



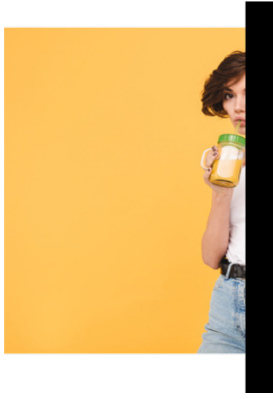
EIWEISSFERMENTIERUNG

PROTEINHYDROLYSE

www.biogon.biz

- Home
- Biogon Präsentation
- Archiv 2
- Archiv 3
- **Food Normal**
- **Food Sportler**
- **Beauty Seife & Duschgel**
- **Beauty Shampoo & Conditioner**
- Impressum
- Datenschutz

FOOD. NORMAL.



Die halbe Wahrheit

Weniger Kalorien aufnehmen als der Körper benötigt. Mehr bewegen, Sport treiben und abnehmen. Dieser Ratschlag ist allgemein bekannt. – Bewegung beschleunigt das Abnehmen. Und baut die Muskulatur auf. – Die Muskeln „verbrennen“ einen großen Teil der Kalorien. Je mehr Muskelmasse und Bewegung, desto höher der Kalorienverbrauch.

Eine ausgewogene Ernährung mit ausreichend Nahrungs-Protein (Eiweiss) ist wichtig, um die Muskeln zu erhalten oder aufzubauen.

- Erfahren Sie daher die ganze Wahrheit.



Die ganze Wahrheit

Ein Blick auf die Sportler die WPH (WHEY PROTEIN HYDROLATE), also das zerkleinerte, biofermentierte, hydrolysierte Molken-Protein), in den Speiseplan einbauen. Bauen Muskeln auf und Fett ab*. – Vergleichbare Studien mit anderen Verbrauchern sind im Moment nicht bekannt.**

***<http://forum.peterbond.nl/printthread.php?tid=22>

Was ist das Besondere an WPH. Das zerkleinerte Molken-Protein wurde bisher in Kapseln angeboten, weil es zu bitter war. – Wird heute ohne Bittergeschmack in der Molkerei hergestellt und als Pulver angeboten (100% WPH).

Weshalb nun ein zerkleinertes, biofermentiertes Molken-Protein besser Fett abbaut und Muskeln bei ausreichend Bewegung aufbaut, wird die Wissenschaft erklären bzw. erforschen können.

Interessant ist in dem Zusammenhang, dass viele Kultur-Völker seit Jahrtausenden die vorher gereiften Nahrungs-Proteine bevorzugen.- So z.B. reifen Harzer bei dem das Protein ebenfalls durch Biofermentation zerkleinert -quasi vorverdaut- ist. – Daher der Geruch. - Ebenso alten Gouda bzw. alten Parmesan. – Oder fermentiertes Soja, welches wir als mehr oder weniger streng schmeckende Sojasauce kennen, die den asiatischen Gerichten die Typage oder Würze verleiht.

Die Fermentation scheint den Völkern gut bekommen zu sein, so wie den Sportlern das fermentierte Molken-Protein geholfen hat, die Fitness-Ziele besser zu erreichen: durch Fettabbau und Muskelaufbau.

Dabei wird das zerkleinerte Molken-Protein in Pulverform gekauft und für Shakes, Smoothies, Backwaren, Gemüseintöpfe und Müsli verwendet. – Zu unterscheiden sind fermentiertes Molken-Protein mit leicht sensorischer Säure, passend zu Joghurt, Dick- oder Buttermilch oder mit neutralem Geschmack für Schoko-, Vanille- oder Erbeer-Drinks.

Eine Besonderheit des bereits zerkleinerten Proteins in Protein-Bausteine und -Ketten liegt in der Tatsache begründet, dass die Zeit und Energie für die Verdauung entfallen.- Das Molken-Protein ist vorverdaut und dennoch relativ geschmacksneutral. – Sobald es den Dünndarm erreicht, werden die Di- und Tri-Peptide sowie die Protein-Bausteine, die Aminosäuren, sofort verwertet. Gelangen dann in das Blut und die Muskeln und werden dort sofort verbraucht oder gespeichert.

Wie verbraucht?

Indem neue Zellen entstehen. Bis zu 50 Millionen pro Sekunde. Um den Körper zu erneuern.

