

شیر فراویژه حاوی آغوز (نوزا)؟

چرا

بر خلاف آنتی بیوتیک ها، که ایجاد مقاومت در باکتری ها می نمایند و در طول دستگاه گوارش باعث از بین رفتن باکتری های مفید و به هم خوردن فلور طبیعی می شوند و از طرفی فاقد تاثیر گذاری بر روی عفونت های ویروسی بوده و در دراز مدت عوارض جبران ناپذیری مانند انواع سرطان های دستگاه گوارش را به دنبال دارند، آنتی بادی های موجود در این شیر اختصاصا بر روی باکتریها و ویروس های بیماریزا عمل کرده و از اتصال آنها به سلولهای مخاطی جلوگیری می نماید. با جلوگیری از متابولیسم باکتریها از طریق بلاک کردن آنزیم ها و اگلوتیناسیون، و کمک به اپسونیزاسیون آنها توسط سلولهای ماکروفاژ، آنها را غیر فعال می نمایند. همچنین از طریق خنثی سازی سموم به ارتقاء سطح ایمنی در سطوح مخاطی کمک می نماید.

۱- حاوی: آنتی بادی، لاکتوفرین، لاکتوپراکسیداز، لایزوزیم، عوامل رشد، آنتی اکسیدان هایی مثل ویتامین های A, D, E و بسیاری دیگر از پروتئین ها و ترکیبات زیست فعال موجود در آغوز.
۲- فرآوری و پاستوریزاسیون این شیر متفاوت از روش های معمول بوده و به گونه ای است که پروتئین ها و ترکیبات زیست فعال موجود در آن حفظ میشود.
۳- مدیریت و تغذیه گاوهای شیری در این پروژه به گونه ای است که میزان آنتی اکسیدان های مفید مانند بتاکاروتن و ویتامین A در آن افزایش می یابد.

تقویت کننده ایتم ایمنی

شیر فراویژه حاوی آغوز،
(نوزا) یک محصول دانش
بنیان و سلامت محور برای
کسانی که به ارتقا سلامتی
خود می اندیشند.

شیره مصرف:

- نگهداری در دمای ۸-۴ درجه سانتی گراد
- مصرف به صورت سرد یا ولرم (بدون حرارت مستقیم)
- توصیه میشود تا یک ساعت بعد از مصرف، نوشیدنی و خوراکی دیگری میل ننمایید.
- برای افرادی که عدم تحمل لاکتوز دارند مصرف جرعه جرعه توصیه میشود.
- مصرف حداقل دو بار در هفته جهت اثربخشی بهتر توصیه میشود.

مراحل مختلف کارآزمایی بالینی مربوط به این محصول زیر نظر کمیته اخلاق دانشگاه علوم پزشکی اصفهان انجام و بخشی از نتایج مربوطه در نشریات بین المللی به چاپ رسیده است (Frontiers in Nutrition 2022).

کمیته نوآورانه سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به آن مجوز تولید تحت عنوان "شیر فراویژه حاوی آغوز" داده است (۱۵/ظ/۲۳۷۶).

نوزا

شیر فراویژه حاوی آغوز

super special semi fat milk
containing colostrum



۰۳۱۳۵۵۹۱۸۳۱-۳
www.Zeitoonisfahan.ir

اصفهان، خیابان پروین از سمت لاله، خیابان شهید
رضاییان، کوچه اول (طلاقانی) پلاک ۲۴
شرکت نوآوران واکسن زیتون



لماذا الحليب الوطني الحاوي لللبأ (نوزا)؟

على عكس المضادات الحيوية التي تخلق مقاومة للبكتيريات، وتقضي على البكتيريات المفيدة في الجهاز الهضمي، وتزعج النباتات الطبيعية، ومن جهة أخرى، ليست لها تأثير على الالتهابات الفيروسية، وتتبعها على المدى الطويل آثار جانبية لا يمكن علاجها مثل سرطانات الجهاز الهضمي، تقضي الأجسام المضادة في هذا الحليب بشكل خاص على البكتيريات والفيروسات المسببة للأمراض، وتمنعها من الارتباط بالخلايا المخاطية، كما تقوم بإبطال مفعولها عن طريق منع عملية التمثيل الغذائي للبكتيريا عبر تجميد الإنزيمات والتراص، والمساعدة في تطهيرها بواسطة خلايا البلاعم. أيضاً ومن خلال تحييد السموم، تساعد على تحسين مستوى المناعة في الأسطح المخاطية.

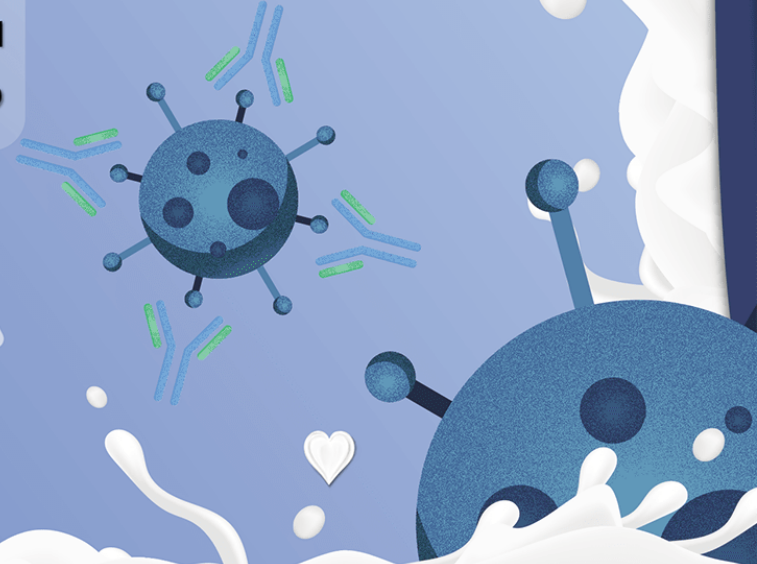
١. يحتوي على الأجسام المضادة، اللاكتوفرين، اللاكتوبيروكسيديز، الليزوزيم، عوامل النمو، مضادات الأكسدة مثل: الفيتامينات A و D و E وكثير من الفيتامينات الأخرى والمركبات النشطة بيولوجياً في اللبأ.

