

MORINGA plus



DESCRIPCIÓN:

Es un suplemento 100% orgánico que combina los beneficios de la moringa, espirulina, chía, nopal, alfalfa y stevia. Brinda un alto aporte de antioxidantes y cumple con una importante función alcalinizante, lo que ayuda a reducir la presencia de radicales libres, optimizando así el funcionamiento de órganos y tejidos. Además, su uso ayuda a prevenir enfermedades cardíacas y neurológicas, así como el cáncer.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Energía	43.8 kcal
Proteína	4.5 g
Hidratos de carbono	3.8 g
Azúcar	0 g
Fibra dietética	2.3 g
Grasa total	0.4 g
Grasa polisaturada	0.2 g
Vitamina A	3.8 g
Hierro	1.4 g
Magnesio	2.5 g
Potasio	3.1 mg
Vitamina C	2.9 g
Calcio	36.5 mg
Omega 6	2.3 mg
Clorofila	2.25 mg



CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO:

Mantener el producto en un lugar seco y a una temperatura ambiente, sin exposición directa a la luz del sol.

TIPO DE CONSERVACIÓN:

A temperatura ambiente

PRESENTACIÓN DE EMPAQUES COMERCIALES:

90 Cápsulas de 500 mg c/u

2 años de vida útil en anaquel, respetando las consideraciones de almacenamiento.

Verifique la fecha de caducidad del producto

INSTRUCCIONES DE CONSUMO:

Tomar 3 cápsulas juntas después del desayuno



FICHA TÉCNICA

MORINGA PLUS

INGREDIENTES:

MORINGA OLEIFERA

La hoja de moringa contiene altas concentraciones de carotenoides, tiamina, riboflavin, niacina, ácido ascórbico, vitamina E y K, además de calcio, potasio, cobre., magnesio, zinc, flavonoides, fenoles y todos los aminoácidos esenciales (los que el cuerpo humano no es capaz de sintetizar y los debe de obtener a través de la dieta).

También es rica en ramnosa (azúcar simple), glucosinatos isotiocianatos (antioxidantes) (1).

La raíz de la planta de moringa contiene moringina y moringinina, además de fitoesterol, ceras, resinas, zeatina, quercetina, ácido cefeoilquínico, pterigospermina y kaempferol

ESPIRULINA

Es considerada como un alimento terapéutico, teniendo un potencial como tratamiento adyuvante en varias enfermedades. En niños con desnutrición energética (marasmo) demostró efectos benéficos en los indicadores antropométricos y hematológicos (29), También se observaron estos mismos resultados en niños con VIH positivos (30).

La espirulina tiene acciones directas sobre la dislipidemia y la diabetes mellitus 2, se le atribuye a una proteína denominada ficocianina C, lo cual tiene propiedades antioxidantes, rica en cisteína (31). El uso de esta planta reduce las concentraciones séricas de triglicéridos, de lipoproteínas de baja densidad (HDL). Sin embargo, no hubo una diferencia significativa en la concentración sérica de glucosa, pero sí disminuyó la presión arterial sistémica (32). En otro estudio controlado aleatorizado se observaron una disminución de glucosa sérica, hemoglobina glucosilada y una mejoría en el perfil lipídico (33). Además, evita la formación de esteatosis hepática en personas diabéticas (34) (35).

También se ha evaluado su efecto antitumoral en ratones demostrando que reduce la incidencia de cáncer hepático inducido con dibutilnitrosamina. Observando un bloqueo en las vías de señalización de p53 y PCNA, vías de proliferación celular e inducción de apoptosis (36).



También se demostró en un modelo animal de cáncer de mama un impulso en el proceso de apoptosis que resultó en la activación de las caspasas 8 y 9 (37), Además activa la actividad citotóxica de los Linfocitos Natural Killer (NK) (38). También se demostró un efecto protector sobre la nefrotoxicidad inducida por cisplatino y cardiotoxicidad asociada con la doxorubicina.

ALFALFA (MEDICAGO SATIVA)

La alfalfa es una planta considerada como leguminosa con importantes propiedades nutritivas, además se han reportado propiedades antifúngicas, tónicas, diuréticas, antiinflamatorias, laxantes, hepatoprotectoras, digestivas y destoxicantes.