Es kommt auf jede Sekunde der Vollversorgung an. Dabei kommt es auf die acht (8) unentbehrlichen (essenzielle) Aminosäuren an, die der Körper ausschließlich über das Nahrungsprotein und garantiert über das Molken-Protein erhält. – Die anderen 12 Aminosäuren, die nicht „so wichtig“ sind, gewinnt der Körper u.a. durch das Zerkleinern des eigenen Körper-Proteins.- So ist der Körper in der Lage die eigenen Muskeln zu zerkleinern und als „Nahrung“ zu verwerten. – Der Muskelabbau oder -schwund kann z.B. bei Bettruhe innerhalb von 10 Tagen über 1 kg betragen. – Fehlt nun ein einzelner, essenzieller Protein-Baustein dann wird die Zellerneuerung abgebrochen. Die inneren Baustellen des Lebens, der Erneuerung stehen still. Vorzeitige Alterung -und das kann Muskel-Abbau bedeuten- setzt ein. So gesehen, ist das bereits zerkleinerte Molken-Protein die beste Versicherung oder Garantie, dass kein wesentlicher, essenzieller Protein-Baustein fehlt.-

Das ist die beste Garantie einer ununterbrochenen, schnellen, sofortigen (instantanen) Zellerneuerung, um jung und fit zu sein und zu bleiben.



Peterbond-Study

Effects of Hydrolyzed Whey versus Other Whey Protein Supplements on the Physiological - 19-02-2017

Effects of Hydrolyzed Whey versus Other Whey Protein Supplements on the Physiological Response to 8 Weeks of Resistance Exercise in College-Aged Males.

Abstract

Objective: The objective of this study was to compare the chronic effects of different whey protein forms on body composition and performance when supplemented with resistance training.

Methods: Resistance-trained men ($N = 56$, 21.4 ± 0.4 years, 79.5 ± 1.0 kg) participated in an 8-week resistance training regimen (2 upper-body sessions and 2 lower-body sessions per week) and received one of 4 double-blinded treatments: 30 g/serving carbohydrate placebo (PLA) or 30 g/serving protein from either (a) 80% whey protein concentrate (WPC), (b) high-lactoferrin-containing WPC (WPC-L), or (c) extensively hydrolyzed WPC (WPH). All subjects consumed 2 servings of treatment per day; specifically, once immediately before and after training and between meals on nontraining days. Blood collection, one repetition maximum (1RM) testing for bench press and hack squat, and body composition assessment using dual-energy x-ray absorptiometry (DXA) occurred prior to training and 48 hours following the last training session.

Results: Total body skeletal muscle mass increased in all groups ($p < 0.0125$). There were similar between-group increases in upper-body (4%–7%, analysis of covariance [ANCOVA] interaction $p = 0.73$) and lower-body (24%–35%, ANCOVA interaction $p = 0.85$) 1RM strength following the intervention. Remarkably, WPH reduced **fat mass** (–6%), which was significantly different from PLA (+4.4%, $p < 0.0125$). No time or between-group differences were present for serum markers of health, metabolism, or muscle damage, with the exception of blood urea nitrogen **being significantly lower for WPH** than WPC ($p < 0.05$) following the intervention.

Conclusions: WPH may augment fat loss but did not provide any other advantages when used in combination with resistance training. More mechanistic research is needed to examine how WPH affects adipose tissue physiology.

FOOD: SPORTLER



Die halbe Wahrheit

Molken-Protein (WHEY PROTEIN) hat angeblich nur gute Seiten.

WHEY PROTEIN ist populär. Besteht jedoch aus einer Vielzahl von Molekülen die einen „Klumpen“ bilden, der nicht sofort verwertbar ist, weil zu groß. – Benötigt ca. 60 Minuten für die Verwertung. Verdauung wird belastet und dem Körper wird Energie entzogen. – Verringert die Leistungsfähigkeit und verkürzt die Trainings-/Workout-Phasen. – Also nicht kurz vor dem Training, in den Trainings-Pausen und danach zu empfehlen. Die Muskelmasse wird bei hartem Training zwar aufgebaut, leider jedoch begleitet von ungewolltem Fett-Aufbau. In Folge: dirty- bulking und kein lean - bulking. Die enthaltenden BCAAs bewirken keinen gesteigerten Muskel-Aufbau. Das hat die aktuelle peterbond-Studie 2017 ergeben. Wer das WHEY-Protein anpreist und dabei verschweigt, dass es zu Leistungsabbau und dirty-bulking führen kann, berichtet die halbe Wahrheit.- *Erfahren Sie daher die ganze Wahrheit.*



Die ganze Wahrheit

... und in aller Klarheit mehr über die schnelle, lückenlose Protein-Versorgung und Fett-Abbau. Nahrungs-Protein ist für 3 körperliche Vorteile von Bedeutung:

1. Muskulatur und Knochen-Aufbau

Grundnahrungs-Mittel und Nahrungsergänzungsmittel (NEM) sind Lebensmittel. – Lebens- oder Nahrungsmittel enthalten Proteine auf die der Körper angewiesen ist, um zu überleben. Es sind quasi Überlebensmittel.