٢. تختلف معالجة وبسترة هذا الحليب عن الطرق المعتادة حيث يتم الحفاظ على البروتينات والمركبات النشطة بيولوجياً فيه.

٣. إن إدارة وتغذية أبقار الألبان في هذا المشروع تؤدي إلى زيادة كمية مضادات الأكسدة المفيدة مثل: بيتا كاروتين وفيتامين A.

تعزز جهاز المناعة

الحليب الوظيفي الحاوي لللبأ (نوزا) منتج معرفي وموجه نحو الصحة لمن يفكرون بالرقى بصحتهم.



طريقة الاستعمال:

- يخزن في درجة حرارة (٨°-٤°)
- الاستعمال بشكل مباشر أو فاتر (دون الحرارة المباشرة)
- ينصح بعدم تناول أو شرب أي شيء آخر لمدة ساعة بعد تناوله.
- يوصى بتناوله رشفة رشفة لمن يعانون من عدم تحمل اللاكتوز.
- يوصى بالتناول مرتين على الأقل في الأسبوع لتأثير أمثل.

تم تنفيذ مختلف مراحل الاختبار السريري لهذا المنتج تحت إشراف اللجنة الأخلاقية لجامعة العلوم الطبية بأصفهان، وقد نشرت بعض النتائج ذات الصلة في المنشورات الدولية (2022 Frontiers in Nutrition) وقد منحتها اللجنة الإبداعية لمصلحة الأغذية والأدوية لوزارة الصحة والعلاج والتعليم الطبي رخصة الإنتاج تحت عنوان «الحليب الوظيفي الحاوي للبيأ» (١٥/ظ/٢٣٧٦)

الحليب الوظيفي الحاوي للبيأ

super special semi fat milk
containing colostrum

٠٣١٣٥٥٩١٨٣١-٣
www.Zeitoonisfahan.ir

أصفهان، شارع بروين من جانب ساحة لاله، شارع
الشهيد رضائيان، الزقاق الأول (طالقاني)، رقم ٣٤، شركة
نوآوران واكسن زيتون



В отличие от антибиотиков, которые создают резистентность у бактерий, уничтожают полезные бактерии в пищеварительном тракте и нарушают естественную флору, а с другой стороны, не действуют на вирусные инфекции. И в конечном итоге они приводят к непоправимым побочным эффектам, таким, как рак пищеварительного тракта. Антитела в этом молоке действуют специфически на патогенные бактерии и вирусы и препятствуют их связыванию со слизистыми клетками. Препятствуя метаболизму бактерий, блокируя ферменты агглютинации и помогая опсонизировать их клетками-макрофагами, они дезактивируют их, а также способствуют повышению уровня иммунитета на слизистых поверхностях за счет нейтрализации токсинов.

Почему специально разработанное молоко, содержащее молозиво (Ноза)

- 1- содержит: антитела, лактоферрин, лактопероксидазу, лизоцим, факторы роста, антиоксиданты, такие как витамины E, A, D и многие другие белки и биологически активные соединения в молозиве.
- 2- обработка и пастеризация этого молока отличаются от обычных методов и таковы, что содержащиеся в нем белки и биологически активные соединения сохраняются.
- 3- специальный проект содержания и кормления коров для увеличения количества полезных антиоксидантов, таких как бета-каротин и витамин A.

Усилитель иммунитета

Специально разработанное молоко, содержащее молозиво (Ноза) — наукоемкая продукция создана для тех, кто думает об укреплении своего здоровья.

Пастеризованно и упаковано в
компании Алас Шир Джахан



Специально разработанное молоко,
содержащее молозиво

Условия хранения и инструкция по применению:

- хранить при температуре 8-4°C;
- использовать холодным или теплым (без прямого нагрева);
- рекомендуется не употреблять никакой другой пищи или напитков в течение часа после его приема;
- людям, страдающим непереносимостью лактозы, рекомендуется пить маленькими глотками.
- рекомендуется использовать не реже двух раз в неделю для большей эффективности.

Различные этапы клинических испытаний этого продукта проводились под наблюдением этического комитета медицинского Исфаханского университета, и часть соответствующих результатов была опубликована в международных публикациях (Frontiers in Nutrition 2022).

Инновационный комитет Организации по контролю за качеством пищевых продуктов и медикаментов министерства здравоохранения и медицинского образования выдал лицензию на производство под названием «ультра специальное молоко, содержащее молозиво». (номер лицензии 15/3/2376)

super special semi fat milk
containing colostrum

03135591831-3
www.Zeitoonisfahan.ir

Адрес: город Исфахан, ул. Парвин со стороны ул. Лалэ, ул. Шахид Резаиан, первый переулок (Талагани), д. 24

