

# Nahrungsergänzung

## Nahrungsergänzung

### 1. EM-X Gold

#### Ursprung

Vor etwa 30 Jahren begründete der japanische Wissenschaftler Prof. Higa die EM-Technologie. Er entwickelte zunächst eine Mischung regenerativer, positiver Mikroorganismen, die in nahezu jedem Lebensraum unterstützend und fördernd wirken können. Diese Mischung nannte er EM Effektive Mikroorganismen. Er erkannte, dass dabei nicht nur die klassischen biologischen Eigenschaften der einzelnen Mikroorganismen-Arten eine Rolle spielen, sondern vor allem durch die feinergetischen Resonanzen, die von der Gesamtmischung ausgehen. Mit speziellen Methoden gelang es ihm, diese Resonanzen auf eine hochwertige Keramik zu übertragen, die er EM-X Keramik nannte.

Um die positiven Wirkungen auch gezielt für das menschliche Wohlbefinden nutzen zu können, entwickelte er mit EM-X zusätzlich ein Fermentationsgetränk, welches alle positiven Komponenten der EM-Technologie vereint:

Während der Fermentation natürlicher Zutaten scheiden EM Effektive Mikroorganismen einerseits wertvolle Stoffwechselprodukte aus, andererseits werden die feinergetischen Resonanzen während des aufwändigen Herstellungsprozesses auf das Getränk übertragen und gespeichert.

#### Forschung und Weiterentwicklung des bisherigen EM-X

Seit das EM-X Mitte der 90er-Jahre auf den Markt gekommen ist, hat Prof. Higa stetig an der Verbesserung dieses Produktes gearbeitet. Zu Beginn der Entwicklung von EM-X wurde davon ausgegangen, dass eine Reihe von organischen Substanzen, die selbst viele Antioxidanten enthielten – wie Reiskleie, Seetang, tropische Früchte (Papaya etc.) – die beste Nahrung für die Effektiven Mikroorganismen sind, um im Fermentationsprozess eine möglichst starke antioxidative Wirkung zu erzielen. Zwar konnte dieses Ergebnis im Laufe der Jahre ein wenig gesteigert werden, doch damit war gleichzeitig auch eine Grenze der Wirksamkeit erreicht und damit folgende Erkenntnis gewonnen:

Die starke antioxidative Wirkung im EM-X wird durch die Effektiven Mikroorganismen selbst bestimmt und nicht etwa durch die zusätzlich enthaltenen oben genannten Substanzen!

Somit entstand in mehrjähriger Forschungsarbeit von Prof. Higa ein neues verbessertes Produkt: **EMX-Gold!**

Das neue EMX-Gold ist also in dem Sinne kein anderes Produkt als das alte EM-X, sondern ein funktionsververstärktes EM-X, eine Weiterentwicklung. Dies betont Prof. Higa auch im Vorwort des Buches über EMX-Gold von Dr. Tanaka.

Um die neu gewonnenen Erkenntnisse umzusetzen, musste sich Prof. Higa neben den organischen Substanzen vorwiegend mineralischen Substanzen bedienen, die er u.a. in Korallenkalzium angereichertem Hefeextrakt fand.



## Vorsprung durch Forschung & Entwicklung

### Was sind freie Radikale?

Alle Prozesse zur Energiegewinnung in unserem Körper benötigen Sauerstoff. Dabei entstehen als Zwischenprodukte immer auch hochreaktive und aggressive Formen des Sauerstoffs, denen ein Elektron fehlt. Man nennt sie freie Radikale.

### Welche Rolle spielen Antioxidanzien?

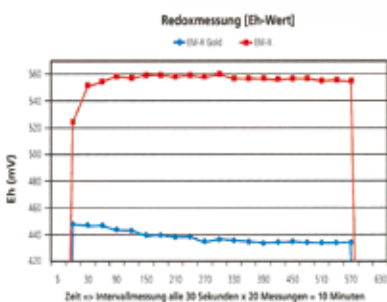
Antioxidanzien sind Stoffe oder Substanzen, die einen Überschuss an Elektronen aufweisen und deshalb den freien Radikalen Elektronen abgeben können, ohne dabei selbst zum Radikal zu werden. Deshalb werden sie auch als Radikalfänger bezeichnet. Antioxidanzien werden üblicherweise über die Nahrung aufgenommen. Zu ihnen gehören zum Beispiel Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe. Ein gesunder Mensch befindet sich im sogenannten „oxidativen Gleichgewicht“, d.h. die Menge der im Körper entstehenden freien Radikale wird durch die Aufnahme von Antioxidanzien aus der Nahrung abgefangen. Durch ungesunde Ernährung und/oder Stress kann es aber zu einem Überschuss an freien Radikalen kommen.

