

Tỏi Đen

Từ xưa, tỏi luôn được biết đến như một loại gia vị nấu ăn có nhiều tác dụng tốt cho sức khỏe. Hiện nay, Học Viện Quân Y đã nghiên cứu thành công quy trình lên men tạo thành tỏi đen. Tỏi tươi sau khi được thu hoạch tại vùng nguyên liệu Lý Sơn, được chọn lọc cẩn thận và trải qua quá trình lên men chậm (khoảng 45 ngày), dưới sự kiểm soát chặt chẽ nhiệt độ và độ ẩm, tạo ra tỏi đen có hàm lượng các nhóm hoạt chất tăng cao, đặc biệt là hàm lượng hoạt chất S-allyl-L-Cystein – đây là hoạt chất được chứng minh là có tác dụng giúp ngăn ngừa sự phát triển của khối u gấp 5-6 lần so với tỏi tươi thông thường. Tỏi đen có màu đen, vị ngọt, mùi thơm thảo dược, không có mùi cay hăng của tỏi tươi.

Sản xuất tại: Việt Nam.

Thành phần: Tỏi đen lên men 100% tự nhiên - không phụ gia, không chất bảo quản, không màu thực phẩm.

Công dụng:

- Bảo vệ các tế bào và cơ quan tạo máu, giúp cơ thể miễn dịch trước các tia xạ. Góp phần bảo vệ sức khỏe của người sinh hoạt trong môi trường ô nhiễm có nguy cơ mắc bệnh cao.
- Tại một số dòng tế bào ung thư, dịch chiết tỏi đen có công dụng kìm nén sự tăng các dòng tế bào ung thư vú, ung thư phổi, ung thư dạ dày, đặc biệt tốt với ung thư đại tràng.
- Hoạt động quét gốc tự do cực tốt, các gốc tự do là nguồn gốc của các bệnh nan y như: ung thư, tim mạch, tiểu đường,...
- Bảo vệ tế bào gan, hỗ trợ điều trị viêm gan, xơ gan, gan nhiễm mỡ.
- Tăng cường khả năng miễn dịch, góp phần trong việc trị ung thư, hạn chế tái phát và di căn trong điều trị ung thư.
- Có khả năng nâng cao thể lực, bồi bổ cơ thể, kích thích tiêu hóa, giúp ăn ngủ tốt đặc biệt ở người cao tuổi.
- Có tác dụng hạ cholesterol, giảm mỡ máu, tăng cholesterol có lợi HDL, giảm đường huyết.



Hướng dẫn sử dụng: Mỗi người một ngày dùng 4 củ tỏi cô đơn (hoặc 8 tép tỏi thường).



Công Ty TNHH TM SX Quy Nguyên
857 Phạm Văn Đồng, Khu Phố 4,
P. Linh Tây, Q. Thủ Đức, TP. HCM
Email: info@quynguyen.com - info@quynguyen.org
Điện thoại: 0916 848 922

Thực phẩm này không phải là thuốc, không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.

Black Garlic

In the past, garlic was always known as a cooking spice that has many health benefits. Recently, the Military Medical Academy has successfully discovered the fermentation process of black garlic. Fresh garlic harvested in Ly Son area, carefully selected and undergoes slow fermentation (about 45 days), under strict control of temperature and humidity, produces black garlic. High levels of active ingredients, especially S-allyl-L-Cystein, have been shown to help prevent tumor growth by 5-6 times than fresh garlic. Black garlic is black, sweet with herbal aroma, no unpleasant smell of fresh garlic.

Place of manufacture: Vietnam.

Ingredients: Black Garlic fermented 100% natural - no additives, no preservatives, no color food.

Health benefits:

- Protect cells and blood forming organs, prevent the body from radiation. Contribute to protect the health of people living in polluted environment that raises health risk.
- In some cancer cell lines, black garlic extract suppresses the growth of cancer cells in breast cancer, lung cancer, stomach cancer, especially good for colon cancer.
- Scavenge free radicals which are the source of incurable diseases such as cancer, cardiovascular, diabetes, etc.
- Protection of liver cells, support treatment of hepatitis, cirrhosis, fatty liver.
- Enhance immunity, contribute to the treatment of cancer, reduce recurrence and metastasis in cancer treatment.
- Improve physical strength, nutrition, stimulate digestion, gain appetite and support good sleep, especially in the older people.
- Lower cholesterol, lower blood cholesterol, increases HDL cholesterol, lowers blood sugar.

Usage: Each person uses 4 solo garlies (or 8 garlic cloves) daily.



Quy Nguyen Trading and Production Co.,Ltd
857 Pham Van Dong Street, Quarter 4,
Linh Tay Ward, Thu Duc District, HCM City
E: info@quynguyen.com - info@quynguyen.org
T: 0916 848 922

This food is not a medication, it does not have the effect of replacing medication.