

ASEA Redox-smagen og virkningen af redox signalmolekyler

Mange brugere fortæller, at de oplever smagen af ASEA Redox som blid og mild. Andre oplever til at begynde med en smag af klor – en fornemmelse af "svømmehal" i mund og svælg.

De fleste erfarer dog, at smagen af ASEA Redox ændrer sig i takt med, at de fortsætter med at drikke det. Smagsoplevelsen ændrer sig ifølge disse erfaringer til at blive mere vandlig – altså som smagen af vand.

Denne ændring i vores sanseoplevelse ifm. indtag af ASEA Redox sker, når redox signalmolekylerne gendannes i kroppens olfaktoriske lapper i hjernen (lugtesansen) og i andre væv i kroppen.

Kemien i vores krop ændrer sig og begynder at nærme sig en optimal ligevægt mellem de 8 reducerende redox signalmolekyler og de 8 oxiderende redox signalmolekyler.

På cellulært niveau afspejler dette den sunde balance, som redox signalmolekylerne netop hjælper os med at genvinde. Kroppens egen indre kemi påvirker lugtesansen, i forhold til det omfang vi er i underskud eller i ubalance med redox signalmolekyler i forvejen. Natriumindhold (saltindhold): Voksne indtager typisk i gennemsnit 4.000 mg natrium dagligt. Kostplaner med reduceret natrium stiler dog efter et maksimalt indtag på 1.500 mg. Den anbefalede daglige dosis på 120 ml ASEA Redox indeholder 123 mg natrium. Til sammenligning indeholder en skive hvedebrød 210 mg natrium.

Sikkerhed og optagelse ifm. med indtag: Redox signalmolekyler er "transparente" for lægemidler og funktionelle fødevarer. De har derfor ingen negativ indvirkning på det, du spiser eller indtager.

Vores indre organer behøver ikke omsætte dem. På samme måde, som når du drikker vand, optages molekylerne ved hjælp af simpel diffusion. Redox signalmolekylerne består kun af 4 eller færre små atomer, der stort set er på størrelse med vandmolekyler.