (здорового, функционального) питания возникла в Японии в 1980-1985 г.г, где приобрели большую популярность так называемые функциональные продукты питания, повышают сопротивляемость организма заболеваниям.





ФПП - это продукты питания содержащие ингредиенты, которые приносят **ТОЛЬКО пользу** здоровью человека, способны улучшать многие физиологические процессы организма, позволяя ему сохранять долгое время активный образ жизни.

ФПП не являются лекарствами, но помогают **ПРЕДУПРЕДИТЬ** болезни и **СТАРЕНИЕ** организма в сложившейся экологической обстановке.



КЛАССИФИКАЦИЯ ФПП



1. **Натуральные пищевые продукты**, которые от природы содержат большое количество биологически активных веществ (БАВ), например, овсяные отруби, овощи, содержащие большое количество растворимой клетчатки, фрукты и овощи, содержащие многочисленные БАВ в определенном биологическом состоянии.

2. Пищевые продукты, в которых **уровень** конкретного **БАВ**, связанного с профилактикой и лечением заболевания **технологически увеличивается**. К таким продуктам можно отнести обезжиренное молоко, соки, фруктовые пюре и др., обогащенные кальцием, или хлеб, обогащенный отрубями.



КЛАССИФИКАЦИЯ ФПП

3. Пищевые продукты, **обогащенные нетипичными для них БАВ.**

Например, напитки или конфеты обогащенные антиоксидантами, соки с экстрактом эхинацеи, укрепляющие иммунную систему.

4. Все продукты позитивного питания, содержащие ингредиенты, придающие им функциональный смысл. К числу таких ингредиентов относятся натуральные каротиноиды, антоцианы и катехины, ненасыщенные жирные кислоты.



ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОГО ПИТАНИЯ



Среди решенных в последние годы фундаментальных проблем науки о здоровье является **признание питания и состояния симбионтной микрофлоры**, как первичных звеньев нормального функционирования всех метаболических и физиологических процессов человека.

Несбалансированность питания, включая дефициты витаминов, биоэлементов, хронический дефицит потребления питьевой воды, и дисбаланс микробной экологии пищеварительного тракта снижают адаптивные резервы человека и, в условиях постоянно действующих стрессовых воздействий различного происхождения, приводят к разбалансировке энергетического и пластического гомеостаза, базовых и нейроиммуноэндокринных систем его регуляции, и, как следствие, к развитию различных предболезней и «болезней цивилизации» включая ожирение и МС.



ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОГО ПИТАНИЯ



Стресс-обусловленный дефицитом функциональных ингредиентов, необходимых для синтеза соответствующих нейротрансмиттеров, гормонов, цитокинов, функционирования антиоксидантной системы, нейтрализующих неблагоприятные последствия стрессов - это основной запускаящий фактор всех заболеваний.

Исходя из сказанного, становится понятным, почему только фармакологические средства предупреждения или уменьшения клинических проявлений БЦ (ожирение, АГ, массы тела, ГЛД, ИР и т.д.), нельзя рассматривать как единственный или наиболее оптимальный подход к решению проблемы. Следует использовать более универсальные приемы повышения неспецифической резистентности организма и/или комбинировать их с медикаментозными средствами.



