



---

## Доклад

# **«ОКАЗАТЬСЯ В НУЖНОЕ ВРЕМЯ В НУЖНОМ МЕСТЕ! (или вся правда о минеральном комплексе MAGIC PAC)»**

Докладчик: *Бектегенова Галия Умаровна*

*Врач – нефролог,  
Представитель бронзовой команды лидеров*

Все люди на земле без исключения, мужчина или женщина, младенец или глубокий старец, хоть раз в жизни, наверное, переболели тем или иным заболеванием. Большинство из них справилось с недугом, благодаря народным средствам, найденным из разных источников. Многим довелось пройти обследование у специалистов и получить профессиональную помощь, обезопасив и защитив свой организм на долгие годы.

А каков процент жителей планеты, кто задумывался о профилактике и предупреждении возникновения заболеваний?!

Здесь мне хочется немного рассказать о себе, потому что родилась я в семье медиков, где папа был хирургом, а мама – гинекологом. Все свое детство я провела в больницах и роддомах, тесно соприкасаясь с людьми в белых халатах. Перелистывая воспоминания как киноленту, я ловлю себя на мысли... о том, что мои родители знали не только азы традиционной медицины, но и владели знаниями, переданными от бабушек и дедушек, не имевших образования. Именно благодаря своим умениям и навыкам, они вырастили здоровых детей и помогли многим людям обрести счастье жить в добром здравии.

После окончания школы я пошла по стопам родителей, поступив в медицинский институт. И тогда, двадцать лет назад, и сейчас, было и есть четкое разграничение в обучении:

- медицина традиционная (официальная) – это практикующие врачи;
- медицина нетрадиционная (альтернативная) – все остальное, то есть гомеопатия, натуропатия и различные виды точечного и биоэнергетического лечения, которые очень широко используются на практике;
- БАД не являются лекарственными средствами и, согласно отдельным мнениям, занимают промежуточную позицию между ними и продуктами питания, и все же очень востребованы официальной медициной.

Одними из основных факторов питания, влияющих на состояние здоровья, работоспособность и активное долголетие, являются **микронутриенты** – витамины и витаминоподобные вещества, **микро-** и **макроэлементы**. Организм не производит все необходимые микронутриенты и должен получать их в готовом виде, например, с пищей. Способностью запасать эти вещества мы, к сожалению, не обладаем.

**Макронутриенты** – пищевые вещества (белки, жиры и углеводы), необходимые человеку в количествах, измеряемых граммами, и обеспечивающие энергетические, пластические и прочие потребности организма.

**Микронутриенты** – полезные вещества (витамины, минералы, микроэлементы), содержащиеся в пище в минимальных количествах – миллиграммах или микрограммах. Они играют важную роль в процессах усвоения пищи, осуществлении процессов роста, адаптации и развития организма.

Основываясь на преимущественном значении отдельных минеральных веществ в различных аспектах жизнедеятельности организма, можно выделить несколько главных направлений их участия в биохимических процессах обмена:

- построение структур скелета (*кальций, фосфор* и др.);
- поддержание осмотических свойств клеток и плазмы (*натрий, калий*);
- кроветворение (*железо, медь*);
- являются активаторами и кофакторами ферментов (*магний, цинк, медь, железо, селен, марганец, молибден, кобальт, ванадий* и др.).

### НОРМЫ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ В МАКРОЭЛЕМЕНТАХ

Минерал	Биологическое воздействие	Возможные заболевания	Пищевые продукты	Потребность
<b>Кальций</b>	Образование костной ткани, формирование зубов, процесс свертывания крови, нервно - мышечная проводимость	Остеопороз, судороги (тетания)	Молоко и молочные продукты	1000 - 1200 мг
<b>Фосфор</b>	Элемент органических соединений, буферных растворов образование костной ткани, трансформация энергии	Нарушения роста, костные деформации, рахит, остеомалация	Молоко, молочные продукты, мясо, рыба	800 мг
<b>Магний</b>	Образование костной ткани, формирование зубов, нервно-мышечная проводимость, <b>коэнзим</b> (кофермент) в углеводном и белковом обменах	Апатия, зуд, мышечная дистрофия и судороги, заболевания ЖКТ, нарушение сердечного ритма	Крупы, рыба, соя, мясо, яйца, хлеб, бобовые, орехи, курага, брокколи, бананы	400 мг

<b>Калий</b>	Важнейший компонент внутриклеточной жидкости, кислотно-щелочное равновесие, мышечная деятельность, синтез белков и гликогена	Мышечная дистрофия, паралич мышц, нарушение передачи нервного импульса, сердечного ритма	Бобовые, картофель, мясо, морская рыба, грибы, хлеб, яблоки, абрикосы, смородина, курага, изюм	2500 мг
--------------	--	--	--	---------

### НОРМЫ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ В МИКРОЭЛЕМЕНТАХ

<b>Минерал</b>	<b>Биологическое воздействие</b>	<b>Возможные заболевания</b>	<b>Пищевые продукты</b>	<b>Потребность</b>
<b>Железо</b>	В составе гемоглобина; в составе цитохромов, участников окислительных процессов в клетках	Нарушение эритропоэза, анемия, нарушение роста, истощение	Мясо, печень, почки, яйцо, картофель, белые грибы, персики, абрикосы	10 мг - 18 мг
<b>Йод</b>	Важнейший компонент гормонов щитовидной железы	Базедова болезнь, нарушение работы центральной нервной системы	Морская рыба, ламинария, молочные продукты, гречневая крупа, картофель, грецкий орех	150 мкг