Wichtig ist die ausgewogene Ernährung und Protein-Versorgung, um keine Lücken bei der Versorgung und beim Auffüllen des Amino-Acid-Pools aufkommen zu lassen. Alle Nahrungsmittel leisten dazu einen Beitrag für Jung und Alt.- Nichtsportler oder Sportler.

Bedenklich sind die Lücken bei den essenziellen Aminosäuren, die ausschließlich über die Lebensmittel aufgenommen werden müssen. – Um die Zellerneuerung sicherstellen zu können. Das betrifft Muskulatur und Knochen. Ebenso Haut und Haare und die Blutkörperchen (die roten und weißen und somit das Immunsystem in Verbindung mit Vitaminen).

Proteine werden im Körper in Bausteine (Aminosäuren) und Ketten (Peptide) aufgespalten oder zerkleinert und dann im Blut (vorwiegend den roten Blutkörperchen) und in den Muskeln gespeichert.- Dieser „virtuelle“ Speicher wird als AMINO ACID POOL bezeichnet.

Insgesamt werden ca. 100 g, bzw. 0,5% bis zu 1% der Protein-Masse des Körpers in Form von sofort verfügbaren Aminosäuren gespeichert. – Der Speicher wird durch Körper-Protein (alte Zellen) und durch Nahrungs-Protein aufgefüllt.- Ohne Nahrungs-Protein und den darin enthaltenen essenziellen Aminosäuren verliert der Speicher (vgl. oben) seine Funktion, da für jede neue Körperzellen alle 20 Aminosäuren komplett vorhanden sein müssen und das Körper-Protein die essenziellen Aminosäuren nicht bereit stellen kann. Das muss durch das Protein in der Nahrung erfolgen. Um eine Versorgungslücke zu verhindern muss proteinhaltige Nahrung konsumiert werden.

Tierisches Protein ist körperversandter als pflanzliches. Am hochwertigsten ist Molken-Protein/Whey Protein. – Verfügbar als 80%-Protein-Konzentrat (WPC) mit Lactose. Oder als Isolate, bei dem die Laktose durch Filter isoliert und entfernt wurde. Weiterhin WPH-Lactose-reduziert, bei dem das Protein bereits in der Molkerei biologisch zerkleinert wurde und in Form der sofort verwertbaren Aminosäuren sowie Peptide, insbesondere in Form der Di- und Tri-Peptide verfügbar ist. Und zugleich die Lactose in Einfachzucker (Glucose und Galactose) aufgespalten wurde, um direkt vor und beim Sport „Energie auf- und nachzutanken“ und gleichzeitig bei der Regeneration -z.B. nach dem Sport- die erforderlichen Aminosäuren bereit zu stellen. – Der Lactosegehalt beträgt unter 1%. Der Entstehung von Blähungen und Flatulenzen wird vorgebeugt.

Um zu prüfen ob 100% WPH vorhanden ist, einfach einen Teelöffel in kochend heißes Wasser geben. – Falls das Pulver zu Käse gerinnt war es kein 100%-WPH, sondern lediglich zum Teil zerkleinert/hydrolysiert. Daher ist das 100% WPH wunderbar für Backwaren, Kartoffel-Fertigprodukte, Nudeln und z.B. Gemüsesuppen zu verwenden.

Am besten geeignet für die Vorbereitung auf den Sport oder Stress und für die sofortige, schnellstmögliche Regeneration nach dem Sport oder Stress. Davon profitieren die Muskeln, Sehnen, Bänder, das Nervengeflecht, die Blutkörperchen, Haut und Haare und die Knochen.

Sportler haben richtig erkannt, dass ohne ausreichend Protein der Muskelerhalt und -aufbau nicht möglich ist. – Ausschlaggebend sind dabei drei essenzielle Aminosäuren (Leucin, Iso-Leucin und Valin) die ausschließlich über die Nahrung aufgenommen werden. Sie kommen in tierischen und pflanzlichen Proteinen vor.- Sie reparieren kleine Verletzungen in den Muskelfasern, die für den Muskelkater verantwortlich sind. Fehlt zum Zeitpunkt X eine einzelne oder fehlen mehrere essenzielle Aminosäure-n, dann fällt die Zellerneuerung -die Regeneration- komplett aus. – Das betrifft -wie gesagt- jede Sekunde bis zu 50 Mio. neue Körperzellen, die dann nicht gebildet werden können. Der Speicher ist de facto „nutzlos“. Nur ein kompletter Speicher hält die Regeneration aufrecht. Folge: Alterung und Abschaffung durch Muskelabbau. In Folge: sinkender Grundumsatz (geringerer Energiebedarf) und Fett-Aufbau.

