

## PIERZGA 100g

Cena: 37,62 PLN



### Opis produktu

#### PIERZGA 100g

##### Informacje ogólne:

Zastosowanie pierzgi w leczeniu:

Działa wzmacniająco i regenerująco w okresie rekonwalescencji, po przebytych zabiegach operacyjnych, w stanach pozawałowych, w spadku odporności, w stanach chronicznego zmęczenia, w niedoborach witamin i składników mineralnych. Zapobiegawczo i leczniczo stosuje się ją w anemii. Pierzga wzmacnia układ nerwowy w stanach depresyjnych, w stanach przemęczenia psychicznego, przy intensywnym wysiłku umysłowym. Reguluje funkcjonowanie układu trawienego w chorobie wrzodowej, przy obstrukcjach i biegunkach. Działa ochronnie i odtruwająco w chorobach wątroby - wirusowe zapalenie wątroby.

Jak wynika ze składu chemicznego pierzgi, zawiera ona szeroki i bogaty asortyment składników, dzięki czemu jest wspaniałym pokarmem odżywczym, regulatorem działania organów ustroju, katalizatorem i stymulatorem dla gruczołów dokrewnych. Przyspiesza odbudowę wszystkich komórek organizmu. Działa przeciwbakteryjnie i niweluje skutki uboczne po kuracjach antybiotykowych. Można zatem powiedzieć, że pierzga może zapobiec brakom naszego organizmu wynikłym na skutek niewłaściwego odżywiania. Pierzga choć nie tak słodka jak miód, od wieków wykorzystywana była w fitoterapii i kosmetyce. Jest bogata w cenne związki bioaktywne tj. witaminy czy składniki mineralne, a powstające z niej produkty mają wielokierunkowe zastosowanie.

Pierzga jest pyłkiem kwiatowym w postaci obnóży złożonym przez pszczołę zbieraczkę do komórki plastra i zmieszanym przez pszczołę ulową z wydzieliną gruczołów ślinowych oraz miodem. Całość jest dokładnie ubita w celu zabezpieczenia przed dostępem powietrza, zalana do pełna miodem i zasklepiona woskiem. W warunkach beztlenowych mieszanina pyłku, miodu i śliny pszczół ulega fermentacji mlekowej, dzięki której pierzga konserwuje się i przybiera postać łatwo strawnej masy.

Pszczoły chętniej korzystają z pierzgi niż z surowego pyłku, który w swojej naturalnej postaci jest dość trudno przyswajalny. Głównie przez skuteczną ochronę jego najcenniejszych składników czyli przez otoczkę pyłkową. Porównać ją można do skorupki jajka. To właśnie w procesie przetwarzania pyłku kwiatowego na pierzgę rozpuszczone zostają otoczki pyłkowe tak, że przyswajalność witamin w nim zawartych wzrasta kilkunastokrotnie. Zapas pierzgi w ulu jest zakonserwowany, niezastąpionym pokarmem białkowo-witaminowym pszczół o dużej koncentracji minerałów i składników bakteriostatycznych. Procesy zachodzące w pierzdze są podobne



jak przy kiszeniu kapusty czy ogórków. Podwyższona zawartość węglowodanów i kwasu mlekowego zapobiega rozwojowi pleśni i bakterii gnilnych. Dzięki temu produkt ten może być długo przechowywany w ulu jak i poza nim.

