



# POZNAJ unikalną formułę *vibracell*<sup>®</sup>

Vibracell to suplement diety – płynny koncentrat z soków **owocowych** i **warzywnych tłoczonych na zimno**, ekstraktów **roślinnych**, wzbogacony witaminami, selenem i substancjami funkcjonalnymi (takimi jak mleczko pszczele i L-karnityna). Część warzyw poddawana jest procesowi **laktofermentacji**, by zapewnić korzyści dla organizmu. Warzywa i owoce wykorzystywane do produkcji Vibracell pochodzą z upraw ekologicznych.

## Tłoczenie na zimno

To proces mechanicznego wyciskania soków w temperaturze nieprzekraczającej 40°C. Pozwala zachować większość **cennych składników odżywczych roślin**: witamin, pierwiastków śladowych, związków aktywnych i soli mineralnych, w przeciwieństwie do metod wykorzystujących wysoką temperaturę. Dzięki temu składniki zawarte w warzywach pozostają **biologicznie aktywne** i mogą być **łatwiej przyswajalne przez organizm**.

## Kontrolowany proces produkcji

Produkcja Vibracell jest kontrolowana na każdym etapie — od własnych upraw aż po pakowanie gotowego produktu. Co wyróżnia ten produkt?

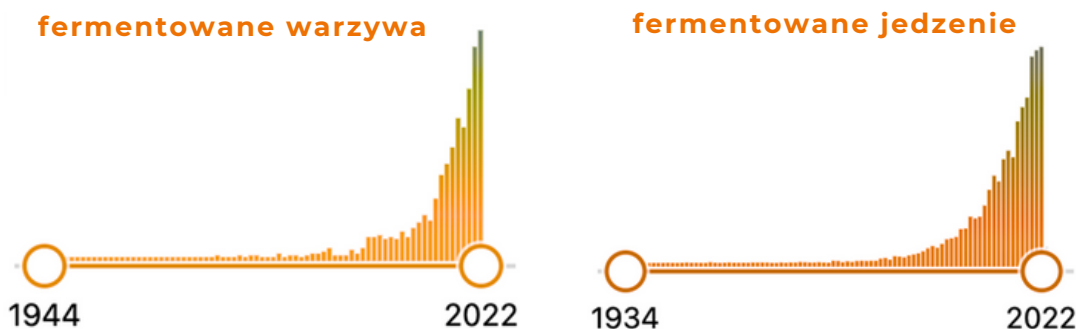
- ✓ pełna **kontrola** i **stabilność** łańcucha dostaw
- ✓ krótki łańcuch dostaw oraz gwarancja **jakości** i ilości **składników aktywnych** od pierwszego do ostatniego dnia spożycia
- ✓ większość warzyw i owoców pochodzi z **ekologicznych upraw**, a nie z upraw przemysłowych
- ✓ wolny od **pestycydów**, **herbicydów** i **metali ciężkich**

# Jak wygląda proces produkcji?



## Nowa era żywności

Coraz większe zainteresowanie żywnością fermentowaną wynika z jej zdolności do **wspierania mikrobioty jelitowej\***, nie tylko poprzez zwiększenie liczby drobnoustrojów, ale również wzbogacenie ich różnorodności.



Liczba publikacji naukowych (PubMed) z użyciem słów kluczowych **“fermentowane warzywa”**, **“fermentowane jedzenie”** i **“zdrowie”**.

\*Mikrobiota jelitowa - określana też jako mikroflora - to wszystkie drobnoustroje zasiedlające ludzkie jelita.

Brak fermentowanej żywności w diecie współczesnego społeczeństwa ogranicza kontakt z pożytecznymi mikroorganizmami, które odgrywają kluczową rolę w prawidłowym funkcjonowaniu układu odpornościowego

# Dlaczego fermentacja?

*Siła fermentacji znana od wieków!*

Fermentowane warzywa mają długą historię i są cenione na całym świecie ze względu na swój wyjątkowy smak i korzyści zdrowotne.

**Laktofermentacja**, czyli fermentacja mlekowa, to **naturalny proces**, w którym pożyteczne bakterie kwasu mlekowego (*LAB, ang. Lactic Acid Bacteria*) przekształcają cukry obecne w warzywach i owocach w kwas mlekowy – substancję, która:

- ✓ ogranicza rozwój **niekorzystnych drobnoustrojów**,
- ✓ wspiera zachowanie **odpowiedniego pH w jelitach**,
- ✓ **poprawia biodostępność** niektórych składników odżywczych,
- ✓ wspiera **trawienie i równowagę mikrobioty jelitowej**.

Podczas fermentacji bakterie kwasu mlekowego wytwarzają szerokie spektrum związków chemicznych (metabolitów), które mogą oddziaływać na organizm człowieka na wiele sposobów – zarówno bezpośrednio, jak i pośrednio.

