

Для  
напитков,  
мяса  
и рыбы



Фруктоза пищевая  
гранулированная, приготовленная  
с помощью уникальной технологии  
структурирования воды  
природными составами

Патент РФ на изобретение № 2298399.  
ТУ 10.62.13-005-20815276-2018

Возвращает  
свойства  
свежести  
и природный  
вкус!

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

**СОСТАВ:** фруктоза в гранулах, структурированная клеточной водой из свежих плодов и ягод.

### ДЕЙСТВИЕ:

**№1.** Возвращает природный вкус и свойства свежести: **Напиткам: соки, сухие смузи и др.** сокодержачие.

*Петербургские ученые СПб МАПО под научным руководством д.м.н., профессора Федорова Ю.А. доказали, что уникальные биологические свойства свежевыжатых соков сохраняются только в течение 5 минут после отжима. Но с помощью фруктозы, гранулированной «FRESH-память» сохранность этих свойств свежести можно продлить или восстановить.*

*Так 2-х недельный курс яблочного сока с добавлением фруктозы «Fresh-память» продемонстрировал у спортсменов схожие со свежевыжатым соком биологические свойства:*

**ДЕТОКСИКАЦИЯ** – снижение показателей эндогенной интоксикации на 34,5% (ВНСММ по Малаховой М.Я.)

Полное восстановление после тренировки к утру следующего дня у 70% спортсменов, увеличение желания работать.

**УЛУЧШЕНИЕ ПИЩЕВАРЕНИЯ** за счет увеличения количества бифидобактерий в кишечнике в 10 000 раз, лактобактерий в 10 раз, исчезновения золотистого стафилококка.

**УЛУЧШЕНИЕ СОСТОЯНИЯ ДЭСЕН.** Уменьшение кровоточивости десен в 2 раза, снижение индекса воспаления в деснах РМА на 35%.

Ощущение природного вкуса и аромата сока. 80% дегустаторов сока с добавлением «Fresh-память» ярче ощущали вкус свежести и мягкости сока и предпочли его аналогу без добавления фрэш-памяти.

**№2.** Возвращает природный вкус и свойства свежести: **Мясу и рыбе**

*По данным научных исследований специалистов РАОМед после вымачивания сырого куриного мяса:*

96,2% дегустаторов куриного стейка неглубокой прожарки на углях, приготовленного с предварительной обработкой водным раствором Фреш-память, отметили более мягкий и нежный вкус по сравнению с контрольным образцом

наблюдалось увеличение количества фотонов и энергии электромагнитного поля свежего куриного мяса ( параметры биофотонной эмиссии)

Подробнее о результатах научных исследований влияния на организм свежевыжатый соков и соков с «Fresh-память»<sup>®</sup>, а также мясных продуктов, можно узнать пройдя по ссылке [www.fructoza-hv.ru](http://www.fructoza-hv.ru)



## ПРИМЕНЕНИЕ И ДОЗИРОВКИ:

### ГОТОВИМ ЗДОРОВУЮ ПИЩУ ТОЛЬКО В ХОРОШЕМ НАСТРОЕНИИ И С ЛЮБОВЬЮ!

**1. Приготовление напитков:** 3 гранулы FRESH-память\* добавить на объем до 1л напитка ( или 2 гранулы на объем 0,2-0,3 л). энергично размешать или потрясти 25 раз (дать настояться 5 минут и еще раз встряхнуть).

В концентрированные напитки добавляйте 7 гранул на 1л. Эффект усиливается при разведении сока водой.

Запас готового напитка хранить в холодильнике, перед употреблением встряхивать. В процессе хранения напитки становятся вкуснее и дольше сохраняют свежесть. Это особенно важно для сохранения уникальных свойств свежесжатых соков и смузи.

#### **2. Вымачивание мяса или рыбы в водном растворе «FRESH-память\*» перед их приготовлением:**

1. Мясо (или рыбу) промыть водопроводной водой (разморозить, если заморожены). Залить достаточным для полного их погружения объемом питьевой воды.
2. Добавить в воду для замачивания гранулы «Fresh-память\*» из расчета: 10 гранул на литр воды. Размешать рукой .
3. Замачивать мясо (или рыбу) в течении 25 минут. Через 25 минут воду слить и приготовить мясо (или рыбу) любым способом

**Эконом-вариант (меньше гранул):** в емкость 1 л налить 900 мл питьевой воды, оставляя свободный объем воздуха над водой. Добавить 3 гранулы фруктозы «Fresh-память\*». Энергично потрясти (25 раз), дать настояться 5 минут и еще раз встряхнуть.

Залить этим раствором мясо (или рыбу). Долить питьевую воду до полного их погружения.

### ГОТОВИМ ЗДОРОВУЮ ВКУСНУЮ ПИЩУ С ФРУКТОЗОЙ В ГРАНУЛАХ:

<b>FRESH-память</b> Состав: фруктоза в гранулах, структурированная клеточной водой из свежих плодов и ягод.	<b>Напитки</b> (сокосодержащие)	Возвращаем природный вкус и свойства свежести
	<b>Мясо и рыба</b>	
<b>Здоровый сад</b> Состав: фруктоза в гранулах, структурированная пищевым золотом и солями минеральных вод (калием, магнием, натрием и др.)	<b>зелень</b>	Очищаем от нитратов и восстанавливаем полезные свойства
	<b>Плоды</b> ( овощи, фрукты, ягоды)	

**Срок годности: 3 года, дата производства см. на упаковке.**

Производитель: ООО Предприятие «Гомеовенче®». Россия, Санкт-Петербург.

*Упаковочный флакон изготовлен из перерабатываемого пластика  
(петля Мебиуса: HDPE-2)*

*Это важно для уменьшения экологического следа при сортировке отходов от упаковок.*