Zużycie pierzgi przez rodzinę pszczelą wynosi od 15 do 45 kg rocznie. Znaczną jej część zużywają 3-6 tygodniowe pszczoły karmicielki do produkcji mleczka pszczelego i karmienia larw. Skład chemiczny pierzgi ma istotny wpływ na jakość pokarmową mleczka pszczelego, a tym samym rozwój rodziny pszczelej. Stwierdzono, że niedobór pierzgi powoduje w dużym stopniu zmniejszenie odporności pszczoł na niektóre choroby. Pszczoły odżywiane pierzgą żyją dłużej od odżywianych pyłkiem. Od pierzgi zależy więc rozwój i długość życia pszczoł, ich zdolność do pracy i odporność na choroby. Z larw odżywianych pierzgą wykluwają się zdrowe i dobrze rozwinięte osobniki, żyjące nawet dwa razy dłużej w porównaniu ze źle karmionymi. Pierzga ma podobne właściwości jak pyłek, ale ma korzystniejsze oddziaływanie na organizm pszczoł, ponieważ jest mieszaniną pyłków z różnych roślin. Wykazuje działanie bakteriostatyczne. Pyłek nagromadzony w plastrach już po 5 dniach traci zdolność kiełkowania na skutek fermentacji mlekowej. Pod wpływem enzymów zawartych w ślinie pszczoł oraz pewnych bakterii w pierdze zachodzą przemiany chemiczne zawartych tam węglowodanów, białek i tłuszczów. Po paru tygodniach przechowywana w ulu pierzga ulega znacznej przemianie w porównaniu ze świeżym pyłkiem.

Pierzga zawiera mniej białka (ok. 12%) a tłuszczu o ok. 66%. Wzrasta natomiast ilość cukrów o 60% i innych składników o około 23%. W pierdze występuje dużo kwasu mlekowego ok. 3,1%, oraz witaminy K. Inna jest też zawartość jakościowo-ilościowa enzymów, ponieważ wzrasta ilość enzymów pochodzenia zwierzęcego, przekazanych przez pszczołę. W pierdze jest znacznie większa ilość peptydów oraz wolnych aminokwasów i dlatego białko pierzgi jest bardziej aktywne biologicznie i znacznie łatwiej przyswajalne. Jest to jeden z tych produktów pszczelich, którego ilość, jaką można pozyskać w pasiece może mieć poważne znaczenie dla poprawy jej ekonomiki.

Jednym z elementów zniechęcających pszczelarza do zwiększonego uzysku tego produktu jest pracochłonność jego prawidłowego pozyskiwania. Co prawda niektórzy proponują różne sposoby mające przyspieszyć tę pracę przez na przykład mielenie tych części plastrów gdzie znajdują się większe ilości pierzgi jednak, jeśli ma ona być użyta jako produkt leczniczy, kosmetyczny czy odżywczy dla człowieka, wtedy konieczne jest pozyskiwanie jej ręcznie gdyż tylko taki sposób gwarantuje najwyższą czystość tego produktu. Pozyskiwanie pierzgi w dużych ilościach jest trudne ze względów technicznych, dlatego też preparaty odżywcze i lecznicze sporządza się z pyłku lub sztucznie sporządzonej z niego pierzgi.

Ze względu na proporcje poszczególnych składników pierzgi, stanowi ona doskonałą odżywkę uzupełniającą monotonne odżywianie się współczesnego człowieka. Działa wielokierunkowo wzmacniając organizm i przywracając jego prawidłowe funkcjonowanie. Wskutek zawartości w swym składzie wszystkich niezbędnych aminokwasów, pyłek, a szczególnie pierzga, ilością wielokrotnie przewyższa tak cenne produkty białka zwierzęcego, jakimi są mięso wołowe czy wieprzowe.

#### **Skład:**

Pierzga - 100%

#### **Dawkowanie i sposób przygotowania:**

Pierzga, podobnie jak i pyłek, przed użyciem musi być zalana wodą na minimum 6-8 godzin, w której rozpuszczamy równocześnie 1-2 łyżki odpowiednio dobranego do potrzeb naszego organizmu miodu. Używanie pyłku czy pierzgi bez wcześniejszego namoczenia uniemożliwia wykorzystanie przez nasz organizm pełnego bogactwa zawartych w nich składników.

100g czystej pierzgi dobrze wymieszać z jednym kilogramem miodu i zażywać 1 łyżkę stołową takiej mieszanki rano na czczo. Pierzga jest tak cenną mieszanką odżywczą, że taka właśnie ilość zapewnia pełną przyswajalność i jej pozytywne działanie.