

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Biowitalność nowym trendem w dietetyce

Do tej pory dietetycy nie mieli narzędzi do pomiaru faktycznej wartości odżywczej produktu ekologicznego. Dlatego też pomiar biowitalności otwiera nowy rozdział w dietetyce. Naukowcy szacują, że jeżeli człowiek ma poziom biowitalności powyżej 7,5 tys. w skali Bovisa, to oznacza, że jego organizm funkcjonuje prawidłowo i oddala się ryzyko groźnych

chorób.

Naukowcy podkreślają, że w momencie, kiedy mamy wysoką biowitalność jesteśmy zdrowi, pełni sił i łatwiej radzimy sobie ze stresem. Emanujemy naturalnym pięknem, kipimy energią i optymizmem.

- Wszystko na Ziemi, w ogóle w całym Wszechświecie, ma swoją biowitalność, czyli energię życiową, która jest związana z danym pożywieniem, z danymi miejscami. Biowitalność to jest tak naprawdę podstawa tego, czym i kim jesteśmy, jaką energię mamy w życiu, jaki poziom zdrowia, w jaki sposób reagujemy na świat, na bodźce, które do nas dochodzą, i na to, co robimy. Uważa się, że przeciętny zdrowy człowiek ma około 7,5 tys. bovisów biowitalności. Jeżeli przebywa on w miejscu, które jest o wyższym poziomie biowitalności, to automatycznie zwiększa swoją biowitalność – również dzięki temu, że spożywa określone produkty – mówi agencji Newseria Lifestyle Aleksander Kwiatkowski, ekspert Sante.

Energetyczny potencjał człowieka podwyższają naturalne i ekologiczne produkty, które odznaczają się wysoką bioenergią. Najnowsze odkrycia biofizyków mówią, że jakość żywności zależy od zgromadzonej w niej energii świetlnej w postaci biofotonów. Biowitalne produkty są zdrowe i naturalne, dojrzewały bowiem w słońcu i w sposób zgodny z naturą.

- Zaczynamy od pola, od tego miejsca, w którym dana roślina odbiera odpowiednią ilość biofotonów, tudzież fotonów, czyli odbiera energię słoneczną i przetwarza ją na odpowiednie struktury. Następnie, jeżeli my ją przetwarzamy w odpowiedni sposób, to ona nie traci tej energii, tej biowitalności, którą zgromadziła na etapie wzrostu, i przekazuje ją dalej w jedzeniu do użytkownika końcowego, czyli w tym momencie np. do nas – tłumaczy Aleksander Kwiatkowski.

Wczesną wiosną należy więc włączać do swojego menu jak najwięcej biowitalnej żywności wysokowibracyjnej. Jej źródłem jest żywność bez sztucznych dodatków, która odżywia organizm, dostarczając mu brakujących częstotliwości. W ten sposób szybko uda nam się pokonać zmęczenie i wiosenne przesilenie.

- Powinniśmy jeść produkty o dużym poziomie biowitalności, które w swojej historii tworzenia zgromadziły jak najwięcej biofotonów, czyli mają największą ilość energetycznych składników, których nam bardzo mocno brakuje, kiedy nie mamy słońca. Jeżeli mamy poziom biowitalności powyżej 7,5 tys. w skali Bovisa, to większość chorób nam nie grozi. To powoduje, że tak naprawdę wszystkie nasze narządy, wszystkie nasze elementy składowe organizmu działają bardzo dobrze i jesteśmy zdrowi – mówi Aleksander Kwiatkowski.

Biowitalność to energia życiowa, którą możemy odnaleźć wyłącznie w żywności bez sztucznych dodatków, barwników i wzmacniaczy smaku.

- Żywność ekologiczna przede wszystkim ma dojrzewać w sposób naturalny. Proces naturalny polega na tym, że przede wszystkim mają one odpowiednią ilość słońca, świeżych elementów ze środowiska i też nie ma elementów sztucznych. Bo bardzo często okazuje się, że nawet śladowe ilości elementów sztucznych powodują, że dany produkt traci swoją biowitalność – mówi Aleksander Kwiatkowski.

Żeby odżywiać się zdrowo, przede wszystkim należy czytać etykiety produktów, które zawierają dużo kluczowych informacji. Dlatego przy zakupie nie warto kierować się reklamą, niską ceną czy chwytem marketingowym, a przede wszystkim danymi zawartymi na opakowaniach. Kluczowe jest chociażby pochodzenie danego produktu.

- Mamy dwa różne elementy uzupełniające się: jeden to jest element kalorii, czyli to, co liczymy w strukturach chemicznych jako ekwiwalent tego, co można uzyskać w momencie spalania danego

produktu, a z drugiej strony mamy biowitalność, czyli tę energię, która jest zmagazynowana w produkcji z kosmosu, ze słońca, czyli fotony, biofotony, które w danej strukturze istnieją – wyjaśnia Aleksander Kwiatkowski.

Aleksander Kwiatkowski jako absolwent m.in. University of Illinois czy Harvard Business School, obecnie szeroko promuje tematykę biowitalności jako trend żywieniowy m.in. w Polsce i w Dubaju.

Źródło: www.newseria.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/26943.html>



23-12-2024

Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia

Najserdeczniejsze życzenia zdrowych, radosnych i pogodnych Świąt Bożego Narodzenia.



23-12-2024

Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!

Odbędą się one w dniach 11-13 czerwca w Expo XXI w Warszawie.



23-12-2024

Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn

Kobiety często nie czują typowych bólów co skutkuje gorszymi wynikami.



23-12-2024

Świąteczna apteczka

Szczypta umiaru i coś na zgagę



23-12-2024

[Radioaktywny pluton się nie ukryje](#)

Naukowcy znajdują go nawet na lodowcach



23-12-2024

[Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#)

Wyłoniono autorów najlepszych prac licencjackich i inżynierskich.



23-12-2024

[Polacy są umiarkowanie prospołeczni](#)

Polacy chcą wspierać materialnie.



23-12-2024

[Związek między traumą z dzieciństwa a zespołem jelita drażliwego](#)

Pokazały badania polskich naukowców.

Informacje dnia: [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!](#) [Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn](#) [Świąteczna apteczka](#) [Radioaktywny pluton się nie ukryje](#) [Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#) [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!](#) [Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn](#) [Świąteczna apteczka](#) [Radioaktywny pluton się nie ukryje](#) [Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#) [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!](#) [Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn](#) [Świąteczna apteczka](#) [Radioaktywny pluton się nie ukryje](#) [Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#)

Partnerzy