

NATTOVET

EXTRACTO AJO LIQUIDO

Nattovet contiene un extracto líquido de ajo, por lo que mantiene las propiedades de ajo fresco. La ventaja principal del extracto consiste en la retención de los sulfuros alílicos derivados de aliina igual que la alicina, una sustancia formada en el momento de exprimir ajo. Sin embargo, los sulfuros alílicos son mucho más estables y biodisponibles que la alicina que es una sustancia extremadamente inestable. De ahí, Nattovet lleva ventaja a muchos suplementos en polvo que contengan ajo seco.

Los sulfuros alílicos funcionan en varios campos. Tienen una función antibacteriana, antifúngica, vermífuga, antiviral y antiinflamatoria, apoyan el sistema circulatorio e inmunitario, protegen y regeneran el tejido hepático. Además, estimulan el metabolismo de los lípidos en el organismo.

FUNCIÓN ANTIBACTERIANA

La mayor ventaja de los sulfuros alílicos consiste en su amplia función antibacteriana. Las bacterias sensibles incluyen: **E.Coli, Salmonella sp., Clostridium perfringens**, Staphylococcus aureus, Streptococcus sp., Pseudomonas aeruginosa, Klebsiella pneumoniae, Enterococcus faecium o Camphylobacter sp. Los sulfuros alílicos destruyen también otros microorganismos patógenos, entre ellos Mycoplasma sp., hongos (Candida sp., Trichophyton sp., Microsporum sp., Cryptococcus sp.) o parásitos (Cryptosporidium parvum, Entamoeba histolytica, Giardia lamblia, Leishmania sp.).

Al mismo tiempo, los sulfuros alílicos no dañan la natural flora gastrointestinal (p.ej. en forma de Lactobacillus sp). El mecanismo del funcionamiento selectivo consiste en influir en las paredes celulares de los microorganismos sin destrozarse el núcleo de sus células. Además, las paredes celulares de los microorganismos patógenos y no patógenos tienen una estructura diferente. Este mecanismo explica por qué los microorganismos durante miles de años no han logrado desarrollar la resistencia a sulfuros alílicos que destruyen las paredes celulares de las bacterias patógenas y bloquean el funcionamiento de las enzimas contenidas en dichas células. La destrucción de la célula consiste en salir del contenido de la célula al ambiente que la rodea. Durante este proceso no se reconoce la sustancia que provoca la desintegración de la célula a través de su núcleo, lo que imposibilita que los microorganismos se vuelvan resistentes al ajo.

FUNCIÓN ANTI INFARTO

La función anti infarto de los sulfuros alílicos se debe, sobre todo, al relajamiento de los músculos lisos de los vasos sanguíneos (lo que baja la presión arterial), a la inhibición de la síntesis de colesterol, al impedimento de la aglutinación de plaquetas y al efecto anticoagulante. Dicha función protege el organismo ante la llamada repentina muerte cardíaca lo que hasta ahora se atribuía al estrés y genética.

ESTIMULACIÓN DE RESISTENCIA

Los componentes de ajo estimulan el incremento de la cantidad y actividad de las sustancias y células que forman parte de los procesos de resistencia de un organismo, tales como leucocitos (junto con los granulocitos, monocitos, linfocitos), células NK, macrófagos, lisozima o inmunoglobulina, lo que se refleja en la mejor resistencia del sistema inmunitario adaptativo e innato del organismo.

EFEECTO ANTIINFLAMATORIO

Los extractos de ajo poseen también una función antiinflamatoria. Limitan la actividad de la lipoxigenasa y ciclooxigenasa, las enzimas responsables de la síntesis de los mediadores de inflamación (prostaglandinas y tromboxanos). Además, el ajo disminuye la actividad de otro mediador de inflamación importante – el factor TNF-alfa (durante los análisis se consiguió la disminución de la actividad del 41%) – así como de otras

citoquinas pro inflamatorias, tales como IL-1, IL-2, IL-6, IL-8 o IFN-gamma. Al mismo tiempo, el ajo estimula la producción de la interleucina antiinflamatoria 10.

REGENERACIÓN DE HÍGADO Y METABOLISMO DE LÍPIDOS

El ajo aumenta de modo significativo el flujo de bilis, por lo que influye en el mejoramiento del metabolismo de lípidos. Adicionalmente, sus características antioxidantes influyen la estabilidad de lípidos. Los sulfuros alílicos aumentan también el nivel del glutatión y la actividad de las enzimas de glutatión que es la sustancia no enzimática con características antioxidantes más importante en el organismo. Las enzimas de glutatión son responsables de la neutralización de toxinas. Además, el ajo aumenta el nivel de otras enzimas importantes que bloquean los radicales libres, tales como el superóxido dismutasa. Las actividades antioxidante y desintoxicante de ajo forman parte de la protección de las células del hígado y de la regeneración de sus tejidos dañados.

APLICACIÓN DE NATTOVET

- La aplicación regular de NATTOVET dos veces a la semana permite reducir las infecciones bacterianas, el desarrollo de endoparásitos y hongos, así como mejorar la eficiencia del sistema sanguíneo y elevar el estatus inmunológico . NATTOVET es un perfecto elemento de la prevención contra las infecciones del sistema respiratorio (con la mycoplasmosis), salmonelosis, colibacteriosis, enteritis necrótica, histomoniasis, tanto como la inflamación del sistema genital y de las glándulas mamarias (ayuda a reducir las células somáticas en la leche) o la infección del sistema urinario.
- Un efecto parecido se puede conseguir aplicando NATTOVET durante tres días consecutivos en un ciclo de tres semanas.
- En la fase inicial de la infección del sistema respiratorio, digestivo o la insuficiencia del sistema sanguíneo, así como en el caso de las malas condiciones ambientales (alto nivel de humedad, temperatura inadecuada) se debe aplicar NATTOVET durante unos cuantos días consecutivos.
- En el caso de la forma más grave de la enfermedad, **NATTOVET aplicado junto con el antibiótico promotor de crecimiento amplía el campo de funcionamiento de éste.**

APLICACIÓN DE NATTOVET

POLLOS, CERDOS: 1 litro para 2 mil litros de agua ó 1 litro para 1 tonelada de alimento; para intervenir 1 litro para 1 mil litros de agua durante 3-5 días

Origen: Polonia

Fecha de Expiracion: 18 meses fecha de Fabricacion

Envases: de 1litro - 5 litros.

