



SYNSEPAL SŁODKI (SYNSEPALUM DULCIFICUM)

GATUNEK Z RODZINY SĄCZYŃCOWATYCH (SAPOTACEAE) POCHODZĄCY Z AFRYKI ZACHODNIEJ. NIEZWYKLE RZADKO WYSTĘPUJĄCA ROŚLINA UPRAWIANA OBECNIE KOMERCYJNIE W TAJLANDII, NA TAJWANIE, W GHANIE I STANACH ZJEDNOCZONYCH (FLORYDA). NAZWA ZWYCZAJOWA **CUDOWNY OWOC (MIRACLE FRUIT, MIRACLE BERRY, SWEET BERRY)** POCHODZI OD NIEZWYKŁYCH WŁAŚCIWOŚCI ZAWARTEJ W NIM PROTEINY. NATYWNIE W AFRYCE ZACHODNIEJ NAZYWANA **AGBAYUN, TAAMI, ASAA, I LEDIDI**.

MIRAKULINA

GLIKOPROTEINA OBECNA W OWOCACH RICHADELLA DULCIFICA (SYN. SYNSEPALUM DULCIFICUM), ROŚLINY ROSNĄCEJ NATYWNIE W AFRYCE ZACHODNIEJ. BIAŁKO POSIADA NIEZWYKŁĄ ZDOLNOŚĆ DO ZMIANU ODCZUWALNEGO SMAKU Z KWAŚNEGO NA SŁODKI. EFEKT ZWIĄZANY JEST Z WPŁYWEM NA RECEPTORY SMAKU.

JEDNĄ LUB DWIE DRAŻETKI (W ZALEŻNOŚCI OD INDYWIDUALNEJ SENSORYCZNOŚCI SMAKOWEJ) Z MIRAKULINĄ NALEŻY PODCZAS SSANIA DOKŁADNIE ROZPROWADZIĆ PO POWIERZCHNI JĘZYKA I JAMY USTNEJ. NIE NALEŻY ROZGRYZAĆ DRAŻETEK PODCZAS SSANIA, NIE POŁYKAĆ DOPÓKI CAŁKOWICIE SIĘ NIE ROZPUSZCZĄ NA JĘZYKU.

EFEKT ZMIANY SMAKU JEST NATYCHMIASTOWY PO ROZPUSZCZENIU SIĘ DRAŻETKI I TRWA OD 30 MINUT DO 2 GODZIN – W ZALEŻNOŚCI OD ILOŚCI SPOŻYWANYCH POTRAW, ICH TEMPERATURY I INDYWIDUALNEJ CZUŁOŚCI KUBKÓW SMAKOWYCH.

PO UPŁYWIE TEGO CZASU MIRAKULINA ZOSTAJE WYPŁUKANA PRZEZ ŚLINĘ I POWRACA NORMALNE ODCZUWANIE SMAKÓW – BEZ JAKICHKOLWIEK SKUTKÓW UBOCZNYCH. EFEKT MOŻNA ZNEUTRALIZOWAĆ WCZEŚNIEJ PIJĄC GORĄCE NAPOJE – NP HERBATĘ

JEŚLI POCZUJESZ, ŻE EFEKT SMAKU ZANIKA – MOŻESZ ROZPUŚCIĆ KOLEJNĄ PORCJĘ – NIE MA OGRANICZEŃ ZWIĄZANYCH Z ILOŚCIĄ KONSUMPCJI MIRAKULINY.

PAMIĘTAJ, ŻE INTENSYWNOŚĆ ODCZUWANIA SMAKÓW JEST KWESTIĄ INDYWIDUALNĄ DLA KAŻDEJ OSOBY, STĄD JEDNI OSIĄGNĄ ZAMIERZONY EFEKT PO ROZPUSZCZENIU 1 PORCJI INNI PO 2 PORCJACH. NIE MA 100% GWARANCJI NA DZIAŁANIE MIRAKULINY, JEDNAK PODCZAS WIELOLETNICH PRÓB, BADAŃ I TESTÓW, NIE ODNOTOWANO PRZYPADKU ZUPEŁNEGO BRAKU ODDZIAŁYWANIA BIAŁKA NA KUBKI SMAKOWE.

SPRÓBUJ:

KWAŚNA ŚMIETANA, PIWO GUINNESS, CYTRYNA, SER KOZI, ANANAS SKROPIONY TABASCO, PIWO JASNE, WINO WYTRAWNE, GREJPFRUT, OCET WINNY, OCET BALSAMICZNY, CEBULA, OGÓRKI KISZONE, KETCHUP, MUSZTARDA, KIWI, MALINY, AGREST, POMIDOR, JALAPENO

WIĘCEJ POMYSŁÓW NA: WWW.MIRAKULIN.COM/PRZEPISY





HISTORIA

SYNSEPAL SŁODKI, ZAWIERAJĄCY MIRAKULINĘ OD WIEKÓW SPOŻYWANY BYŁ PRZEZ RDZENNYCH MIESZKAŃCÓW AFRYKI ZACHODNIEJ DO POPRAWY SMAKU SPOŻYWANYCH POTRAW.

SYNSEPAL DLA ŚWIATA ZACHODNIEGO ODKRYŁ W 1725 ROKU, FRANCUSKI PODRÓŻNIK REYNAUD DES MARCHAIS, KTÓRY ZWRÓCIŁ UWAGĘ NA ZWYCZAJE TUBYLCÓW.

