

# Miel de Manuka

Nueva Zelanda

El sabor único de una miel con propiedades antisépticas excepcionales. Médicos y científicos han publicado en reconocidas revistas, rigurosos artículos demostrando la acción eficaz de la miel de Manuka en campos tan importantes como:

- La lucha contra el estafilococo
- La cicatrización de heridas infectadas
- La lucha contra la bacteria, *Helicobacter Pylori*, responsable de la úlcera de estómago y duodeno
- La prevención de la gingivitis, caries, aftas y dolores de garganta
- Eficaz contra la gripe, la bronquitis, el asma y las quemaduras o picaduras de insectos
- Es suficiente con tomar dos o tres cucharaditas de miel al día para que el organismo se deshaga de la bacteria y reduzca el riesgo de una nueva infección



INNOVACIONES OSONA, S.L.

Tel. 93 851 42 25

[www.salnatur.com](http://www.salnatur.com)





*“Donde no llegan los antibióticos llega la miel de Manuka”* dice un viejo proverbio que usan los neozelandeses. En efecto, al poder antibacteriano que tienen todas las mieles debido a su contenido en peróxido de hidrógeno, la miel de Manuka tiene un poder antibacteriano extra que se mide con el factor UMF (Unique Manuka Factor). *UMF es la garantía y una medida de la potencia antibacteriana de la miel.*

Este poder bactericida que tiene la *miel de Manuka* puede ser utilizado *contra cualquier tipo de bacteria* como distintos tipos de Estafilococo causante de muchas infecciones o la mutante BRSA resistente a los antibióticos, pero es especialmente activa *contra la bacteria Helicobacter Pylori* que origina la úlcera de estómago y duodeno, haciéndola desaparecer en un plazo de tres meses. Esto es una buena noticia, dada la abrumadora mayoría de los casos de infecciones resistentes a los antibióticos de las cepas bacterianas.

*La miel de Manuka es el único alimento en el mundo 100% natural que muestra una actividad antibacteriana EFECTIVA Y FIABLE* debida a la actividad de su componente Metilglioxal que se encuentra de forma natural en el néctar de la flor de Manuka. Estos estudios sugieren que algunas mieles de Manuka pueden contener hasta 700 mg de Metilglioxal por kilo, o sea una concentración 70 veces mayor que en una miel clásica. De un árbol a otro y de un año a otro, el contenido de UMF y el poder antibacteriano y antiséptico de la miel difiere; es por esta razón que cada producción debe ser analizada por un laboratorio agregado a fin de revelar el UMF y el índice de eficacia.

El profesor Nolan de Nueva Zelanda, ha encontrado además una forma de medir la eficacia antibacteriana de la miel de Manuka, al compararla con antisépticos estándar (ácido carbólico o fenol) y su capacidad de combatir bacterias. Se dice así que una miel de Manuka tiene, por ejemplo, un factor UMF10 si tiene el mismo efecto frente a distintos tipos de bacterias que una disolución de fenol al 10%. (El fenol es una molécula antiséptica potente muy utilizada en la farmacéutica moderna).

La miel de Manuka tiene un espectro de acción muy amplio. Abarca bacterias, hongos y protozoarios, entre otros.

No se ha logrado encontrar ningún organismo infeccioso en el que no funcione.

*Tomar dos o tres cucharaditas de miel al día contribuyen a que el organismo se deshaga de la bacteria y reduce el riesgo de una nueva infección.*

*Uso tópico e interno.*

#### RECOMENDADO EN:

- *La lucha contra el estafilococo dorado.*
- *La lucha contra la bacteria, Helicobacter Pylori, responsable de la úlcera de estómago y duodeno. Contra otros problemas gástricos tales como: hernia de hiato, acidez de estómago.*
- *La cicatrización de heridas profundas, infectadas o necróticas, eczemas, úlceras, quemaduras y picaduras de insectos.*
- *La prevención de gingivitis, caries, aftas y dolores de garganta.*
- *Eficaz contra la gripe, la bronquitis, el asma, la fiebre.*
- *El tratamiento de la sinusitis crónica.*