Sus propiedades antimicrobianas se le han atribuido al contenido de saponinas, presencia de lípidos, carotenoides, triterpenos, esteroides libres, alcaloides e hidratos de carbono. también se han encontrado presencia de taninos, glicósidos y sustancias resinosas las cuales confieren el potencial antimicrobiano contra patógenos humanos.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha reconocido a la alfalfa como buena fuente de proteína.

NOPAL (OPUNTIA FICUS-INDICA)

El nopal es una planta que aporta varios nutrimentos básicos para la salud del humano como la vitamina C, calcio, sodio, potasio y hierro. Que mejora las concentraciones séricas de glucosa, triglicéridos, colesterol total, lipoproteínas de baja densidad (LDL) en personas diabéticas.

STEVIA REBAUDIANA

La stevia es un azúcar sin calorías utilizado como edulcorante, aparte de ser 300 veces más dulce que el azúcar de mesa (sacarosa) tiene propiedades funcionales y sensoriales, contiene glicósidos de esteviol que se cree que posee una actividad antioxidante, antimicrobiana y antifúngica. También contiene ácido fólico, vitamina C y aminoácidos esenciales con la excepción del triptófano. Este edulcorante ayudaría aún más a aquellos que tienen que restringir la ingesta calórica en su dieta, a diabéticos y niños, por su sabor dulce sin calorías (39).

El esteviosido y el rabaudiosido A son los principales compuestos edulcorantes de la planta stevia, además numerosos estudios demostraron efectos hipoglucemiantes, antihipertensivos, antiinflamatorios,



antidiarreicos, diuréticos e inmunomoduladores. No se han observado reacciones alérgicas, demostrando altos niveles de seguridad.

CHIA (salvia hispánica)

Las semillas de CHIA son el superalimento estrella del OMEGA-3 vegetal.

Sus propiedades son claves para adelgazar, regular el intestino, proteger al corazón...

Regula los niveles de azúcar de la sangre, retardando el proceso por el cual las enzimas digestivas descomponen los hidratos de carbono y las convierten en azúcar.

Al equilibrar el azúcar en la sangre, reducimos el riesgo de diabetes tipo 2.

Ayuda en la pérdida de peso, las semillas y su acción gelificante única mantiene la sensación de saciedad durante horas. Sin gluten. La proteína de la semilla de chia no contiene gluten lo que la hace apta para celíacos. Los ácidos grasos OMEGA-3 son nutrientes saludables para el corazón y pueden reducir tus niveles de colesterol.



ESTUDIOS EXPERIMENTALES

Funciona como antioxidante en las enfermedades respiratorias, cardiovasculares, gastrointestinales, endocrinas, en el sistema nervioso central, en el sistema inmunológico y además como antimicrobiano:

Reduce los radicales libres, responsables del envejecimiento y deterioro general del organismo, numerosos estudios afirman que reduce el daño oxidativo (2) (3) (4).

Disminuye la inflamación en el asma, por lo que le atribuye una función protectora del aparato respiratorio (5) (6).

Reduce las placas de aterosclerosis, el daño al miocardio, además de mejorar las concentraciones del perfil lipídico (7) (8) (9) (10) (11).

Controla la diarrea producida por bacterias coniformes (12).

Tiene un efecto antiulceroso relacionado con la serotonina (13).

Algunos estudios señalan efecto hepatoprotector por daños hepáticos producidos por el paracetamol (14) (15).

se ha afirmado que el uso de la planta tiene efectos hipoglucemiantes en diabetes mellitus 2 (16) (17) (18) (19).

Un estudio en ratas demostró un efecto reversivo en la enfermedad de Alzheimer (20).

Algunos autores señalan un efecto anticancerígeno e inmunológico (21) (22) (23).

