

Shii-Ta-Ker de HOLISTICA

Formule concentrée en Polysaccharides de Shii-ta-ké :
Lentinan, KS2, AC2P et autres composés hexoses.

Formule aux 3 Polysaccharides.

48 gélules – 22,50 €

100 gélules – 33,90 €



Le procédé naturel d'extraction totale et de concentration en polysaccharides **beta 1-3 et beta 1-6** naturellement associés aux autres nutriments de ce précieux champignon traditionnel a permis à HOLISTICA®, depuis 25 ans, d'être le premier laboratoire français, précurseur spécialiste en ce domaine, à avoir proposé une telle quintessence du Shii-ta-ké.

Plus d'une douzaine d'origines différentes ont été étudiées avant de sélectionner la souche permettant une teneur caractérisée en ces polysaccharides.

Plusieurs souches destinées principalement à l'utilisation gastronomique de ce champignon, présentent des caractéristiques assez variables ne permettant pas toujours la standardisation voulue en polysaccharides alpha et beta. La mise au point du premier extrait de shii-ta-ké qu'est l'authentique formule SHII-TA-KER HOLISTICA®, a fait de ce produit le précurseur de référence en Europe et en Amérique du Nord dès le début des années 90.

Composition/dose journalière pour	1 gélule	2 gélules
Extrait total de shii-ta-ké	175 mg	350 mg
- équivalent en Shii-ta-ké	1750 mg	3500 mg
- Polysaccharides β -glucan	13,6 mg	27,2 mg
- Lentinan	3 mg	6 mg
- Polysaccharides AC2P et KS2	5 mg	10 mg
- Autres polysaccharides β -glucan 1-3	5,6 mg	11,2 mg
- Précurseurs de la glutamine	7,6 mg	15,2 mg

Les polysaccharides de Shii-ta-ké

Ces longues chaînes de sucres complexes alpha et beta contenues dans les fibres de ces champignons sont un peu aux sucres rapides ce que les longues chaînes d'acides gras polyinsaturés sont aux graisses saturées. Les polysaccharides sont des nutriments complexes qui sont trop souvent éliminés des produits raffinés alors qu'ils sont pourtant utilisés par l'organisme pour l'élaboration de ses glycoprotéines assurant les jonctions entre les cellules. L'avantage des polysaccharides de champignons réside dans le fait qu'ils sont naturellement associés à une présence d'acides aminés libres, plus significative que dans les végétaux.

Le champignon Shii-ta-ké, impérial depuis la dynastie Ming

Aliment essentiel des traditions alimentaires en Asie et champignon comestible parmi les plus consommés au monde d'aujourd'hui, le Shii-ta-ké était considéré comme le Premium des champignons par le médecin Wu Juei sous la dynastie des Ming. (Réf. Jong S.C & coll, Mycology & Botany Dpt; Advances in Applied Microbiology, 1993.)

Le SHII-TA-KER HOLISTICA®, premier extrait concentré de ce champignon commercialisé en Europe, suite à une coopération scientifique, est apprécié depuis plus de 25 ans dans plusieurs pays, pour le soutien nutritionnel qu'il apporte aussi bien chez les enfants que chez les adultes. Il est devenu la référence incontournable des extraits de Shii-ta-ke apprécié par des nombreux utilisateurs fidèles depuis des années à cette référence HOLISTICA

Shii-ta-ké et graisses

Une expérience intéressante a été conduite mettant en évidence qu'une substance contenue dans l'extrait de Shii-ta-ké, l'éritadénine, pourrait être utile lorsqu'associée à la consommation de graisses saturées. «Si l'on absorbe du beurre, le taux de cholestérol du sérum augmente beaucoup. Si l'on consomme du Shii-ta-ké en même temps, cet effet du beurre est atténué». (Travaux de Suzuki et Ohshima, National Institute of Nutrition, Tokyo.)