



阿薩伊漿果：小漿果，大營養

阿薩伊（ah-sigh-EE）漿果是產自亞馬遜合作農場特有棕櫚樹上的高能量漿果。土著亞馬遜人幾個世紀來一直以各種方式食用阿薩伊漿果。現在阿薩伊漿果已經登上了北美的健康舞臺，備受奧普拉（Oprah）、健康暢銷書作者、醫學博士Nicholas Perricone和其他健康專家的推崇。

這種小小的紫色漿果頗似一座為身體提供氨基酸、必需脂肪、維他命和礦物質的營養工廠。它還是抗氧化劑含量次高的食品，含有多種多酚類物質。事實上，阿薩伊漿果的抗氧化劑含量比菠菜高14倍，比紅酒高30倍，一直被作為標準來抗氧化劑含量。

放縱您的健康

美國農業部建議保持3,000 - 5,000單位的抗氧化劑日攝入量。不久前的研究結果顯示特定的生活方式需要更多抗氧化劑攝入量。令人意想不到的，巧克力、特別是妥善加工的黑巧克力，是滿足抗氧化劑攝入量的最佳方式。

因此，在為您的健康計畫挑選富含抗氧化劑食品時，請選擇Xoçai™巧克力。未經加工的可可和阿薩伊成份在提供抗氧化劑保護的同時，還能提供其他重要的植物營養素。更重要的是，Xoçai™巧克力非常美味，能夠替代普通北美人士每年小費的不健康的12磅巧克力製品。為了您自己的健康，Xoçai™巧克力是您明智的選擇。選擇Xoçai™巧克力，健康Chocolate™。

Xoçai™巧克力獨特而美味，是獨一無二的“健康巧克力”。



soundconcepts

訂購撥打877.225.3521

瞭解有關Xocai™健康Chocolate™的更多資訊，請訪問：www.mxicorp.com

© 2007, MXI公司。保留所有權利。未獲Sound Concepts公司的書面許可，不得以任何形式複製傳播本聲明或將其翻譯成任何一種語言。本聲明所含資訊不構成任何醫囑。本聲明所含資訊不構成或隱含任何醫學或治療聲明。切勿在未經醫療服務提供商許可的情況下變更任何醫療措施或治療方法。美國食品藥品管理局法律禁止在未經批准的情況下在任何產品銷售中使用任何治療或醫學聲明。

Xoçai™ 巧克力

健康巧克力革命

巧克力一詞常常讓人聯想起“糖果”，被很多人視為造成肥胖、粉刺和齲齒的罪魁。但實際情況是巧克力可以成為有效健康計畫的良好輔助。儘管多數人可能對此感到驚訝，但實力強大、快速發展的研究機構以及幾個世紀以來對巧克力的傳統應用都表明巧克力（特別是可可）能有效支援和保護人體系統，同時增加人體的健康和活力。



可可：人類健康史

對可可的應用始於3500年前的奧爾梅克文明，後來瑪雅人和阿茲特克人承襲了可可的使用方法，將這種神奇植物製成一種營養豐富的飲料“超克力”，專供皇室貴族們飲用。很多歷史文獻都稱讚“超克力”補充體力和能量的特性，直到西班牙人征服阿茲特克人後，巧克力也終於成為歐洲權貴最心儀的飲品。

自古至今，巧克力一直是人類最為鍾愛的食品。需要強調的是在19世紀中葉之前，巧克力幾乎都是被當作飲品。隨著固體巧克力的日益普及，白糖、臘、添加脂肪等有損健康的成份也得到了廣泛的應用。此外，製造企業也越來越多地採用了特定的加工方法，中和巧克力產品中的抗氧化劑成份。





Xoçai™巧克力：引領健康巧克力革命

上面說過，多數人提到巧克力都會聯想起一般僅在垃圾食品中使用的不健康添加劑。這很大程度上是因為商品巧克力被作為“糖果”加工和銷售，此類產品多數含有劣質可可和高糖成份、添加脂肪、咖啡因、臘和填充劑——巧克力也因此被視為“不健康”食品。