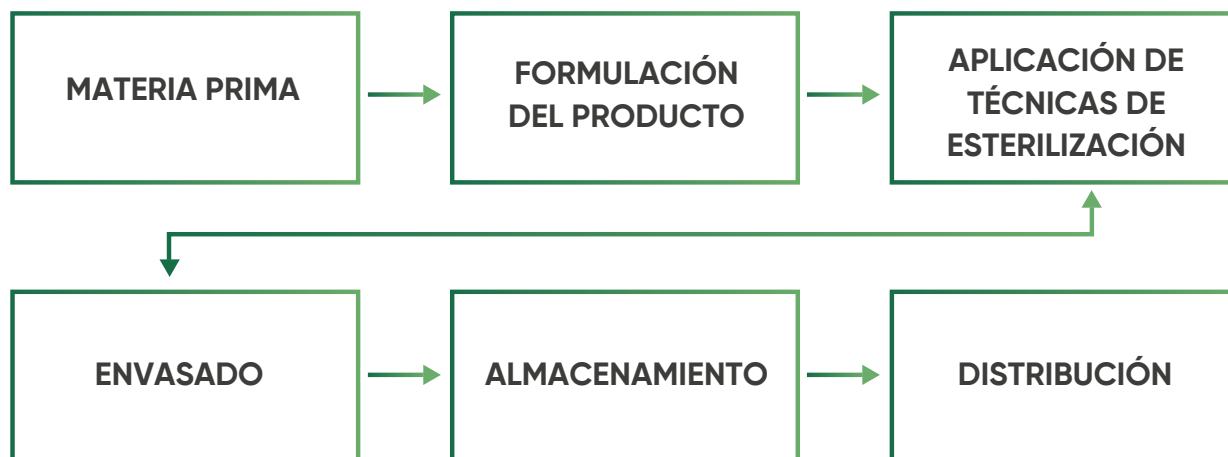
Tiene efecto antibiótico, en especial con algunas bacterias (24) (25).

Se ha demostrado una actividad anticoagulante debido a la acción de su enzima proteasa, contribuyendo a sanar heridas (26).

Otros estudios en roedores demostraron su acción espermatogénica, aumento significativo de espermatozoides, aumento del peso del epidídimo, aumento del diámetro del tubo seminífero y el espesor del epitelio de epidídimo, pero no se observó cambios plasmáticos de gonadotropina (27).



DIAGRAMA DE FLUJO DE LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO



BENEFICIOS PARA LA SALUD

En personas sanas ayuda al proceso de detoxificación por su contenido de plantas y algas verdes, excelente alcalinizante y multivitamínico natural. Reduce los radicales libres responsables del envejecimiento.

La moringa se considera un complemento para el tratamiento de cáncer por sus propiedades antiproliferativas e inducción de apoptosis.

Útil para pacientes con enfermedades crónicas: síndrome metabólico, dislipidemias, diabetes mellitus 2, obesidad, por su función de antioxidante.

Alto contenido de proteínas útil en pacientes con desnutrición y cáncer.

También es útil en los procesos infecciosos y del sistema inmunológico.

Cuadyuvante para la recuperación de la pérdida de peso en personas con desnutrición o bajo tratamientos de quimioterapia y efecto protector de órganos en la misma.



NORMATIVIDAD

Aviso de funcionamiento COFEPRIS-05-018.

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NORMA Oficial Mexicana NOM-120.SSA1-1994, Bienes y servicios, Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

Las cápsulas de MORINGA PLUS no es un medicamento, sino un suplemento alimenticio, su uso es responsabilidad de quien lo recomienda y lo usa.

LUGAR DE ELABORACIÓN

HOLISTICARE ORGANICS, en vasado por Pharmerika de México S.A. de C.V. calle 40 sur SN, Clavac 62500, Jiutepec, Morelos.

1. Posmontier B. The medicinal qualities of Moringa oleífera. *Holist Nurs Pract.* 2011; 25(2):80-7.
2. Atawodi SE, Atawodi JC, Idakwo GA, Pfundstein B, Haubner R, Wurtele G, et al. Evaluation of the polyphenol content and antioxidation properties of methanol extracts of the leaves, stem, and root barks of Moringa oleífera Lam. *J Med Food.* 2010; 13(3):710-6.
3. Verma AR, Vijayakumar M, Mathela CS, Rao CV. In vitro and in vivo antioxidant properties of different fractions of Moringa oleífera leaves. *Food Chem Toxicol.* 2009; 47(9):2196-201.
4. Sreelatha S, Padma PR. Antioxidant activity and total phenolic content of Moringa oleífera leaves in two stages of maturity. *Plant Foods Hum Nutr.* 2009; 64(4):303-11.
5. Mahajan SG, Mehta AA. Effect of Moringa oleífera Lamseed extract on ovalbumin-induced airway inflammation in guinea pigs. *Inhal Toxicol.* 2008; 20(10):897-909.
6. Mahajan SG, Banerjee A, Chauhan BF, Padh H, Nivsarkar M, Mehta AA. Inhibitory effect of n-butanol fraction of Moringa oleífera Lam. seeds on ovalbumin-induced airway inflammation in a guinea pig model of asthma. *Int J Toxicol.* 2009; 28(6):519-27.