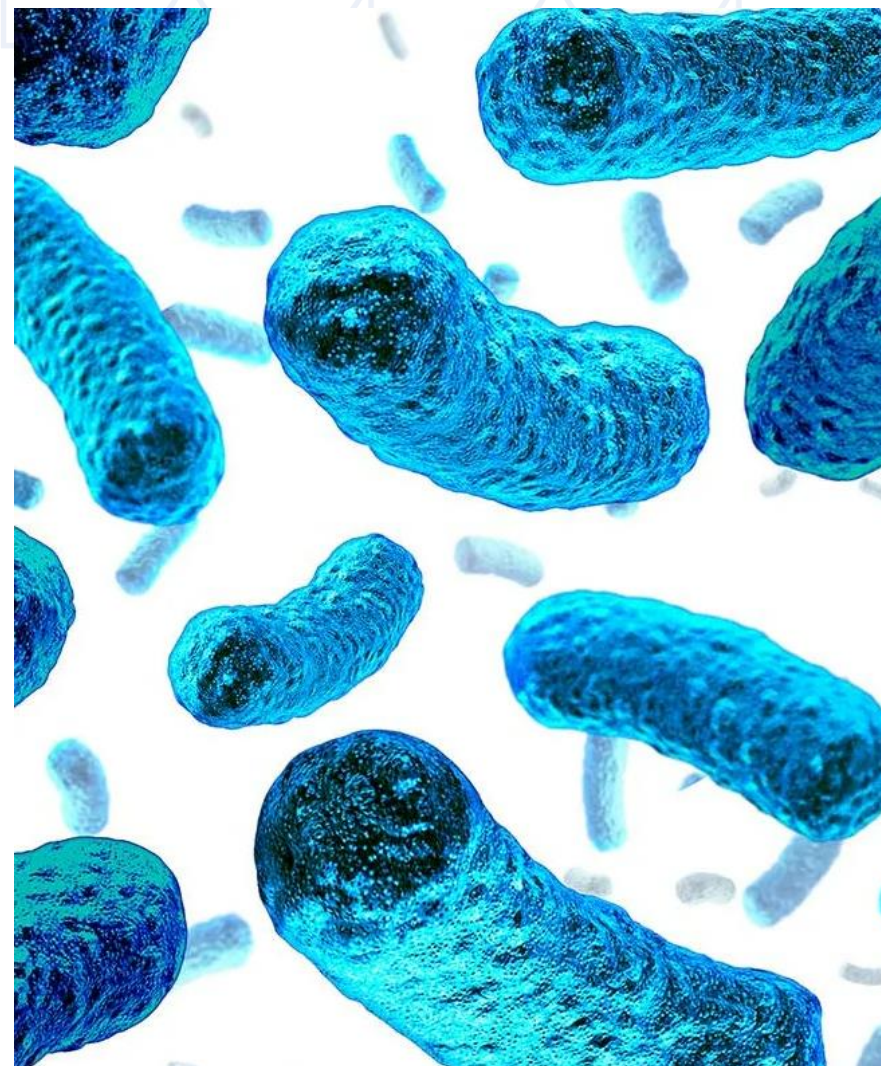


ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОГО ПИТАНИЯ

- В этой связи заслуживают внимания включение в пищевые рационы, наряду с традиционными продуктами питания, специально подобранные или вновь сконструированные ФПП и БАД, обогащенные физиологическими функциональными ингредиентами, прежде всего, требуемыми для адекватной работы базовых систем поддержания гомеостаза в условиях физических, химических, биологических и социально-психологических стрессов и их комплексов.
- Сегодня доказано, что ведущую роль среди негативных факторов практически всех заболеваний, даже таких, как эндометриоз и бактериальный вагиноз играет состояние слизистой и микробиоты кишечника.
- Нужно подчеркнуть, что микробиота кишечника это субстратзависимый орган и его зависимость определяется питанием и поступающими с ним необходимыми для роста дружественных бактерий факторами.

МИКРОБИОТА

Нормальная микробиота – это качественное и количественное соотношение в отдельных органах и системах разнообразных популяций микробов, поддерживающих биохимическое, метаболическое и иммунологическое равновесие макроорганизма, необходимое для сохранения здоровья человека.



НАШ ДРУГОЙ ГЕНОМ



- Число генов кишечной флоры в 150 раз превышает количество генов человека.
- Под влиянием микробиома экспрессируются гены хозяина, которые регулируют энергетический обмен: расход и запас энергии.
- При ожирении зарегистрирована потеря 6-10 видов бактерий, что меняет геном хозяина («low gene») что и определяет набор массы тела (меняется секреция белков, модулирующих метаболизм липидов, повышается инсулин, формируется инсулинорезистентность, растут триглицериды, падают ЛПВП изменения характерные для МС).
- Сейчас известно, что некоторые клостридии ассоциированы с лишним весом.
- Также уменьшение лакто- и бифидобактерий – нарушает метаболизм жиров, они все усваиваются, а могли бы «проходить транзитом».

ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОГО МИКРОБИОМА
ЧЕЛОВЕКА

МЕЖДУНАРОДНАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ

Арт Лайф

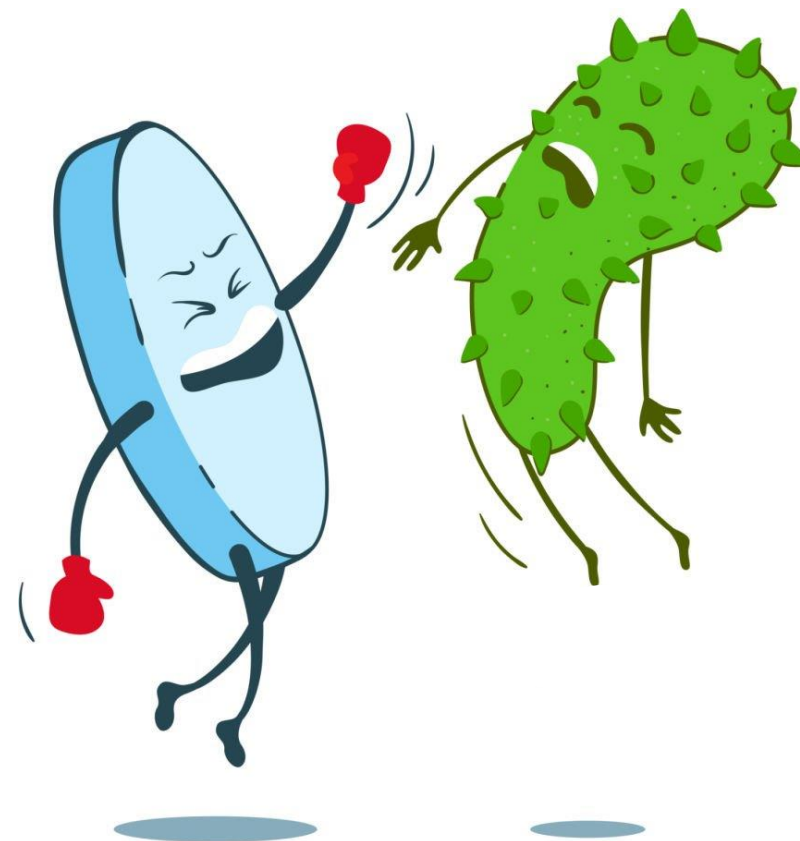
Принципиально важной особенностью диеты современного человека является резкое уменьшение поступления в его организм молочнокислых бактерий. В последние десятилетия подавляющее большинство жителей развитых стран употребляют в миллионы раз меньше этих микроорганизмов по сравнению с нашими далекими предками, которые для сохранения продуктов питания использовали лишь естественные способы консервации: высушивание или природную ферментацию за счет молочнокислых и других микроорганизмов. В результате ферментации многие продукты обогащались миллиардами молочнокислых бактерий, грибов и продуктами их метаболизма (КЖК, пептиды, полиамины, витамины, антибиотико-схожие субстанции и многие другие соединения), которые, попав в пищеварительный тракт, вносили существенный вклад в поддержание их здоровья.



ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОГО МИКРОБИОМА ЧЕЛОВЕКА



К сожалению, в силу внедрения термической обработки продуктов питания и повышения гигиенических требований состав и абсолютное содержание попадающих в организм человека молочнокислых микроорганизмов заметно изменился и уменьшился. Вследствие этого сроки формирования нормальной микрофлоры у детей младшего возраста возросли, изменился качественный и количественный состав микробиоты у подростков и взрослых людей. Этому также способствовало широкое использование в XX веке антибиотиков и других антимикробных средств как в медицине, так и в быту (например, хлорирование воды, использование антибактериальных препаратов при выращивании скота и птицы, использование в быту моющих средств и т.д.).