Do najważniejszych substancji produkowanych przez LAB w procesie fermentacji, zaliczamy m.in.:

SCFA – krótkołańcuchowe kwasy tłuszczowe	Bioaktywne peptydy	Enzymy trawienne
<p><b>KWAS MASŁOWY</b> odżywia komórki jelita, wspiera regenerację nabłonka jelitowego, działa przeciwzapalnie</p> <p><b>KWAS PROPIONOWY I OCTOWY</b> wykazują działanie przeciwzapalne i przeciwdrobnoustrojowe, wpływają pozytywnie na metabolizm glukozy i cholesterolu</p>	<p><b>DZIAŁANIE IMMUNOMODULUJĄCE</b> wspierają prawidłową pracę układu odpornościowego</p>	<p>wspomagają przyswajanie składników odżywczych;</p> <p>ułatwiają trawienie laktozy i węglowodanów złożonych</p>

## Jak przebiega fermentacja?

W Vibracell zastosowano naturalną (spontaniczną) fermentację mlekową, prowadzoną w sposób kontrolowany z wykorzystaniem nowoczesnych technik biotechnologicznych, **bez dodatku starterowych kultur bakterii**.

Proces ten:

- ✓ opiera się na aktywności natywnych bakterii obecnych w surowcu,
- ✓ sprzyja powstawaniu szerokiego spektrum metabolitów,
- ✓ nawiązuje do tradycyjnych metod fermentacji stosowanych w przetwarzaniu żywności.

Efektem tak prowadzonej fermentacji jest **większa złożoność biologiczna i funkcjonalna** produktu końcowego.



## Wsparcie w Twoim gabinecie!

Jeśli podczas swojej pracy często spotykasz pacjentów, którzy:

- ✓ nie spożywają **5 porcji warzyw i owoców** dziennie,
- ✓ zmagają się z uczuciem **zmęczenia i braku energii**,
- ✓ cierpią na nawracające **infekcje**,

*to znak, że ich organizm potrzebuje wsparcia witamin!*



# Kiedy stosować Vibracell?



## ZMĘCZENIE I WYCZERPANIE

- przesilenie jesienne i wiosenne
- w trakcie rekonwalescencji (po operacjach, zabiegach, ciężkich chorobach i infekcjach, w tym COVID-19 i grypa)
- przeciążenie fizyczne i psychiczne (egzaminacje, treningi fizyczne, stresujący okres w pracy)



## NIEDOBORY WITAMIN I MINERAŁÓW

- wybiórczość jedzeniowa
- nieodpowiednie nawyki żywieniowe
- brak apetytu
- zaburzenia wchłaniania / celiakia
- utrata elektrolitów (biegunka)



## PROFILAKTYKA I WSPARCIE UKŁADU ODPORNOŚCIOWEGO

- powrót do szkoły
- okres infekcyjny
- wsparcie zdrowia jelit

Chcesz otrzymać **kod dla swoich pacjentów** lub zamówić **Vibracell do swojego gabinetu?**

*Zostań naszym partnerem!*

Skontaktuj się z nami, napisz wiadomość na adres:  
[partner@vibracell.pl](mailto:partner@vibracell.pl)



Przetestuj **Vibracell ZA DARMO**, by polecać go swoim pacjentom!

[Testuję!](#)



Bądźmy w kontaktcie!

Poznaj [vibracell.pl](http://vibracell.pl)



[@vibracell.polska](https://www.facebook.com/vibracell.polska)



[@vibracellpolska](https://www.instagram.com/vibracellpolska)



[@vibracell.polska](https://www.tiktok.com/@vibracell.polska)



## Bibliografia:

1. Yuan Y, Yang Y, Xiao L, Qu L, Zhang X, Wei Y. Advancing Insights into Probiotics during Vegetable Fermentation. *Foods*. 2023 Oct 16;12(20):3789.
2. Ratajczak K, Piotrowska-Cyplik A. Metabolity bakterii kwasu mlekowego i ich zastosowanie w przemyśle. *Postępy Mikrobiologii*. 2017;56(4):416-421.
3. Marco ML, et al. The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on fermented foods. *Nat Rev Gastroenterol Hepatol*. 2021 Mar;18(3):196-208.
4. Caffrey EB, Sonnenburg JL, Devkota S. Our extended microbiome: The human-relevant metabolites and biology of fermented foods. *Cell Metab*. 2024 Apr 2;36(4):684-701.
5. Włodarczyk J, Płoska M, Płoski K, Fichna J. Rola krótkołańcuchowych kwasów tłuszczowych w nieswoistych chorobach zapalnych jelit i raku jelita grubego. *Postępy Biochemii*. 2021;67(3):224-230.

Suplement diety jest środkiem spożywczym, którego celem jest uzupełnienie normalnej diety. Suplement diety nie ma właściwości leczniczych.