Der Protein-Bedarf ist beim Heranwachsen, während der Schwangerschaft und bei Senioren höher. – Besonders hoch bei Sportlern und bei Stress um bis zu 20% höher. Um zu verhindern, dass der Körper die Muskeln und Knochen angreift, um Körper-Proteine aufzuspalten und sich zu versorgen, sind bis zu 2 Gramm Protein pro Kilogramm Körpergewicht über die Nahrung aufzunehmen. Bezogen auf die gesamte Nahrungsaufnahme sollte der Proteinanteil bis zu 30 Prozent betragen.- Wer mehr konsumiert sollte die Harnwerte im Auge behalten.

2. Sättigung, Energieverbrauch und Fettabbau

Generell soll Protein die Fettverbrennung ankurbeln. Der Nachweis ist im Rahmen einer Sportlerstudie 2017*** gelungen. – Diejenigen die sich ausgewogen ernährten oder zusätzlich WPC oder WPH zu sich nahmen wiesen die gleichen Ergebnisse beim Muskelaufbau auf. – Bei gleichzeitigem Fett-Aufbau. Lediglich die WPH-Probanden wies beides auf: Muskel-Aufbau und Fett-Abbau. Ganz im Sinn von lean bulking. **Zugleich hielt WPH die Harnsäurewerte niedrig.** Protein macht satt und hilft beim Abnehmen oder der Gewichtskontrolle. Durch die Ausschüttung von Sättigungshormonen nach dem Essen wird der Appetit gezügelt.

***<http://forum.peterbond.nl/printthread.php?tid=22>

3. Botenstoffe und Stimmungslage

Die ausreichende, lückenlose Versorgung mit Nahrungs-Protein macht glücklicher! Beim Vorhandensein aller essenziellen Aminosäuren im Vorratsspeicher werden die „Glückshormone“ wie Dopamin und Serotonin gebildet.



WPH-Information

Am besten schneidet WPH ab: besteht aus Protein-Ketten und Protein-Bausteinen. Gewonnen aus Molke. (engl. Whey). Ein Liter Molke liefert fünf Gramm Protein. Bei WPC wird die Molke aufkonzentriert und im Anschluss in der Molkerei in den Sprühturm gegeben, um das Wasser zu entziehen. So entsteht WPC (Whey Protein-Concentrate). Wird die Lactose vorher herausgefiltert bzw. isoliert, sprechen wir von Whey-Protein-Isolate oder WPI. – Wird mit Hilfe von natürlichen Enzymen das Molken-Protein zerkleinert, dann sprechen wir von Fermentation, Fragmentierung oder Hydrolyse. Wir erhalten WHEY PROTEIN

HYDROLATE oder WPH. – Falls vorher die Lactose isoliert wurde, erhalten wird WPHI oder WPIH.

WPC enthält ca. 15% Lactose, also Milchzucker.- Führt bei 75% der Menschen zu mehr oder weniger Darm-Problemen. – Blähbauch nach z.B. ein bis zwei Stunden und Flatulenzen. Unangenehm in Gesellschaft.

Bei WPI ist die Lactose isoliert und heraus gefiltert worden. Dadurch steigt der prozentuale Proteinanteil von 80% auf 90%.

Wie entsteht WPH?

Die „Protein-Klumpen“ werden mit Hilfe natürlicher Enzyme in Peptid-Ketten aufgeteilt und die Peptid-Ketten werden weiter zerkleinert, um kurze Ketten, die Oligo-Peptide zu erhalten. – Und ganz kurze Ketten, die Di- und Tri-Peptide. – Bis hin zu den „Ketten-Gliedern“, den 20 Protein-Bausteinen (Aminosäuren). – Die Di- und Tri-Peptide sind für den Darm am schnellsten, quasi blitzschnell verwertbar.- Optimal ist eine Relation von 65% : 35%. Also 65% Dis und Tris in Relation zu 35% Aminosäuren. – Diese Relation wird mit Hilfe des BIOGON-Verfahrens erreicht, das weltweit zum Patent angemeldet ist.

Bei der Hydrolyse nach dem BIOGON-Verfahren wird die Lactose zugleich in Glucose und Galactose zerkleinert, also in Einfach-Zucker, der schnell als Energie-Quelle verwertbar ist. – WPH ist Lactose-reduziert. Restgehalt <1%. Interessant für den Konsum während der Leistungsphasen oder in den Pausen, bzw. gleich danach zu bevorzugen um schnell Energie aufzutanken und die Muskeln zu regenerieren. – Ganz wichtig für Sportler die oft trainieren und an den Rand der Leistungsfähigkeit stoßen und bei denen die zeitlichen Abstände zwischen den Regenerationsphasen zu kurz sind, weil es der Trainings- und Spielplan so vorsehen.

