

PRESSEINFORMATION / PRESS RELEASE

Trockenpflaume und Gesundheit: Mythos oder Wissen?

Die Trockenpflaume ist seit jeher ein bewährtes Hausmittel zur Förderung des Stuhlgangs. Man sagt ihr sogar krebsvorbeugende Wirkung nach. Mythos oder Wissen?

Wissenschaftler der Texas A&M University und der University of North Carolina bestätigen im September 2015, dass auch Trockenpflaumen zu den Lebensmitteln gehören, die sich äußerst günstig auf die Darmflora auswirken können. Trockenpflaumen, so die Forscher unter der Leitung von Dr. Nancy Turner, fördern die Gesundheit jener Darmbakterien, die ihrerseits wieder den Darm schützen und das Darmkrebsrisiko reduzieren (Quelle: Zentrum der Gesundheit). Im Vergleich zu den Probanden, die keine Trockenpflaume erhielten, wies die Darmflora der Trockenpflaumen - Konsumenten höhere Zahlen an natürlichen Bakterien und reduzierte Mengen der ungünstigen Bakterien, die auch zu Übergewicht beitragen können, auf. Auch zeigte sich, dass die Darmschleimhaut der Trockenpflaumengruppe sehr viel gesünder war. Die Gruppe ohne Trockenpflaumenkonsum, wies dagegen abnormale Veränderungen an der Darmschleimhaut auf. Diese Veränderungen gelten als die ersten wahrnehmbaren Vorstufen für Darmkrebs, erklärte die Forschergruppe.

Professor Turner schloss ihre Ausführungen, das Trockenpflaumen ganz offensichtlich vor Darmkrebs schützen können und man mit dieser Information eine einfache Methode zur Darmkrebs - Prävention zur Verfügung hätte. Einfach regelmäßig Trockenpflaumen essen!

Wie wird die Trockenpflaume flüssig?

Wer die Trockenpflaume nicht kauen und mit dem eigenen Speichel zersetzen mag, kann sie natürlich auch trinken.

- In Wasser einlegen, ziehen lassen, das Wasser trinken, die Trockenpflaume kauen.
- Die Trockenpflaume einweichen und pürieren.
- Oder einem verlässlichen, flüssigem Produkt wie dem Trockenpflaumensaft von Kurreform oder Vitagarten vertrauen.

Die Obstsaftkellerei Möller in Recklinghausen gewährleistet durch schonende Verarbeitung der Trockenpflaume den Erhalt wichtiger Vitamine und Aufbaustoffe als Beitrag für eine ausgewogenen und gesundheitsbewußte Ernährung. Bereits 1985 widmete sich Josef Möller jr., Geschäftsführer der Obstsaftkellerei, in seiner Diplomarbeit der Besonderheit der Trockenpflaume und dem Erhalt der natürlichen Stoffe bei der Produktion und Abfüllung des Saftes. 96% Fruchtsaftgehalt sprechen für sich. Ständige, sorgfältige Kontrolle und die Verwendung ausgesuchter, gesunder Rohware bürgen für die hohe Qualität.

Nähere Informationen erhalten Sie unter info@moeller-obstsaefte.de

WÖRTER: 323
ZEICHEN: 2.529

Über Josef Möller, Obstsäfte:

Die private Obstsaftekellerei Möller gehört mit zu den ältesten Kellereien in Deutschland und wird heute in der 3. Generation von Josef Möller jun. geführt. Was ursprünglich als Beitrag für eine gesunde Ernährung gedacht war entwickelte sich ganz schnell zur Produktionsstätte von alkoholfreien und wohlschmeckenden Obstsäften.

Mit einer Stundenleistung von über 15.000 Flaschen Saftabfüllung und einem eigenen Fuhrpark kann das Unternehmen jeden Kundenwunsch zeitnah erfüllen. Die Qualität der Möller-Fruchtsäfte ist mehrfach ausgezeichnet.

Für inhaltliche Fragen:

Obstsaftekellerei J. Möller GmbH Co. KG

Andreas Homburg
T: +49 (0)2361 9305-0
F: +49 (0)2361 26147

E: homburg@moeller-obstsaefte.de
www.moeller-obstsaefte.de

Redaktionskontakt:

LUPKOMMUNIKATION GmbH
Diethelm Lemke
T: +49 211 52 28 46 0
F: +49)211 52 28 46 14
E: d.lemke@die-lups.de
www.die-lups.de