7. Chumark P, Khunawat P, Sanvarinda Y, et al. The in vitro and ex vivo antioxidant properties, hypolipidaemic and antiatherosclerotic activities of water extract of *Moringa oleifera* Lam leaves. *J Ethnopharmacol.* 2008; 116(3):439-46.
8. Nandave M, Ojha SK, Joshi S, Kumari S, Arya DS. *Moringa oleifera* leaf extract prevents isoproterenol-induced myocardial damage in rats: evidence for an antioxidant, antiperoxidative, and cardioprotective intervention. *J Med Food.* 2009; 12(1):47-55.
9. Adisakwattana S, Chanathong B. Alpha-glucosidase inhibitory activity and lipid-lowering mechanisms of *Moringa oleifera* leaf extract. *Eur Rev Med Pharmacol Sci.* 2011; 15(7):803-8.
10. Jain PJ, Patil SD, Haswani NG, Girase MV, Surana SJ. Hypolipidemic activity of *Moringa oleifera* Lam, Moringaceae, on high fat diet-induced hyperlipidemia in albino rats. *Braz J Pharmacogn.* 2010; 20: 969-73.
11. Nambiar VS, Guin P, Parnami S, Daniel M. Impact of antioxidants from drumstick leaves on the lipid profile of hyperlipidemics. *J Herb Med Toxicol.* 2010; 4: 165-72.
12. Rahman MM, Rahman MM, Akhter S, Jamal MA, Pandeya DR, Haque MA, Alam MF, Rahman A. Control of coliform bacteria detected from diarrhea associated patients by extracts of *Moringa oleifera*. *Nepal Med Coll J.* 2010 Mar; 12(1):12-9.
13. Debnath S, Biswas D, Ray K, Guha D. *Moringa oleifera* induced potentiation of serotonin release by 5-HT₃ receptors in experimental ulcer model. *Phytomedicine.* 2011 Jan 15; 18(2-3):91-5.
14. Fakurazi S, Hairuszah I, Nanthini U. *Moringa oleifera* Lam prevents acetaminophen induced liver injury through restoration of glutathione level. *Food Chem Toxicol.* 2008; 46(8): 2611-15.
15. Buraimoh AA. Hepatoprotective effect of ethanolic leaf extract of *Moringa oleifera* on the histology of paracetamol induced liver damage in Wistar rats. *Int J Anim Vet Adv.* 2011; 3:10-13.



16. Jaiswal D, Kumar Rai P, Kumar A, Mehta S, Watal G. Effect of *Moringa oleifera* Lam. Leaves aqueous extract therapy on hyperglycemic rats. *J Ethnopharmacol.* 2009 Jun 25; 123(3):392-6.
17. Gupta R, Mathur M, Katariya P, Yadav S, Kamal R, Gupta RS. Evaluation of antidiabetic and antioxidant activity of *Moringa oleifera* in experimental diabetes. *J Diabetes.* 2012 [citado 22 Jun 2012];4(2).
Disponibile en : <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1753-0407.2011.00173.x/full>.
18. Kumari DJ. Hypoglycemic effect of *Moringa oleifera* and *Azadirachta indica* in type-2 diabetes. *Bioscan.* 2010; 5: 211-14.
19. Ghiridhari VVA, Malhati D, Geetha K. Anti-diabetic properties of drumstick (*Moringa oleifera*) leaf tablets. *Int. J. Health Nutr.* 2011; 2(1): 1-5.
20. Ganguly R, Guha D. Alteration of brain monoamines & EEG wave pattern in rat model of Alzheimer's disease & protection by *Moringa oleifera*. *Indian J Med Res.* 2008; 128(6):744-751.
21. Mahajan SG, Metha AA. Immunosuppressive activity of ethanolic extract of seeds of *Moringa oleifera* Lam. In experimental immune inflammation. *J Ethnopharmacol.* 2010; 130(1): 183-6.
22. Sreelatha S, Jeyachitra A, Padms PR. Antiproliferation and induction of apoptosis by *Moringa oleifera* leaf extract on human cancer cells. *Food Chem Toxicol.* 2011; 49(6): 1270-5.
23. Atawodi SE. Nigerian foodstuffs with prostate cancer chemopreventive polyphenols. *Infect Agent Cancer.* 2011; 6(Suppl 2):9.
24. Viera GH, Mourao JA, Angelo AM, Costa RA, Vieira RH. Antibacterial effects (in vitro) of *Moringa oleifera* and *Annona muricata* against grampositive and gramnegative bacteria. *Rev Inst Med Trop Sao Paulo.* 2010; 52(3): 129-32.
25. Ferreira RS, Napoleao TH, Santos AF, Sá RA, Carneiro-da-Cunha MG, Morais MM, et al. Coagulant and antibacterial activities of the water-soluble seed lectin from *Moringa oleifera*. *Lett Appl Microbiol.* 2011; 53(2):186-92.