<b>Фтор</b>	Образование зубной эмали, костной ткани	Нарушения роста; нарушения процесса минерализации	Морская рыба, чай	4 мг
<b>Цинк</b>	Компонент более чем ста ферментов; перенос двуокиси углерода; стабильность биологических мембран; заживление ран	Нарушение роста, плохое заживление ран, отсутствие аппетита, нарушение вкуса	Мясо, рыба, устрицы, субпродукты, яйца, бобовые, семечки тыквенные, отруби пшеницы	12 мг
<b>Селен</b>	Существенная часть ферментной системы – глутатион пероксидазы, защищающей биологические мембраны от повреждающего действия свободных радикалов	Анемия, кардиомиопатия, нарушения роста и образования костной ткани	Зерновые, морепродукты, печень, почки, сердце, чеснок	55 - 75 мкг
<b>Медь</b>	Механизмы ферментного катализа; перенос электронов; взаимодействие с железом	Крайне редко - анемия.	Мясо, морепродукты, орехи, зерновые, какао, отруби	1,0 мг
<b>Марганец</b>	Механизмы ферментного катализа (биокатализа)	Неизвестны	Печень, крупы, фасоль, гречиха, арахис, чай, кофе, зеленые листья овощей	2,0 мг

Хром	Углеводный обмен	Изменение уровня глюкозы в крови	Печень, сыр, бобы, горох, цельное зерно, перец черный	50 мкг
Молибден	Механизмы ферментного катализа; перенос электронов	Крайне редко - нарушение функций нервной системы	Печень, почки, фасоль, горох, зеленые листовые овощи, дыня, абрикос, цельное коровье молоко	70 мкг
Кобальт	Входит в состав витамина В12 (кобаламин). Кобальт задействован при кроветворении, функциях нервной системы и печени, ферментативных реакциях.	Недостаток кобальта влияет на уровень витамина В12, нормальное функционирование нервной системы, приводит к дистрофии костной ткани, поражению слизистой оболочки желудка и к нарушениям нормального функционирования печени.	Печень, почки, рыба, яйца	10 мкг

**Кальций**, наряду с другими макроэлементами, очень важен для нормальной работы организма. Недостаток этого элемента, так же как и его избыток, негативно сказывается на функционировании практически всех органов и систем нашего организма.

### Потребление кальция возрастает в период:

- беременности и лактации
- гормональной терапии
- при чрезмерном потоотделении
- при профессиональном контакте с вредностями
- у спортсменов

**Надо заметить, что УСВОЕНИЕ КАЛЬЦИЯ С ВОЗРАСТОМ УХУДШАЕТСЯ.**

По-научному **КОЭНЗИМЫ** называются **КОФЕРМЕНТАМИ** бензохинонами. Вещество это содержится почти во всех клетках организма в митохондриях. Необходимо для нормальной жизнедеятельности живых организмов и защищает нас от действия свободных радикалов, тем самым способствуя повышению иммунитета.

С возрастом выработка нужных веществ снижается, что приводит к снижению концентрации кофермента Q и его недостатку. Уже в 40 лет его количество в клетках снижается на 30%, в 60 – нам недостаёт уже половины важного вещества. Если человек при этом переболел рядом заболеваний, то синтез вещества может снизиться и больше.

Японцы усовершенствовали известную всем окисленную форму кофермента Q10 путем соединения двух атомов водорода и получили восстановленную форму - **КОЭНЗИМ QH**. Преимущество в моментальном действии препарата в органах, не затрачивая энергии организма. Более того, добавили **ЛАКТОБАКТЕРИИ**, благотворно действующие на микрофлору кишечника, что еще больше ускоряет процесс всасывания.

Вот мы подошли к самому важному!

Все вышеперечисленное, так необходимое для нашей жизнедеятельности, собрано в одном минеральном комплексе **MAGIC PAC**, рассчитанном на шесть месяцев здоровой жизни.

- **АКТИВНЫЙ КОРАЛЛОВЫЙ КАЛЬЦИЙ** с содержанием 60 макро- и микроэлементов, благодаря которым усиливаются их лечебные свойства. А главное, усвояемость самого кальция организмом составляет **97%**.
- **КОЭНЗИМ QH + ЛАКТОБАКТЕРИИ** помогают правильной работе сердца, в особенности, если человек испытывает повышенные физические нагрузки. Что особенно приятно, они также способствуют снижению веса и разглаживанию морщин, уменьшают дряблость кожи, препятствуют процессам преждевременного старения.

Я благодарна компании «**Beverlee Club**» и людям, познакомившим меня с  
продукцией  
ее официального партнера «**Shiseido Seiyaku Corporation**» (ЯПОНИЯ),  
учрежденной в 1920 году и по сей день занимающейся производством и  
продажей медикаментов, лекарственных препаратов растительного  
происхождения, диетических продуктов.