PRZEZ LATA PROWADZONE BYŁY EKSTENSYWNE BADANIA NAD ZROZUMIENIEM FENOMENU AKTYWNEJ MOLEKUŁY ZNAJDUJĄCEJ SIĘ W OWOCU ORAZ PRZYDATNOŚCI DO JEJ KOMERCYJNEGO WYKORZYSTANIA.

W LATACH PIĘĆDZIESIĄTYCH NA UNIWERSYTECIE STANOWYM W TALLAHASSEE, PROFESOR BIOFIZYKI DR. LLOYD BEIDLER WRAZ Z DR. KENZO KURIHARA WYIZOLOWALI PO RAZ PIERWSZY AKTYWNA CZĄSTECZKĘ MIRAKULINY. SKLASYFIKOWANO CZĄSTECZKĘ JAKO GLIKOPROTEINĘ, CO CZYNI JĄ WOLNĄ OD TOKSYN I ŁATWO METABOLIZOWANĄ PRZEZ LUDZKI ORGANIZM.

W LATACH SZEŚĆDZIESIĄTYCH W NATICK W STANIE MASSACHUSETTS DR LINDA BARTOSHUK – PSYCHOLOG SMAKU - PROWADZIŁA NA ZLECENIE AMERYKAŃSKIEJ ARMII BADANIA DOTYCZĄCE PRZYDATNOŚCI MIRAKULINY DLA POPRAWY JAKOŚCI JEDZENIA W EKSTREMALNYCH WARUNKACH BYTOWYCH. BADANIA ZAINSPIROWANE BYŁY ZAOBSERWOWANĄ PRAKTYKĄ NATYWNYCH MIESZKAŃCÓW AFRYKI ZACHODNIEJ, KTÓRA WYKORZYSTYWAŁA OWOCE SYNSEPALA DO POPRAWY SMAKU POTRAW – RÓWNIEŻ NADPSUTEJ ŻYWNOŚCI.

BADANIA DOWIODŁY BRAK JAKICHKOLWIEK SKUTKÓW UBOCZNYCH ZWIĄZANYCH Z KONSUMPCJĄ PRZEKRACZAJĄCĄ NAWET 3 000 RAZY STANDARDOWE RACJE DLA OSOBY DOROSŁEJ (W RZECZYWISTOŚCI KONDYCJA I ZDROWIE BADANYCH ULEGAŁO ZNACZNEJ POPRAWIE). UDOWODNIONO RÓWNIEŻ, ŻE POMIMO BEZPOŚREDNIEGO WPŁYWU GŁÓWNIENIE NA POKARMY KWAŚNE (NP. OWOCE), W PRZYPADKU WIELU POKARMÓW (NP. WARZYWA, MIĘSO, ETC.) MIRAKULINA POPRAWIAŁA OGÓLNE ODCZUCIA SMAKOWE, WYDOBYWAJĄC RÓWNIEŻ WCZEŚNIEJ SKRYWANE NUTY SMAKOWE.

PONAD WSZELKĄ WĄTPLIWOŚĆ **WYKLUCZONO JAKIKOLWIEK WPŁYW MIRAKULINY NA CENTRALNY UKŁAD NERWOWY** – CO BYŁO GŁÓWNĄ OBAWĄ FDA, PRZED WPROWADZENIEM SUPLEMENTU DO SPOŻYCIA.

W LATACH SIEDEMDZIESIĄTYCH ROBERT HARVEY WRAZ Z FIRMĄ MIRALIN PODJĄŁ PIERWSZE PRÓBY KOMERCJALIZACJI MIRAKULINY NA RYNKU AMERYKAŃSKIM. NA BAZIE PRZYGOTOWANEJ LINII PRODUKTÓW PROWADZONE BYŁY BADANIA FOKUSOWE Z UDZIAŁEM M.IN. DZIECI W WIEKU SZKOLNYM, KTÓRE WYKAZAŁY, ŻE M.IN. W 10 NA 10 PRZYPADKÓW WYBIERANE BYŁY SŁODYCZE Z ZAWARTOŚCIĄ MIRAKULINY PRZED TRADYCYJNYMI ŚRODKAMI SŁODZĄCYMI. DAJSZE BADANIA DOTYCZYŁY RÓWNIEŻ WPŁYWU MIRAKULINY NA INSULINOOPORNOŚĆ, CZY POBUDZANIE APETYTU WSRÓD OSÓB W AKTYWNYCH CYKLACH CHEMIOTERAPII.

DR MIKE CUSNIR W SWOJEJ PRACY OPUBLIKOWANEJ W 2010 W AMERYKAŃSKIM STOWARZYSZENIU ONKOLOGII KLINICZNEJ DOWIÓDŁ, ŻE W 8 NA 10 PRZYPADKÓW WSRÓD OSÓB PODDANYCH KURACJI PRZECIWNOWOTWOROWEJ, UDAŁO SIĘ POPRAWIĆ APETYT, PRZEZ WYELIMINOWANIE PRZYKREGO „METALICZNEGO” POSMAKU W USTACH, BEDĄCEGO EFEKTEM UBOCZNYM KURACJI.

OBECNIE TRWAJĄ BADANIA NAD SYNTEZOWANIEM MIRAKULINY NA BAZIE UPRAW TRANSGENICZNYCH, DLA OBNIŻENIA JEDNOSTKOWEGO KOSZTU SUPLEMENTU.

WWW.MIRAKULIN.COM

