

CORN SLIM®

Thành phần: 1 gói Corn Slim chứa:

Sorbitol	g/gói	2.49
Đường ngô (XOS)	mg/ gói	10
Hương ngô	%/ gói	0,01

Đường xos

Đường xos không tiêu hóa trên ruột non, dạ dày, chỉ hấp thụ ở ruột già, vì vậy, đường xos được coi như một dưỡng chất nuôi và phát triển vi sinh vật có lợi trong ruột già, hạn chế sự phát triển các vi sinh vật gây hại, qua đó hạn chế các bệnh về đường ruột, giúp tiêu hóa tốt thức ăn. Nhiều kết quả nghiên cứu còn cho thấy, đường xos có tác dụng chống sâu răng, chống bệnh tiểu đường, không gây béo phì. Do vậy, nhiều nơi trên thế giới ứng dụng loại đường này làm nguyên liệu cho các sản phẩm bánh kẹo, sữa, bột dinh dưỡng, đồng thời sử dụng loại đường chức năng như một sản phẩm dinh dưỡng cho người mắc bệnh tiểu đường.

Trên thế giới, các nước thường sản xuất đường chức năng từ các loại rau quả như chuối, mận, đào, quýt, cây atiso, cà chua, hành, tỏi... hoặc từ một số phế thải nông nghiệp như bã mía, vỏ hạt bông. Tuy nhiên ở Việt nam, các nhà khoa học của Viện Công nghiệp thực phẩm đã lựa chọn ngô làm nguyên liệu cho sản xuất đường chức năng. Bởi ngô gắn liền với đời sống con người Việt Nam và việc tận dụng nguồn nguyên liệu này sẽ góp phần giảm ô nhiễm môi trường.

Đường fructooligosacarite xylooligosacarit (XOS)- đặc tính chức năng và ứng dụng

Đường chức năng là một bộ phận quan trọng trong nhóm thực phẩm chức năng, được tập trung nghiên cứu nhiều trong những năm gần đây do có nhiều đặc tính có lợi cho sức khỏe như chống sâu răng, chống bệnh tiểu đường, không gây béo phì, có khả năng kích thích hoạt động của hệ tiêu hóa v.v... Các loại đường chức năng mới xuất hiện là: đường panatinoza, maltitol, sorbitol, lactitol, fructooligosacarit xylooligosacarit, galactooligosacarit izomaltoligosacarit, soybeanoli- gosacarit, v.v... Trong số đó đường xylooligosacarit (XOS) được nhiều nhà nghiên cứu chú ý hơn cả bởi công nghệ sản xuất tiện lợi, sản phẩm có hương vị thơm ngon của đường sacaroza, lại có nhiều hoạt tính sinh học có lợi cho cơ thể con người.

Mặc dù đường xos có nhiều điểm giống đường sacaroza về tính chất hóa lý, song khác với đường sacaroza, đường xos mang nhiều đặc tính sinh học ưu việt hơn. Đây chính là đặc điểm khiến các nhà sản xuất thực phẩm chú ý và tập trung khai thác. Bệnh sâu răng chủ yếu là do vi khuẩn mutans streptococcii và các tụ cầu khuẩn gây nên. Các vi sinh vật nêu trên có rất nhiều trong khoang miệng của người và động vật, khi ta ăn thức ăn vào, chúng sẽ lựa chọn các thành phần dinh dưỡng phù hợp với bản thân để lên men, phát triển và gây bệnh. Vì vậy nếu trong thành phần thức ăn của ta không chứa hoặc chứa ít chất thích hợp cho quá trình dinh dưỡng của loại vi sinh vật trên thì sẽ có thể ngăn ngừa được bệnh. Các thí nghiệm nuôi cấy vi sinh vật phân lập từ khoang miệng ở môi trường đường xos đã chứng tỏ cơ chế về khả năng phòng bệnh sâu răng của đường XOS; đó là do đường xos không phải là môi trường phát triển thích hợp cho các loại vi sinh vật gây bệnh nêu trên. Vì thế ngày nay nhiều nơi trên thế giới, người ta đã dùng đường xos thay thế cho đường kính trong thành phần ăn hoặc trong chế biến bánh kẹo đặc biệt là bánh kẹo cho trẻ em để phòng bệnh sâu răng.