ФАКТОРЫ И АГЕНТЫ, ВЫЗЫВАЮЩИЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НАРУШЕНИЯ



- Антибиотики и антисептические агенты.
- Противоопухолевые препараты.
- Антигистаминные лекарственные средства.
- Некоторые лекарственные препараты, например, – антидепрессанты и другие фармакологические препараты.
- Технологические пищевые добавки, включая те, которые используются для подготовки питьевой воды.
- Соли тяжелых металлов.
- Многие промышленные загрязнители окружающей среды.
- Пестициды.
- Различные виды радиации.
- Другие химические, физические, биологические стрессовые агенты или их комплексное воздействие.

ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОГО МИКРОБИОМА ЧЕЛОВЕКА



- Уже неоднократно указывалось, что симбиотическая микрофлора играет важную роль в обеспечении человека макро- и микронутриентами, в том числе функциональными физиологически активными ингредиентами, выполняющими в организме разнообразные регуляторные функции.
- Неблагоприятные факторы, вызывая значительные микрoэкологические нарушения в пищеварительном тракте, одновременно индуцируют и изменения различных физиологических функций, биохимических и поведенческих реакций, в том числе способствующих возникновению и развитию ожирения и МС.
- Из этого следует, что создание условий, благоприятно влияющих на своевременное становление симбионтной микрофлоры в период новорожденности, адекватную ее возрастную сукцессию, сохранение ее на оптимальном уровне на протяжении всей жизни человека, также как и ее коррекция в случае необходимости, является, важнейшим фактором снижения риска многих «болезней цивилизации», в первую очередь, МС и заболеваний, ассоциированных с этим симптомокомплексом.

XIV 2025 XV

МЕЖДУНАРОДНАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ

Арт Лайф

КОНЦ-Т ПРОБИОТИЧЕСКИХ КУЛЬТУР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ПРОДУКТА ВИТАЛИТИ ФУД БИОСТАРТ



Биологически активная добавка, которая относится к группе комбиотиков.

Комбиотики — это комбинация пробиотиков, пребиотиков и метабиотиков, дополнительно обогащенная функциональными пищевыми добавками.

Одна порция (200г) ферментированного готового продукта содержит около 3 г соевого протеина — источника заменимых и незаменимых для организма аминокислот и 2,5 г среднецепочечных триглицеридов C8-C10 (МСТ-масла). Готовый продукт содержит Альбутин альфа — источник пептидов альбумина. Аминокислотный состав альбумина полностью повторяет состав идеального белка для человека. Соевый лецитин — источник фосфолипидов, оказывающих положительное влияние на память и когнитивные способности. В состав продукта входит магния треонат для поддержания работы нервной системы и активной умственной деятельности

ВИТАЛИТИ ФУД БИОСТАРТ



Продукт пригоден к употреблению как сразу после приготовления в качестве питательного коктейля, так и после прохождения ферментации и получения ферментированного продукта (6-8 часов при комнатной температуре). **При ферментации продукта в водной среде, в нём дополнительно образуются метаболиты специальных штаммов пробиотических бактерий, что делает продукт более полезным и полноценным.**

Ферментированный продукт положительно влияет на пищеварение, нормализует микрофлору кишечника и pH, создаёт чувство комфорта в кишечнике. Продукт содержит метаболиты, необходимые для питания и защиты энтероцитов, ответственных за формирование кишечного барьера и микробиома.



ВИТАЛИТИ ФУД БИОСТАРТ

**МЕЖДУНАРОДНАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ**

Арт Лайф

Ежедневное употребление всего одной порции такого продукта во время завтрака или полдника оказывает оздоравливающее действие на микробиом, нормализует метаболические процессы в организме, снижает вероятность появления аллергических реакций, снижает проницаемость кишечной стенки для токсинов, **положительно влияет на энергообеспечение, нормализует углеводно-липидный обмен, благотворно влияет на здоровье и внешний вид кожи.**