EM-X Gold besitzt eine starke antioxidative Wirkung und kann helfen, das sogenannte „oxidative Gleichgewicht“ wiederherzustellen.

### Was bedeutet Redoxpotenzial?

Das Redoxpotenzial ist ein Maß für die Bereitschaft einer Substanz, Elektronen aufzunehmen oder abzugeben. Es wird üblicherweise in Millivolt (mV) angegeben. Je kleiner der gemessene Wert, desto mehr Elektronen kann die Substanz abgeben. Theoretisch gilt, dass eine Reduzierung des Redox-Wertes um 18mV eine Verdoppelung der Neutralisierungsleistung gegenüber freien Radikalen zur Folge hat. Anhand des Redoxpotenzials kann man also abschätzen, wie gut sich ein bestimmter Stoff als Antioxidanz eignet.

**Allgemeine Erklärung:** Je kleiner der Eh-Wert, desto besser ist das Lebensmittel für den menschlichen Verzehr geeignet, weil:



1. eine Reduzierung des Eh-Wertes um 18mV bedeutet eine Verdoppelung der theoretischen Wasserstoffelektronenkonzentration.
2. Je größer die Wasserstoffelektronenkonzentration des Lebensmittels ist, desto größer ist die Antioxidationswirkung. Ab einer Veränderung des Eh-Wertes von 5mV ist eine wissenschaftliche Signifikanz vorhanden.

Messung durchgeführt von R. Zimmermann, AminoComp

**Ergebnisse:** Der Unterschied zwischen EM-X und EM-X Gold beträgt 120mV

# Nahrungsergänzung

## Nahrungsergänzung



## 2. EMIKO Ur-Meersalz

### Ursprung

Vor etwa 220 Millionen Jahren gab es in Bad Essen (Osnabrücker Land) einen vollständigen Vulkanausbruch, durch den Teile des damals dort vorhandenen Ur-Meeres zwischen zwei Gesteinsschichten in 800m Tiefe eingeschlossen wurden. Seitdem ist es dort vor jeglichen Umwelteinflüssen geschützt. Eine Besonderheit dieses Wassers ist sein extrem hoher Mineralgehalt von 31,8%.

Beim EMIKO Ur-Meersalz handelt es sich also nicht um Steinsalz, das durch Grundwasser oder anderes Süßwasser aufgelöst und dann gefördert und verdunstet wird, sondern um ursprüngliches Meerwasser in Heilwasserqualität, was durch ein Gutachten des Fresenius-Institutes bestätigt wurde. Es ist frei von Umweltverschmutzungen, muss nicht aufwändig gereinigt werden und hat eine stabile gleich bleibende Zusammensetzung. Alle Inhaltsstoffe des Urmeers können aus der Flüssigkeit in den kristallinen Bereich übertragen werden. Dieses Salz besteht nur zu 91,5% aus NaCl, der Rest sind andere Mineralien.

### Herstellung

Die Ur-Meersole wird für das EMIKO Ur-Meersalz ausschließlich bei Vollmond gefördert und anschließend durch EM-X Gold und EM-X Keramik mit den positiven Resonanzen der EM Effektive Mikroorganismen versetzt. Die Trocknung und Bildung der Salzkristalle erfolgt bei max. 40° in einer „Wohlfühlumgebung“ mit klassischer Musik und orangefarbenem Licht, angelehnt an die Erfahrungen des japanischen Professors Masaru Emoto mit seiner Eiskristallfotografie.

### Besonderheiten

Die so entstehenden natürlichen Salzkristalle sind absolut einzigartig im Geschmack. Die ausgewogene Mineralzusammensetzung bewirkt, dass in heißem Wasser aufgelöste EMIKO Ur-Meersalz wie eine Gemüsebrühe oder leicht Hühnerbouillon schmeckt.