Eine Besonderheit ist die Instant-Version bei der während des Sprühtrocknens das Lecithin zugegeben wird, das als Emulgator die Löslichkeit verbessert. Je nachdem ob WHEY PROTEIN in säuerlichen Milchprodukten (Joghurt, Quark, Buttermilch oder Kefir) verwendet wird bzw. in neutralen Produkten wie Wasser, Magermilch oder neutralen bzw. süßen Joghurt-Drinks, wird das WHEY PROTEIN mit abgestimmten Säuregrad (pH-Wert) als Hydrolysat (Hydrolate) also WPH in der säuerlichen oder neutralen Variante hergestellt.

Die Besonderheit liegt in der Nichtgerinnung bei Zugabe von heißem Wasser oder beim Backen. Wird z.B. eine Gemüse-Suppe mit WPH angereichert, dann entstehen keine „Käseklumpen“ wie bei WPC oder WPI. – Gleiches gilt beim Backen. WPH in Keksen ergibt

knusprige Kekse und WPH in Brötchen oder Käsestangen ergibt ein köstliches Brötchen oder Käsestange. Ebenso verwendbar in Pizzen oder Kartoffel-Chips. Die Anreicherung mit **Calcium und Magnesium** in der Relation **2:1** –wie von der WHO empfohlen ist ein Zusatzvorteil.

Woraus ergibt sich der WPH-Mehrwert?

Einerseits aus der Tatsache, dass die Di- und Tri-Peptide reichlich vorhanden sind und Protein-Bausteine, die Aminosäuren, sofort oder blitzschnell verwertbar sind.- Ohne durch Bitter-Geschmack abzuschrecken. – Und das bei gleichzeitiger Zerkleinerung der Lactose, was ca. 75% der Konsumenten erfreuen wird, die mehr oder weniger empfindlich auf Lactose reagieren.

Der große Mehrwert für Leistungssportler oder Athleten besteht im Muskel-Erhalt oder – Aufbau ohne Fett-Aufbau.- Die innere Verfettung der Muskulatur, Hautschichten und Organe ist ein bei Sportmedizinern bekanntes und bei vielen Sportlern ein relativ unbekanntes, schleichendes Problem. Bezogen auf die inneren Organe ist die MTG-Untersuchung, die Röhre, zu empfehlen.

Plus der Mehrwert für Backwaren, die z.B. knusprig bleiben oder bei denen das Genusserlebnis aufrechterhalten werden soll.

Im Vergleich zu WPH in Kapseln, die bis zu 40 Cent pro Kapsel kosten und das bei weniger als 1 Gramm WPH ist das WPH-Pulver sehr günstig. – Wird für Konsumenten bei 3,5 Cent pro Gramm reines hydrolysiertes Protein liegen und damit unter dem Preis für Hühnereier-Protein oder Steak-Protein, das ca. 20 Cent pro Gramm kostet. Also eine preiswerte Alternative für die schnelle Protein-Versorgung ohne Fett-Aufbau wie bei Ei oder Steak bzw. WPC.

Die ganze Wahrheit auf einen Blick:

Protein bringt Kraft durch Muskel-Erhalt oder –Aufbau. Protein-Bausteine-Speicher immer gefüllt halten.- Mehrmals täglich so schnell wie möglich auffüllen. Dabei kein Fett aufbauen, also Lean-Bulking. Harnwerte niedrig halten.

Welches Protein? WPH bevorzugen, also vollkommen zerkleinertes/hydrolysiertes Protein. Peterbond-Studie 2017 lesen.

Danach kommt es nicht auf WPC oder so sehr auf BCAA an, sondern auf die Hydrolyse, also auf WPH. – Dann Muskel-Aufbau und zugleich Fett-Abbau. Für alle relevant, die sich deutlicher definieren wollen.

BEAUTY: Seife und Duschgel



Die halbe Wahrheit:

Körperpflege ist nicht so harmlos wie wir denken. Lesen Sie bitte hier. Und danach die ganze Wahrheit.

Sanfter, cremiger Schaum soll die Haut –ganz speziell das Hautfett (die Lipide) und die gebundene Feuchtigkeit schonen. Manche verlassen sich darauf. Und wundern sich dennoch über trockene Haut.

Seife und Duschgel reinigen proentief und töten Keime **jedoch...**

Erfahren Sie daher die ganze Wahrheit.



Die ganze Wahrheit

... greifen sie das Hautfett an und verringern das Feuchtigkeits-Bindevermögen. Seife und Duschgel können jedoch mehr. Hautfett schonen. Feuchtigkeit erhalten. Kollagen- und Zellbildung aktivieren. Dank der freien Protein-Bausteine und -ketten. – Den Peptiden.