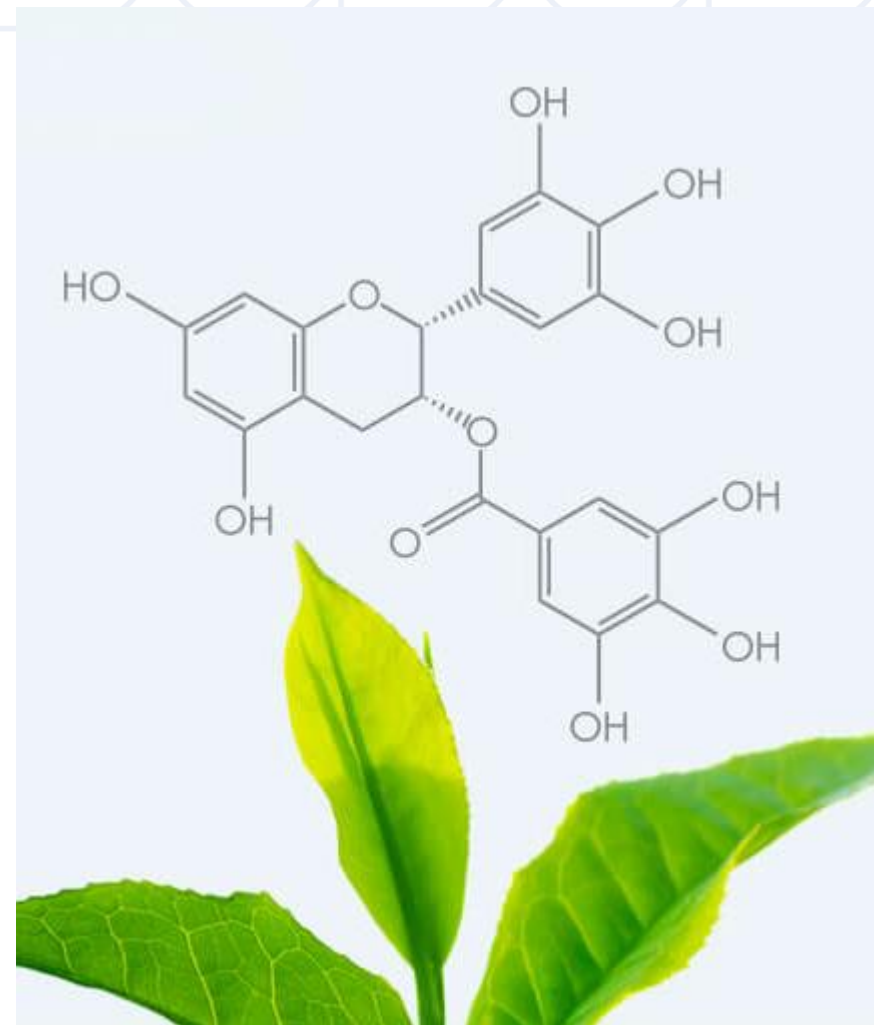
МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

Арт Лайф

ВИТАЛИТИ ФУД БИОСТАРТ

Экстракт зелёного чая — это не только источник антиоксидантов, но и важный союзник в поддержании здоровой микробиоты. Помогает улучшить пищеварение, уменьшить воспаление в кишечнике и укрепить иммунную систему. Он также может способствовать лучшему усвоению питательных веществ и уменьшению симптомов синдрома раздражённого кишечника.

Полифенолы, входящие в состав экстракта, особенно катехины, положительно влияют на состав и разнообразие микрофлоры кишечника. Они способствуют росту полезных бактерий, а также подавляют развитие патогенных микроорганизмов.





В качестве пробиотиков в составе концентрата использован широкий спектр специальных штаммов пробиотических микроорганизмов:

- консорциум специальных штаммов *Lactobacillus Reuteri* ARTB-147, ARTB-195 и ARTB-213 (с доказанной эффективностью при различных нейropsychических расстройствах).
- *Lactococcus lactis subsp. cremoris* ARTB-308 и ARTB-144 (штаммы пробиотики, способны продуцировать КЖК, формирует тело готового продукта при ферментации)
- *Lactobacillus plantarum* ARTB-135 (штамм пробиотик, способен продуцировать КЖК, регулирует кислотность готового ферментированного продукта)
- *Streptococcus thermophilus* ARTB-188 и ARTB-256 (штаммы пробиотики, способны продуцировать КЖК, регулируют кислотность готового ферментированного продукта)

ВИТАЛИТИ ФУД БИОСТАРТ



МСТ-масло – (MediumChainTriglycerides, среднецепочечные жирные кислоты) - это вид диетического жира, который быстро усваивается, не откладываясь в жировую ткань. На молекулярном уровне масло МСТ совершенно отличается от стандартных видов жира, таких, как сливочное масло, маргарин и растительное масло.

