

Озонотерапия

Изключителните окислителни свойства на озона са довели до идеята за неговото използване не само за дезинфекция, а и за лечение на различни видове заболявания. Първите научни експерименти в тази посока датират от 50-те години на миналия век. Методите на директно прилагане на озона се ограничават най-вече от неговата нетрайност - той трябва да бъде произведен на място в достатъчно количество и с необходимото качество. Уредите за това са скъпи и затова тези методи не са особено разпространени.

Въпреки това, озонотерапията набира скорост. Например, има метод за лечение на кариес в начална фаза, при които зъбът се третира за няколко минути с озон с висока концентрация, това унищожава бактериите, причинители на кариес, след което се прилагат минерализиращи пасты за възстановяване плътността на емайла. В резултат - зъбът е излекуван без използването на гадната машинка и при запазване на първоначалния му вид.

Озонирана вода може да се използва за лечение на широк кръг заболявания - гъбични и бактериални инфекции по кожата, ноктите и лигавиците, пърхот, акне, афти, инфекции на стомаха, включително гастрит и язва. Всеки може да си я произведе сам и на място, стига да има подходящ генератор. Този метод, обаче, имат и някои неудобства - третирането е предимно външно, не може да се постигне висока концентрация на озон във водата, тя трябва да се използва веднага след получаването или по време на него, защото озонът се разпада и концентрацията му пада много бързо

Озонирани масла

Установено е, че молекулите на ненаситените мазнини, от каквито се състоят всички растителни масла, при обработване с озон, могат да приемат отделяните от озона кислородни атоми в ненаситените си връзки, и по този начин да ги "акмулират". Както и при озона, съединението е нетрайно и тези кислородни атоми могат да играят ролята на третия кислороден атом в молекулата на озона - т.е. да са окислител. **Иначе казано, озонът прехвърля свойствата си (даже и миризмата) на растителните масла**

Разпадането е доста по-бавно, т.е. маслата действат много по-слабо, но пък концентрацията, която може да се получи е значително по-висока. Различните

Озонирани масла

Автор: Павлин Гюров

Понеделник, 29 Април 2019г. 10:59ч. - Последна промяна Понеделник, 29 Април 2019г. 11:01ч.

изследвания показват концинтрация на наситените молекули до 44%. По-бавното разпадане носи трайност на продукта, т.е. маслата могат да се търгуват - да се произвеждат на едно място, а да се ползват на друго.

Забавянето на процеса има и някои предимства - маслото може да достигне доста по-навътре в организма, което разширява кръга на лекуваните заболявания. Освен това ефектът от едно намазване трае известно време - докато маслото се разнесе или си отдели кислорода. Това осигурява защита и позволява третирането на рани. При раните, освен антибактериалната защита, която предотвратява възпаляването, има и още един допълнителен ефект - насищането на тъканите около раната с кислород подпомага по-бързото им възстановяване и така ускорява заздравяването на раната.

Попиването на маслото в кожата позволява пренасянето на кислородните атоми в по-вътрешните тъкани, което позволява лечението и на мускулни и ставни болки.

Въпреки, че с течение на времето концентрацията на кислород в маслото пада, и след 6 месеца след производството е достатъчно висока за постигане на лечебен ефект.

Озонирани масла може да се използват и вътрешно за лечение на редица заболявания, но за целта най-добре се консултирайте с лекар - има специализирани кабинети по озонотерапия.

Какво трябва да знаем преди да си купим озонирано масло

Процесът, при който ненаситените мазнини се насищат с кислород изисква дълга обработка с генератор на озон с висока производителност. Това означава, че няма как резултатът да е евтин. Затова не избирайте най-евтиния продукт.

- По време на озонирането маслото се обезцветява. Иначе казано, ако си купите зелен озониран зехтин, по всяка вероятност не е обработван достатъчно

Озонирани масла

Автор: Павлин Гюров

Понеделник, 29 Април 2019г. 10:59ч. - Последна промяна Понеделник, 29 Април 2019г. 11:01ч.

- Маслото става значително по-гъсто и по-мазно от неозонираното, поради насищането на ненаситените връзки.
- Има силна миризма на озон. Понякога се добавят ароматизатори за неутрализирането ѝ, които могат да доведат и до оцветяване.

Озонираното масло би трябвало да се продава в непрозрачно шише или бурканче или такова от тъмно стъкло, за да го предпазва от слънчева светлина.

Трайността е около 6 месеца от производството. Винаги търсете маркировка за това.

Основно се предлага озониран зехтин, въпреки че слънчогледовото олио има значително по-добри "транспортни" свойства, понеже е по-богато на омега-6 и омега-9 мастни киселини.

Съхранението е на тъмно и хладно място, най-добре в хладилник.