Schaum entsteht durch Tenside. Je mehr Schaum, desto „bissiger“ das Körperpflegemittel (so die allgemeine Regel). Tenside greifen je nach Art und Preislage das Hautfett mehr oder weniger an. Verringern die Lipide und damit das Feuchtigkeits-Bindevermögen. Vorher gebundenes Wasser verdunstet. Die Haut trocknet aus. Wird spröde und sogar rissig. Juckt und schuppt.

Schonender sind Seife oder Duschgel mit freien, mikrokleinen Protein-Ketten (Peptide) und freien, mikrofeinen Protein-Bausteinen (Aminosäuren). – Die Protein-Bausteine nehmen den Tensiden den Biss und schützen die Lipide. Die Protein-Ketten aktivieren die Collagen- und Zellbildung der Haut.

Hintergrund-Information: So erhalten die Molkereien die 20 Aminosäuren plus die ganz kurzen Ketten, die Peptide. Die Bezeichnung für das so erhaltene zerkleinerte Molken-Protein lautet A20-plus. - Reichlich vorhanden die so wichtigen freien Di- und Tri-Peptide und die freien Aminosäuren.

Hierzu wurde ein besonderes enzymatisches Verfahren in 10-jähriger Forschungs- und Entwicklungsarbeit unter Leitung von Dr. Wolfgang Priemer, dem geschäfts-führenden Gesellschafter der BIOGON GMBH, entwickelt und weltweit zum Patent angemeldet.

Dieses Verfahren wurde um eine zweite Anmeldung erweitert, um anstatt Wasser bei der Herstellung der Körperpflegemittel beizumischen, die Molke oder das Lactoserum der Molke zu verwenden, von denen zusätzlich eine schonende Wirkung ausgeht.

Nach der Zerkleinerung der Protein-Moleküle wird die Lösung mit all den Aminosäuren und Peptiden in einen Sprühturm gegeben um das Wasser zu entziehen. Herunter rieselt das A20-plus-Pulver. – Dieses wird in Säcken abgefüllt und an die Hersteller der Körperpflege-Produkte geliefert. Je nach Qualitätsanspruch werden nun 0,1% bis zu 15% in die Körperpflege-Produkte, wie Seife, Duschgel, Shampoo, Conditioner/Spülung, Creme oder Salbe eingearbeitet. Zu verwenden in schonenden, hochwirksamen **Körperpflege-Produkten mit A20-plus**. – Um der Haut einen großen Dienst zu erweisen: das Hautbild, Elastizität und Spannkraft der Haut zu verbessern.

BEAUTY: Shampoo + Conditioner



Die halbe Wahrheit:

Shampoo mit Protein soll das Haar kräftigen und die Kopfhaut schonen. Und was ist mit den Händen?

Protein besteht jedoch aus einer Vielzahl von Molekülen die einen „Klumpen“ bilden, der nicht so einfach oder schnell in die Haare oder in die Haut einziehen kann, weil zu groß. Wer das Protein anpreist verschweigt, dass es so nicht schnell wirksam sein kann, weil es zu groß ist, um einziehen und etwas bewirken zu können.

Und verschwiegen wird, dass die waschaktiven Substanzen, die Tenside, nicht zwischen Haarfett und Hautfett unterscheiden können. – Greifen beides an und entfetten so die Kopfhaut und zugleich die Haut der Hände, falls keine Latex-Handschuhe getragen werden. Ganz wichtig für berufliche Shampoonierer-innen in Salons.

Das Hautfett (Lipid) bindet Wasser, daher die Bezeichnung Hydro-Lipid-Hautschutzmantel.

Fehlt nun Lipid, lässt das Wasser- oder Feuchtigkeitsbindevermögen nach. Das Wasser verdunstet und die Kopfhaut trocknet aus, wird spröde, schuppt oder wird sogar rissig.

Und ebenso betroffen ist die Haut der Hände.

Kopfhautschuppen und Hautschuppung sind ein bekanntes Übel. – Nachfetten der Kopfhaut ist bei voller Haarpracht nicht möglich. –

Erfahren Sie daher die ganze Wahrheit



Die ganze Wahrheit:

Die ganze Wahrheit: Vorhanden ist ein Shampoo bei dem der Biss nicht so ausgeprägt ist. Im Haarmilchshampoo geht das Tensid mit den Proteinbausteinen, den Aminosäuren eine Verbindung ein, wodurch der Biss deutlich abgeschwächt wird. – Zugleich werden Kopfhaut

und Haare mit natürlichen und körperverwandten Peptiden versorgt.- Collagen- und Zellbildung (Repair und Regeneration) werden aktiviert.

Gewonnen werden die Protein-Bausteine (Aminosäuren) und Peptide aus Molke. (engl. Whey). 1 Liter Molke liefert ca. 5 Gramm Proteinbausteine und -Peptide. Die Molke wird aufkonzentriert um dann in der Molkerei mit Hilfe von natürlichen Enzymen das Molken-Protein zu zerkleinern. Dieser Vorgang heißt Fermentation, Hydrolyse oder Fragmentierung. – Ist BIOGON ist das zu 100% gelungen ohne störenden Geruch im gewonnenen Rohstoff.

