

CAMPURAN SEMPURNA POLIFENOL

Resveratrol adalah sebahagian daripada bahan semulajadi yang dikenali sebagai polifenol. Ia banyak ditemui di dalam tumbuh-tumbuhan termasuk kulit anggur merah dan tumbuhan asia bernama polygonum cuspidatum. Ianya penting untuk mengekalkan kesihatan dan kesejahteraan serta melindungi sel-sel dalam badan anda dari kerosakan radikal bebas, apabila digabungkan bersama polifenol lain.



Anggur Muscadine (Anggur luar biasa dengan satu kromosom tambahan)

Mengandungi asid elagik dan elagitanin.

- Menghalang dan mengurangkan pertumbuhan sel yang tidak normal.¹
- Memanjangkan umur dan pengeluaran tenaga pada peringkat sel.^{1,2}
- Mengawalatur tahap glukosa darah yang sihat.³



Polygonum Cuspidatum

Mengandungi resveratrol

- Menggalakkan kadar keradangan yang sihat.³
- Meningkatkan peredaran darah.⁴
- Merencatkan pergumpalan platelet darah.⁵



Lobak Ungu

Mengandungi antosianin

- Menggalakkan penglihatan yang sihat.⁶
- Meningkatkan keanjalan salur darah.⁷
- Mengurangkan keradangan.⁸



Elderberi Eropah

Mengandungi antosianin

- Meningkatkan perlindungan imun.¹⁰
- Properti Anti-bakteria dan anti-virus.¹⁰
- Menggalakkan perkembangan sel-sel normal dan sihat.¹¹

Campuran hebat Polifenol ini membantu anda untuk hidup lebih aktif dan lama. Ia mengandungi:

10x

Lebih Berkuasa
daripada Resveratrol sahaja.

15

Polifenol untuk
perlindungan dengan
spektrum lebih luas.

Ini
Buktinya!

Ketahui pelbagai kajian klinikal berkaitan Polifenol:

1. Tamato S, Hudson, Diane K, Hartle, Stephen D, Hursting, Nomeli P, Nunez, Thomas T.Y, Wang, Heather A, Young, Praveen Arany and Jeffrey E. Green. Inhibition of Prostate Cancer Growth by Muscadine Grape Skin Extract and Resveratrol through Distinct Mechanisms. *Epidemiology and Prevention* 2011;96(5):1409-1414.
2. Fiorani, M., Guidarelli, A., Blasa, M., Azzolini, C., Candiracci, M., Piatti, E. and Cantoni, O. (2010) Mitochondria accumulate large amounts of quercetin: prevention of mitochondrial damage and release upon oxidation of the extramitochondrial fraction of the flavonoid. *J Nutr Biochem* 21, 397-404.
3. Banini, A., Boyd, L., Allen, J., Allen, H. and Sauls, D. (2006). Muscadine grape products intake, diet and blood constituents of non-diabetic and type 2 diabetic subjects. *Nutrition*, 22(11-12), pp.1137-1145.
4. Ghanim, H., Sia, C., Abuaysheh, S., Korzeniewski, K., Patnaik, P., Marumganti, A., Chaudhuri, A. and Dandona, P. (2010). An Antiinflammatory and Reactive Oxygen Species Suppressive Effects of an Extract of Polygonum Cuspidatum Containing Resveratrol. *The Journal of Clinical Endocrinology & Metabolism*, 95(9), pp.E1-E8.
5. Kennedy, D., Wightman, E., Reay, J., Lietz, G., Okello, E., Wilde, A. and Haskell, C. (2010). Effects of resveratrol on cerebral blood flow variables and cognitive performance in humans: a double-blind, placebo-controlled, crossover investigation. *American Journal of Clinical Nutrition*, 91(6), pp.1590-1597.
6. Wang, Z., Huang, Y., Zou, J., Cao, K., Xu, Y. and Wu, J. (2002). Effects of red wine and wine polyphenol resveratrol on platelet aggregation in vivo and in vitro. *International Journal of Molecular Medicine*.
7. Zafra-Stone, S., Yasmin, T., Bagchi, M., Chatterjee, A., Vinson, J. and Bagchi, D. (2007). Berry anthocyanins as novel antioxidants in human health and disease prevention. *Molecular Nutrition & Food Research*, 51(6), pp.675-683.
8. Assoum, M., Abdel-Hady, M. and Medany, G. (2014). Evaluation of red pigment extracted from purple carrots and its utilization as antioxidant and natural food colorants. *Annals of Agricultural Sciences*, 59(1), pp.1-7.
9. Vendrame, S. and Klimis-Zacas, D. (2015). Anti-inflammatory effect of anthocyanins via modulation of nuclear factor- B and mitogen-activated protein kinase signaling cascades. *Nutrition Reviews*, 73(6), pp.348-358.
10. Ercisli, S., Tosun, M. and Akbulut, M. (2009). Physico-chemical characteristics of some wild grown European elderberry (*Sambucus nigra*L.) genotypes. *Pharmacognosy Magazine*, 5(20), p.320.
11. Ozgen, M., Scheerens, J., Reese, N. and Miller, R. (2010). Total phenolic, anthocyanin contents and antioxidant capacity of selected elderberry (*Sambucus canadensis* L.) accessions. *Pharmacognosy Magazine*, 6(23), p.198.