Dies entdeckte auch Ralf Bos, einer der bedeutendsten Delikatessenhändler der Top- und Sternegastronomie. In Ausgabe 7 der Fachzeitschrift Port Culinaire lobt er in einem ausführlichen Artikel das Salz aus dem Bad Essener Urmeer, welches – verfeinert – zum EMIKO Ur-Meersalz verarbeitet wird.

Ein einzigartiges Gourmet-Salz mit einer außergewöhnlichen Qualität!

EMIKO Salz ist frei von Rieselhilfen sowie künstlich zugesetztem Jod oder Fluor.

### Was ist das einzigartige am EMIKO Salz

EMIKO Salz wird aus einer urzeitlichen Heilsole aus großer Tiefe gewonnen und mit EM-X Gold angereichert. Dieser Zusatz nach einer Rezeptur von Prof. Dr. Higa verstärkt die an sich vorhandenen antioxidativen Kräfte der Sole. Außerdem liegen die Mineralien und Spurenelemente in optimaler Zusammensetzung vor und sind somit für den Körper optimal verwertbar.

### Anwendungstipp:

Jeden Morgen 2 Teelöffel Sole in ca. 150 ml heißes Wasser geben – weckt die Lebensgeister, bringt Magen und Darm und dadurch die Verdauung in Ordnung und versorgt den Körper (wenn über längere Zeit angewendet) mit Informationen aller nötigen Mineralstoffe der in der Sole enthaltenen 84 Elemente.

### 3. EMIKOSAN

Prof. Dr. T. Higa verstand vor über 30 Jahren als Erster, wie sehr sich die positiven Wirkungen von Mikroorganismen verstärken lassen, wenn nicht nur einzelne Arten für bestimmte Anwendungen verwendet werden. Natürlich vorkommende Bakterien und Pilze sind als abgestimmte Mischungen deutlich wirksamer. Diese Mischungen nannte er EM Effektive Mikroorganismen.

EMIKOSAN ist die Optimierung der EM Effektiven Mikroorganismen für Ihre aktive Gesundheitsvorsorge.

Für die Herstellung von EMIKOSAN werden anders als bei vielen anderen Nahrungsergänzungsmitteln alle Zutaten zusammen in einem natürlichen Vorgang fermentiert. Während dieser Fermentation vermehren sich die probiotischen EM Effektive Mikroorganismen und produzieren dabei die für uns so wertvollen Stoffe wie z. B. Milchsäure, Antioxidantien, Enzyme und Vitamine. Dadurch wird EMIKOSAN zu einem ganzheitlichen Produkt, in dem sich alle Komponenten gegenseitig ergänzen und gemeinsam wirken.

EMIKOSAN unterstützt die natürliche Darmflora und fördert das Immunsystem

- 30 Jahre Erfahrung für ihr Wohlbefinden
- 100% natürliche Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau
- EM Effektive Mikroorganismen nach Prof. Higa (das Original)
- Rechtsdrehende Milchsäure
- Starke antioxidative Wirkung in tierversuchsfreien Tests bestätigt
- Probiotisch – vegan – lactosefrei – alkoholfrei

Für die Herstellung von EMIKOSAN werden ausschließlich Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau verwendet!

Wasser, Orangensaftkonzentrat, Saccharose, Orangensaft, Reiskleieextrakt, Zuckerrohrmelasse, Milchsäurebakterien, Kräuterauszug (Anis, Basilikum, Fenchel, Hagebuttenfrüchte, Himbeerblätter, Ingwer, Olivenblätter, Oreganum, Pfefferminze, Rosmarinblätter, Rotbusch, Rotkleeblüten, Salbeiblätter, Thymian)

**Verzehrempfehlung:** 3 x täglich 10 – 15 ml oder 1 x täglich 30 – 50 ml pur oder unmittelbar vor Gebrauch mit Wasser verdünnen.

### 4. EM-X Gold Salz

Für die Gewinnung des EM-Meersalzes wird Wasser aus tiefen Schichten des Pazifischen Ozeans rund um Okinawa, Japan genommen, mit EM-X Gold versetzt und sonnengetrocknet. EM-Salz ist reich an Spurenelementen wie Calcium, Eisen, Zink, Magnesium, Selen, Jod u. v. a. mehr. Das milde EM-Meersalz hat eine große gesundheitsfördernde sowie antioxidative Wirkung und dient zur Verfeinerung von Speisen und zur Energetisierung.