Hinweis: der Rohstoff dient zugleich als Nahrungsmittel und weist keinen Bitter-Geschmack auf. –Das Verfahren wurde mit Hilfe natürlicher Enzyme in 10-jähriger Forschungs- und Entwicklungsarbeit unter Leitung von Dr. Wolfgang Priemer, dem geschäftsführenden Gesellschafter der BIOGON GMBH, entwickelt und weltweit zum Patent angemeldet. Dieses Verfahren wurde um eine zweite Anmeldung erweitert, um anstatt Wasser bei der Herstellung der Körperpflegemittel beizumischen, die Molke oder das Lactoserum der Molke zu verwenden, von denen zusätzlich eine schonende Wirkung ausgeht.- Anstatt nun Shampoo oder Duschgel anzubieten, das zu über 80% aus gefiltertem Leitungswasser bestehen kann, setzt Dr. Priemer auf 100% wirksame Inhaltsstoffe.

Zurück zum Verfahren und zur Qualität: nach der Zerkleinerung der Protein-Moleküle wird die Lösung mit all den Aminosäuren und Peptiden in einen Sprühturm gegeben um das Wasser zu entziehen. Heraus rieselt das A20-plus-Pulver. – Dieses wird in Säcken abgefüllt und an die Hersteller der Körperpflege-Produkte geliefert. Je nach Qualitätsanspruch werden nun 0,1% bis zu 15% in die Körperpflege-Produkte, wie Shampoo, Conditioner/Spülung, Seife oder Duschgel, **Creme oder Salbe** eingearbeitet. So entstehen schonende, hochwirksame Körperpflege-Produkte mit A20-plus. – Um Haut und Haaren einen großen Dienst zu erweisen und die Vital- und Ausstrahlungskraft zu steigern.

Bereits bei 0,1% tritt die spürbare Wirkung auf. Spürbar beim Haut- und Haarempfinden. Das ist dann die 1-fache spürbare Basiswirkung. – Bei einer Konzentration von 15% tritt dann eine deutlich höhere spürbare Wirkung auf. In der Wirkungsichte können sich die Produkte, so das Shampoo im Vergleich zum Conditioner/Spülung unterscheiden. Die Körperpflege-Produkte die 1-fache bis zur 150fachen Wirkstoffdichte, um bereits spürbare oder maximal spürbare Wirkung zu erzielen.

Wie verhält es sich mit der Preis-Wertgewissheit?

Ganz gewiss ist ein Pflegeprodukt mit 150facher Wirkstoff- oder A20-plus-Dichte mehr wert als ein Pflegeprodukt mit 1facher Basiswirkung.

Woraus ergibt sich der Mehrwert?

Einerseits aus der Tatsache, dass die Protein-Bausteine, die Aminosäuren, den waschaktiven Substanzen, den Tensiden, zum Teil den „Biss“ nehmen. – Wird z.B. -siehe oben- ein Shampoo verwendet, dann erfolgt zugleich ein Angriff auf den Hydro-Lipid-Hautschutzmantel, also auf die Kopfhaut und die Haut der Hände und Finger.- Jucken und Schuppen können die Folge sein.

Die Tenside –je nach Art- greifen das Hautfett, das Lipid, mehr oder weniger aggressiv an. - Was ist die unabwendbare Folge?

In Folge (siehe oben) fehlt das Hautfett und damit verbunden das Feuchtigkeitsbindevermögen. Weil das Hautfett oder Lipid mit Wasser eine Verbindung eingeht und den Hydro-Lipid-Hautschutzmantel bildet. –Fehlt nun das Lipid dann ist das Wasser nicht gebunden und der trockenen Luft ausgesetzt. Es verdunstet. Die Haut trocknet aus. Juckt und kann Risse bilden oder die Kopfhaut spannt und schuppt.. – Insbesondere in trockenen Räumen oder während der trockenen Frosttage im Winter.

Was ist für den Schutz des Hydro-Lipid-Hautschutzmantel zu empfehlen?

Falls die Haut bereits trocken und gereizt ist, sofort mit A20-plus Shampoo waschen. Und falls bei Männern haarfreie Kopfstellen vorhanden sind, diese am besten mit einer Hautmilchsalbe oder Hautmilchcreme behandeln, die möglichst 150fach viel A20-plus enthält. - Dann morgens beim Duschen die „Reparatur-Wirkung“ nicht wieder aufheben. Sondern das Shampoo mit A20-plus verwenden. – Je mehr A20-plus enthalten ist, desto besser für den anhaltenden Hautschutz oder konkret formuliert: besser für den Schutz des Hydro-Lipid-Hautschutzmantels, die Elastizität der Kopfhaut und der Haut der Hände, die ebenso dem Shampoo ausgesetzt ist.



