

Der 5. Geschmack, und dazu gut fürs Immunsystem

Die Zunge ist unser Geschmacksorgan. Sie schmeckt süß, sauer, salzig und bitter.

2002 wurde die Entdeckung eines weiteren Geschmacksrezeptors auf der Zunge bestätigt. Diese Richtung könnte man mit herzhaft, fleischig beschreiben. Umami, der 5. Geschmack.

Hefeextrakt schmeckt umami. Hefen gelten als wichtiger Vitalstofflieferant.

Vitamin B1, B2, B3, B5 B6, B9 sorgen für einen reibungslosen Energiestoffwechsel und unterstützen zudem Nerven und Muskeln.

B9 = Folsäure hat einen **positiven Einfluss auf das Immunsystem und das Herz-Kreislaufsystem**

Hefe bietet hochwertiges Eiweiß in der Form essentieller Aminosäuren, die vom Körper nicht selbst produziert werden können!

Zu Mangel kommt es durch Stress, körperliche und geistige Belastungen, chronische Erkrankungen und unausgewogene Ernährung. Mangelfolgen sind eine erhöhte Anfälligkeit für Infekte, Gelenksbeschwerden, Muskelabbau und Leistungsabfall.

Glutaminsäure ist in eiweißhaltigen Lebensmitteln vorhanden. Im enzymatischen Reifungsprozess produziert der menschliche Organismus täglich selbst daraus Glutamat.

Für eine optimale Funktion des Immunsystems besonders im Darm ist Glutaminsäure wichtig, besonders in Phasen von Stress.

Wichtig zu verstehen: Hefeextrakt ist ein Energiegeber, im Gegensatz zum Geschmacksverstärker „Mononatriumglutamat“.

Mononatriumglutamat ist künstlich hergestellt und eine nicht essentielle Aminosäure. Einige Menschen reagieren darauf mit Kopfschmerzen und anderen Symptomen. Vorhanden ist dieser Stoff unter anderem in Fertigprodukten.

Mache einen Termin für Deine individuelle Beratung.

Ich freue mich auf Deinen Anruf und Interesse zum Energiestoffwechsel, unter Tel. 06128-8600 920.

Schau mal auf: <https://www.lebens-pfade.com/stoffwechsel.aspx>