Стандартные жиры представляют собой длинные углеродные цепочки, с 16 и более атомами углерода, соединенными вместе в одну линию, и поэтому называются триглицеридами длинной цепи. Среднецепочечные триглицериды имеют намного более короткую углеродную цепочку и состоят преимущественно из жирных кислот с 6 - 12 атомами углерода. Среднецепочечные триглицериды содержат, главным образом, каприловую и каприновую кислоты (C8, C10).

Среднецепочечные триглицериды из-за более короткой углеродной цепи напрямую попадают в магистральный кровоток и транспортируются в печень для последующего метаболизма с получением большого количества энергии (1 грамм МСТ соответствует, примерно 8,3 калориям). МСТ масло не задерживается в крови и не накапливается в жировой ткани.

Этот компонент способствует повышению работоспособности и уменьшению утомляемости.

МСТ обладает противовирусной и антигрибковой активностью.

ВИТАЛИТИ ФУД БИОСТАРТ

**МЕЖДУНАРОДНАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ**

Арт Лайф

Псиллиум - это растворимая клетчатка, получаемая из семян подорожника. Он является ценным союзником для поддержания здоровой микробиоты кишечника.

Псиллиум действует как пребиотик, питая полезные бактерии в кишечнике и способствуя их росту. Он также увеличивает объем стула, что помогает улучшить переваривание и регулярность стула, предотвращая запоры, улучшает отток жёлчи, нормализует липидный профиль, улучшает работу печени при НЖБП.

Псиллиум способствует здоровому составу микробиоты, снижая количество патогенных бактерий и укрепляя иммунную систему. Он также может помочь улучшить усвоение питательных веществ и снизить риск развития хронических заболеваний.





ВИТАЛИТИ ФУД БИОСТАРТ

МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

Арт Лайф

Растворимые пищевые волокна – ксантановая, гуаровая камеди и альгинат также выполняют функцию пребиотиков – эти волокна в ЖКТ не усваиваются организмом человека, но ферментируются микрофлорой, таким образом, **выступая питанием для собственной микробиоты человека.**

Растворимая клетчатка в воде образует гель. Она обладает способностью очищать микроворсинки кишечника, выводя непереваренные остатки пищи и устраняя бродильно-гнилостные процессы.

Каждому человеку следует включать в свой рацион достаточное количество продуктов растительного происхождения, особенно овощи и различную «зелень», поскольку они содержат растительные пищевые волокна и целлюлозу, необходимые для более медленного образования в организме глюкозы. Это особенно важно при имеющейся наследственной предрасположенности к набору веса и формированию МС и ожирения.

Как результат, уменьшается количество в плазме **крови ХЛНП, уровень сывороточной глюкозы и продукция инсулина после приема пищи, снижается риск развития ССЗ атеросклеротической природы и СД-2.**

Пребиотические эффекты проявляются в коррекции нормальной микрофлоры толстого кишечника, улучшении физиологических функций и метаболических реакций, связанных с симбиотической микрофлорой пищеварительного тракта.

Продукт не содержит: красители, консерванты, титана диоксид.

МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ



СОСТАВ ВИТАЛИТИ ФУД БИОСТАРТ

№	Наименование компонентов	Содержание, мг в 1 порции 10 г	% от РСР ¹ , АУП ² В 1 порции
1	Протеин соевый	1880-3270	
2	МСТ масла Среднепочечные триглицериды	2500,00	
3	Псиллиум 95% очистки	800,00	
4	Лецитин соевый Фосфолипиды / Фосфатидилсерин	600,00	
5	Альбутин альфа (Лактальбумин сывороточный)	500,00	
6	Магния треонат Магний	500,00 40,00	
7	Зеленого чая экстракт Дубильные вещества в пересчете на танин	200,00 80,00	
8	Биомасса смеси бактерий селективная сухая LB-Rt серии «Панбиом» L. reuteriARTB-147,ARTB-195,ARTB-213	20,00	
9	Лиофилизир.биомасса бактерий селективная сухая LC-Cr серии«Панбиом»L. I.cremoris ARTB-308 (молочная)	14,00	
10	Лиофилизир.биомасса бактерий селективная сухая LC-Cr серии«Панбиом»L. I.cremoris ARTB-144 (молочная)	14,00	
11	Лиофилизированная биомасса бактерий селективная сухая LB-Pl серии «Панбиом» L. plantarum ARTB-135	7,20	
12	Лиофилизированная биомасса бактерий селективная сухая ST-Tr серии «Панбиом» S. thermophilus ARTB-188	2,40	
13	Лиоф. биомасса бактерий селективная сухая ST-Tr серии «Панбиом» S. thermophilus ARTB-256 (молочная)	2,40	
Вспомогательные вещества			
1	Глюкоза	500,00	
2	Гуаровая камедь	392,00	
3	Ксантановая камедь	280,00	
4	Альгинат натрия	280,00	
5	Неосил (диоксид кремния) антислеживатель	100,0	
	Клубника натуральный сухой ароматизатор, Ваниль (пломбир)		





СОСТАВ ВИТАЛИТИ ФУД БИОСТАРТ

РСР – рекомендуемый уровень суточного потребления согласно приложению 2 к ТР ТС 022/2011.

Не превышает верхнего допустимого уровня потребления согласно Приложению 5 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам ЕАЭС.

Способ применения и режим дозирования: развести содержимое пакета в 200 мл теплой (40 градусов) воды. Можно выпить сразу или поставить в сухое темное место на 8-9 часов на ферментацию. После ферментации можно употреблять или хранить в холодильнике до употребления не более 7 суток.

Рекомендуемая упаковка: саше-пакеты по 10 г.

Противопоказания: Индивидуальная непереносимость компонентов. Перед применением рекомендуется проконсультироваться с врачом.

Условия хранения: Хранить в сухом прохладном месте, избегать попадания прямых солнечных лучей.

Срок годности: 1,5 года.

КОМУ РЕКОМЕНДОВАН ВИТАЛИТИ ФУД БИОСТАРТ?



- Лицам, ведущим ЗОЖ и придерживающимся здорового питания.
- Лицам, страдающим хроническими заболеваниями ЖКТ (гастриты, энтериты, колиты, холециститы, панкреатиты, гепатиты, СРК, дисбиозы).
- Лицам, перенёсшим острые и хронические инфекционные заболевания (в т.ч. ОКИ, тяжёлые ОРВИ в острый период и период реконвалесценции).
- Лицам, контролирующим массу тела.
- Лицам, подвергающимся повышенным физическим и психоэмоциональным нагрузкам.
- Лицам, страдающим метаболическим синдромом, СД.
- Лицам, страдающим хроническими заболеваниями ССС и НС (ИБС, АГ, НМК).
- Лицам, страдающим нарушениями обмена (белкового, жирового, углеводного).
- Лицам с нарушениями работы выделительных органов.
- Лицам, страдающим аллергиями и ПН, ВИД.
- Лицам, перенесшим оперативные вмешательства.
- Лицам, работающим во ВУТ.
- Больным с онкозаболеваниями, в любом периоде лечения.
- **ВСЕМ!**

ПРОГРАММЫ ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЛЯ ВИТАЛИТИ ФУД БИОСТАРТА



- В программе «ДЕТОКС»
- В период весенних и осенних обострений хронических заболеваний ЖКТ, бронхов и лёгких, МПС.
- В Anti-age программе.
- В программах восстановления иммунитета.