Bei welchen Produkten wird bereits auf Wasser verzichtet und Molke oder Lactoserum bei der Herstellung verwendet?

Produkte sind in Vorbereitung. Erfordert eine Umstellung in der Produktion um dann ein Shampoo mit **100%-Positiv-Wirkung** zu erhalten. Also frei von Wasser, das in der Produktion zugegeben wird und bis zu 80% u.m. im gekauften Shampoo enthalten ist. – Shampoo, ohne Wasser-Beimischung hergestellt ist mehr wert. Bereits bei 0,1% Rezepturanteil tritt die spürbare Wirkung auf. Spürbar beim Haut- und Haarempfinden. Das ist dann die 1fache spürbare Wirkung. – Bei einer Konzentration von 15% tritt dann die 150fache, maximal spürbare Wirkung auf.

In der Wirkungsichte können oder werden sich Seife bzw. Duschgel und Salbe bzw. Creme unterscheiden. Die Salbe für die Nacht. – Die Creme, die schneller einzieht für den Tag.- Und für die wiederkehrende Hand- und Körperwäsche dann die Seife und das Duschgel, wodurch die Wirkung der Salbe bzw. Creme unterstützt und nicht aufgehoben wird. – So werden Nacht- und Tagespflege bestens aufeinander abgestimmt. Vorteil: Performance in Concert!

Die Körperpflege-Produkte erhalten die 1fache bis zur 150fachen Wirkstoffdichte, um eine spürbare oder **maximal** spürbare Wirkung zu erzielen.

Wie verhält es sich mit der Preis-Wertgewissheit?

Ganz gewiss ist ein Pflegeprodukt mit 150facher Wirkstoff- oder A20-plus-Dichte mehr wert als ein Pflegeprodukt mit 1facher Wirkung.

Woraus ergibt sich der Mehrwert?

Einerseits aus der Tatsache, dass die Protein-Bausteine, die Aminosäuren, den waschaktiven Substanzen, den Tensiden, den „Biss“ nehmen. – Wird z.B. eine Seife oder ein Duschgel verwendet, dann erfolgt zugleich ein Angriff auf den Hydro-Lipid-Hautschutzmantel.- Jucken und Schuppen können die Folge sein. Die Tenside –je nach Art- greifen das Hautfett, das Lipid, mehr oder weniger bissig/aggressiv an.

Was ist die Folge?

In Folge fehlt der Haut das Hautfett und damit verbunden das Feuchtigkeits-Bindevermögen. Weil das Hautfett oder Lipid mit Wasser eine Verbindung eingeht und den Hydro-Lipid-Hautschutzmantel bildet. – Das Hautfett/Lipid erhält die Feuchtigkeit und Elastizität der Haut.

Fehlt nun das Lipid dann ist das Wasser nicht gebunden und der trockenen Luft ausgesetzt. Es verdunstet. Die Haut trocknet aus. Juckt und kann Hautrisse bilden – Insbesondere in trockenen Räumen oder während der trockenen Frosttage im Winter.

Was ist für den Schutz des Hydro-Lipid-Hautschutzmantel zu empfehlen?

Falls die Haut bereits trocken und gereizt ist, sofort umdenken und mit A20-plus Seife oder Duschgel waschen und pflegen zugleich. Und anschließend mit einer Creme oder Lotion „einreiben“, die möglichst 150fach viel A20-plus enthält. – Um die Haut zu regenerieren oder zu reparieren. Dann morgens beim Duschen und tagsüber beim Händewaschen die „Reparatur-Wirkung“ nicht wieder aufheben. Sondern das Duschgel und die Seife mit A20-plus verwenden. – Je mehr A20-plus enthalten ist, desto besser für den anhaltenden Hautschutz oder konkret formuliert: besser für den Schutz des Hydro-Lipid-Hautschutzmantels und die Elastizität der Haut.

Bei welchen Produkten wird bereits auf Wasser verzichtet und Molke oder Lactoserum bei der Herstellung verwendet?

Einerseits bei der handgesiedeten Hautmilchseife. Flüssigseife und Duschgel sind in Vorbereitung. Erfordert eine Umstellung in der Produktion um dann eine Flüssigseife oder ein Duschgel mit 100%-Positiv-Wirkung zu erhalten. Also frei von Wasser, das in der Produktion zugegeben wird und bis zu 80% im gekauften Flüssigprodukt ausmachen kann. – Seife, Flüssigseife und Duschgel, ganz ohne Wasser-Beimischung hergestellt ist am meisten wert.

9.12. 2017