現在巧克力終於作為健康食品重生，提供保持人體最佳狀態的關鍵營養成份，保護人體健康，讓人享受健康生活的樂趣。

Xoçai™是健康巧克力革命的始作俑者，始終站在先進技術手段的最前沿。Xoçai™巧克力含有最高品質的可可、阿薩伊漿果、藍莓和其他成份。Xoçai™巧克力是以未經加工的比利時無城巧克力為原料製成的令人沉醉的美味黑巧克力。此外，可可經過專利冷壓榨加工處理。可可中也因此含有最大數量的抗氧化劑。

加工：保持巧克力營養物質的關鍵所在

多數商品巧克力都採用了一系列加工方法，致使可可喪失了絕大部分營養價值。可可通常經過“烤制”（或鹼化），也因此喪失了絕大部分黃烷醇成份，這是一種構成可可健康特性的獨特營養物質。商品巧克力“糖”還含有其他各種成份，進一步降低了它的營養價值。這些成份包括蛋黃素、全乳固形物、蠟、填充劑、氫化植物油還有白糖等。

相比之下，Xoçai™產品沒有採用任何破壞性的加工方式。相反，我們採用最好的可可原料，其中僅包含天然可可脂（不含全乳固形物或油脂）和天然甘蔗汁晶體作為甜味劑。

可可脂一直被認為對人體有害，但實際似乎是一種“中性”的脂肪物質。它香甜的口感和味道使Xoçai™巧克力味道非常出眾。天然甘蔗汁晶體也比普通白糖更有優勢。它不會像白糖那樣迅速升高血糖含量，被人體吸收的速度較慢，但仍然提供了必要的甜味。結果含有更多營養可可成份，更多黃烷醇（抗氧化劑），而糖的含量更低。

最後需要強調的是我們的可可原料。我們的可可來自象牙海岸家族所有和經營的小型農場。這一點非常重要，因為該地區生長的可可豆因其嚴酷的生長環境抗氧化劑含量極高。作為關注社會和環境責任的公司，MXI公司要求生產商保證不在可可豆生產中使用人工成份和農藥。



越來越重要的 抗氧化劑



簡言之，我們的健康正在不斷遭受來自方方面面的威脅。我們的環境中充滿了毒素、化學合成物質和污染物。我們呼吸的空氣、飲用的水甚至是吃下的食物每天都帶來毒素的攝入。再加上多數北美人士糟糕的飲食和鍛煉習慣、糟糕的睡眠品質和巨大的精神壓力，導致了健康災難無可避免的組合。

部分由於前面所說的因素，威脅我們健康的另一個殺手是自由基（也叫氧化劑）。它們是不穩定的分子，為穩定自身而破壞健康細胞。它們的活動釋放出更多自由基，由此造成的多米諾效應是細胞（包括DNA）、組織和器官大面積受損。成千上萬的研究成果現在確定有200多種退行性疾病都與自由基損害相關。

這就是抗氧化劑的功效所在，這些化合物可以在自由基造成破壞之前將其中和。您可能對維他命C和E非常熟悉，以上兩種皆因具備抗氧化能力而成為公認的保健元素。

抗氧化能力： 如何衡量抗氧化能力

可以測量任意食品中抗氧化物質中和自由基的能力。一種由美國農業部發明的名為抗氧化能力的測試方法成為衡量食品抗氧化能力的標準。就像您在右側圖表中看到的那樣，抗氧化能力測試得出的未經加工的可可和阿薩伊漿果中的抗氧化劑含量甚至高於某些最著名的富含抗氧化劑的食物，而可可和阿薩伊漿果正是Xoçai™產品的主要成份。

可可含有各種抗自由基多酚，包括黃烷醇、兒茶素和葡萄多酚。阿薩伊漿果也富含矢車菊3-葡萄糖苷等多酚成份，這是一種具有神奇功效的花青素，因其能修復氧化損傷而聞名。

Xoçai™巧克力接受了布倫瑞克實驗室的抗氧化能力測試。MXI公司自豪地在產品包裝上印有每12克巧克力抗氧化能力3，120的測試值。

頂級抗氧化食品的抗氧化能力數值（每一百克）

未經加工的可可粉	26，000
阿薩伊漿果	18，500
黑巧克力	13，120
西梅	5，770
葡萄乾	2，830
藍莓	2，400
黑莓	2，036
草莓	1，540
菠菜	1，260
綠花菜	890
紅提	739
櫻桃	670

*摘自：美國農業部和美國化學學會期刊資料

來源：布倫瑞克實驗室