ПОСТУЛАТЫ ГИППОКРАТА



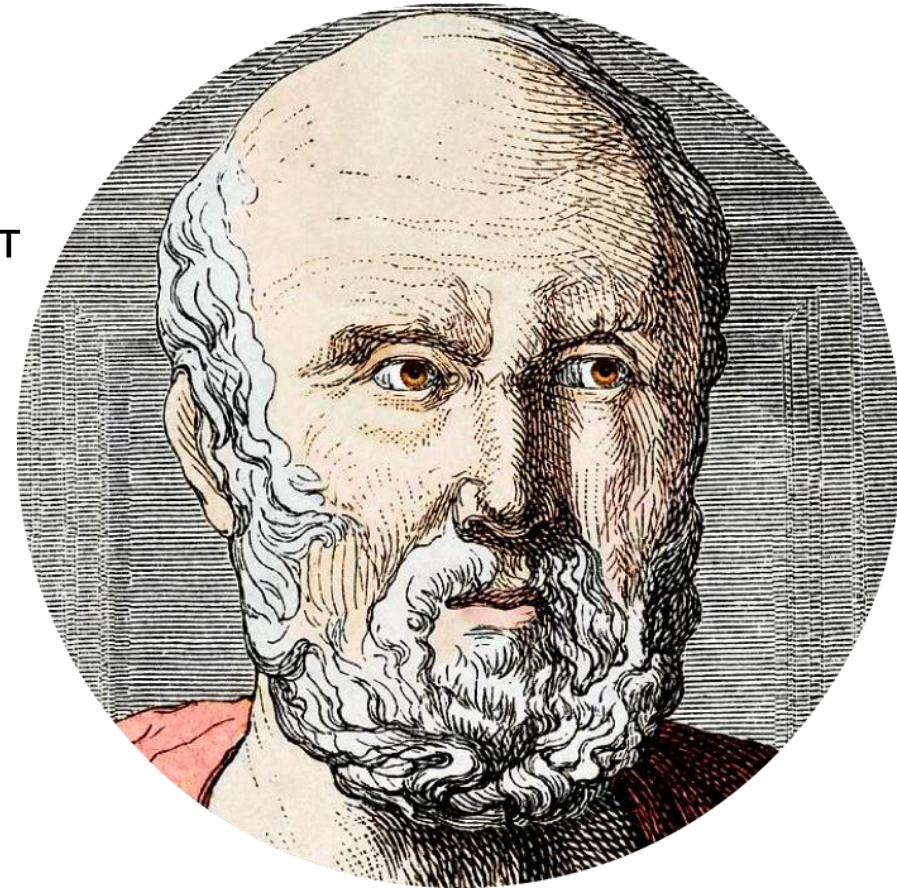
Ещё Гиппократ 2500 лет назад заложил основы современной диетологии. Вот его основные постулаты:

«Голод обессиливает и убивает человека. Тяжёлая пища разрушает организм человека. Поэтому нужно искать середину.»

«Мы есть то, что мы едим».

«Большая часть болезней происходит от того, что мы вводим вовнутрь себя. **Скажи мне, что ты ешь и я скажу, чем ты болеешь».**

«Пусть ваша еда станет лекарством».



ВИТАЛИТИ ФУД БИОСТАРТ

МЕЖДУНАРОДНАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ

Арт Лайф

Соответствует всем требованиям концепции позитивного, здорового, функционального питания.

Полностью соответствует постулату Гиппократ **«Пусть ваша еда станет лекарством»**, т.е. является и пищей, и лекарством одновременно.



ОСОЗНАННОСТЬ



Все мы рано или поздно приходим к пониманию, что пора уже заняться своим здоровьем. У каждого из нас свой путь к этому переломному моменту в жизни.

Как однажды сказал Том Хиддлстон, «у человека две жизни, и вторая начинается тогда, когда мы понимаем, что жизнь всего одна».

Желаю нам всем, как можно быстрее, ввести в свой ежедневный рацион инновационный, ибо с ним станем продукт **«Виталити Фуд биостарт»**, обязательно, здоровее!!



XIV
2025
V



**МЕЖДУНАРОДНАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ**

Арт Лайф

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!