26. Satish A, Sairam S, Ahmed F, Urooj A. *Moringa oleifera* Lam. Protease activity against blood coagulation cascade. *Pharmacognosy Res.* 2012;4(1):44-9.
27. Cajuday LA, Pocsidio GL, Effects of *Moringa oleifera* Lam. (Moringaceae) on the reproduction of male mice (*Mus musculus*). *J Med Plant Res.* 2010; 4:1115-21.
28. Awodele O, Oreagba IA, Odoma S, da Silva JA, Osunkalu VO. Toxicological avaluation of the aqueou leaf stract of *Moringa oleifera* Lam. (Moringaceae). *J Ethnopharmacol.* 2012 31; 139(2): 330-6.
29. Simpore J, Kabore F, Zongo F et al. Nutrition rehabilitation of undernourished children utilizing Spiruline and Misola. *Nutr J* 5:3, 2006.
30. Simpore J, Zongo F, Kabore F et al. Nutrition rehabilitation of HIV-infected and HIV-negative undernourished children utilizing spirulina. *Ann Nutr Metab* 49(6):373-380, 205. Epub 2005 Oct 11.
31. Nagaoka S, Shimizu K, Kaneko H et al. A novel protein C-phycocyanin plays a crucial role in the hypocholesterolemic action of *Spirulina platensis* concéntrate in rats. *J Nutr* 135(10):2425-2430, 2005.
32. Torres-Duran PV, Ferreira-Hermosillo A, Juárez-Oropeza MA. Antihyperlipemic and antihypertensive effects of *Spirulina máxima* in an open sample of Mexican population: a preliminary report. *Lipids Health Dis* 6:33, 2007.
33. Parikh P, Mani U, Iyer U. Role of *Spirulina* in the Control of Glycemia and Lipidemia in Type 2 Diabetes Mellitus. *J Med Food* 4(4):193-199, 2001.
34. Rodriguez-Hernández A, Blé-Castillo JL, Juárez-Oropeza MA, Díaz-Zagoya JC. *Spirulina máxima* prevents fatty liver formation in CD-1 male and female mice with experimental diabetes. *Life Sci* 69(9):1029-1037, 2001.
35. McCarty MF, Barroso-Aranda J, Contreras F. NADPH oxidase mediates glucolipototoxicity-induced beta cell dysfunction-clinical implications. *Med Hypothenses* 74(3):596-600, 2010.
36. Ismail MF, Ali DA, Fernando A, Abdraboh ME et al. Chemoprevention of rat liver toxicity and carcinogénesis by *Spirulina*. *Int J Biol Sci* 5(4):377-387, 209.



and carcinogenesis by Spirulina. *Int J Biol Sci* 5(4):377–387, 2009.

37. Chen T, Wong YS, Zheng W. Induction of G1 cell cycle arrest and mitochondria-mediated apoptosis in MCF-7 human breast carcinoma cells by selenium-enriched Spirulina extract. *Biomed Pharmacother* 2009.

38. Akao Y, Ebihara T, Masuda H et al. Enhancement of antitumor natural killer cell activation by orally administered Spirulina extract in mice. *Cancer Sci* 100(8):1494–1501, 2009.

39. Roberto Lemus-Mondaca, Antonio Vega-Gálvez, Liliana Zura-Bravo, Kong Ah-Hen. Stevia rebaudian Bertoni, source of a high-potency natural sweetener: A comprehensive review on the biochemical, nutritional and functional aspects, *Food Chemistry* 132 (2012) 1121–1132.

40. Jaroslav Pól, Barbora Hohnová, Tuulia Hyotylainen. Characterisation of Stevia Rebaudiana by comprehensive two-dimensional liquid chromatography time-of-flight mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*,1150(2007) 85–92.