Đường xos không hoặc rất ít bị thủy phân bởi hệ enzym đường ruột, nên khi người ăn, lượng đường trong máu không bị biến động. Vì thế, đây là một loại đường thấp năng lượng và người ta đã lợi dụng đặc tính này để dùng trong khẩu phần ăn của những ai mắc bệnh béo phì.

Thí nghiệm trên người mắc bệnh tiểu đường cho thấy ăn đường xos làm giảm lượng axit béo tự do trong huyết thanh, từ đó ức chế sự gia tăng của đường glu-coza trong máu. Ngoài ra đường xos còn có tác dụng làm giảm táo bón, tăng khả năng chống bệnh tiêu chảy và giảm lượng triglycerit và cholesterol trong máu.

Nhiều nghiên cứu cho thấy, sử dụng đường xos có thể tăng cường sự hấp thụ canxi. Nhờ đặc tính này mà đường xos có thể giúp cho con người phòng và chống các bệnh về chuyển hóa và bệnh loãng xương. Quá trình thúc đẩy hấp thu canxi của đường xos cũng giống như của xeluloza, thường xảy ra trong ruột già. Cơ chế thúc đẩy trên chưa được xác định một cách rõ ràng nhưng các tác giả đều có một kết luận chung là do ba yếu tố như sau:

- Đường xos trong ruột già đã làm giảm PH của môi trường dẫn đến sự tái hòa tan của các muối canxi.
- Vi sinh vật bifidobacteria trong ruột già lên men mạnh trong môi trường có chứa đường xos và sinh ra các axit mạch ngắn, các axit này thúc đẩy sự hấp thụ canxi .
- Sự dịch chuyển đường xos trong ruột già sẽ kéo theo sự dịch chuyển của hợp chất canxi-protein, nhờ đó canxi được tiếp xúc nhiều hơn với các tế bào thành ruột, tạo điều kiện tốt cho sự hấp thụ vào máu.

Đặc biệt hơn nữa là đường xos có khả năng đồng thời thúc đẩy sự hấp thụ cả hai loại chất khoáng là canxi và magie. Điều này rất có giá trị vì thông thường một chất xúc tác thúc đẩy sự hấp thụ của canxi lại hay ức chế sự hấp thụ magie.

Với công dụng làm ngọt thay thế đường, chỉ cần sử dụng một lượng nhỏ CORN SLIM, do đó xem như cung cấp năng lượng không đáng kể. CORN SLIM sử dụng an toàn cho cả trẻ em, phụ nữ mang thai, cho con bú.

Cách dùng:

Đường ăn kiêng Cornslim được sử dụng thay thế trong thức ăn hàng ngày, trong chế biến thực phẩm hoặc dùng pha chế nước uống như trà, cà phê, nước trái cây, sữa.

Dùng theo nhu cầu điều vị ngọt của từng cá nhân.

Đối tượng sử dụng:

Thích hợp với mọi đối tượng đặc biệt người mắc bệnh tiểu đường, người béo phì, thừa cân, người bị bệnh cao huyết áp .

Dùng được cho cả người lớn và trẻ em muốn kiểm soát cân nặng cơ thể.

Bảo quản: nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời, nhiệt độ phòng dưới 25 độ C.

Lưu ý:

- Để xa tầm với trẻ em.
- Không dùng quá hạn trên bao bì.
- Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.

Thời hạn sử dụng: 03 năm kể từ ngày sản xuất: Ngày sản xuất - Hạn sử dụng: xem trên nhãn chính của sản phẩm

Sản xuất bởi: **Amepro VN Pharma., Ltd**

ĐC: Khu CN Lạc Đạo, Văn Lâm, Hưng Yên, VN

Phân phối bởi: **PHUOC NHAN PHARMA CO., LTD**