



DOC WEINGART ACTIVE DRINK INTELLIGENT ERFRISCHEN

Menschen die aktiv im Leben stehen, haben ihn zum Businessdrink für diese Welt gewählt, weil er

- 8 Vitamine enthält, die dazu beitragen folgende Körperfunktionen zu normalisieren: Energiestoffwechsel, Nervensystem, Immunsystem, Herzfunktion.
- Kalorien reduziert 20/100ml
- mit ausgewählten Inhaltsstoffen hergestellt ist
- kein Industriezucker (raffiniertes Zucker) enthält, sondern Fruchtsüße und Fructose
- gut verträglich ist
- auf medizinischer Forschung basiert.

Der **DOC WEINGART ACTIVE DRINK** wurde primär für Hochleistungssportler und Menschen unter hoher Stressbelastung entwickelt. Aus diesem Grunde durften keine unerlaubten stimulierenden Substanzen, keine Hormone oder Prohormone enthalten sein. Unser höchstes Ziel ist es, wertvolle Substanzen zu verwenden und diese so schonend als möglich zu verarbeiten, zum Wohle der Menschen. Im Folgenden werden die wissenschaftlich nachgewiesenen, positiven Wirkungen unserer Inhaltsstoffe und andere wichtige Besonderheiten dargestellt:

Wasser

Wir verwenden Wasser aus einem bekannten Quellenbereich der schwäbischen Alb.

Fructose

Wir verwenden ausschließlich Fructose, weil der Verzehr von Fructose haltigen Lebensmitteln oder Getränken zu geringerem Glucoseanstieg im Blut führt im Vergleich zu Lebensmitteln mit Sucrose und Glucose. Außerdem liegt der Gesamtzuckergehalt im **DOC WEINGART ACTIVE DRINK** bei circa 40 % im Vergleich zu den üblichen Drinks dieser Art. **DOC WEINGART ACTIVE DRINK** hat 20 Kcal/100ml.

Fruchtgehalt

3 Früchte dominieren unseren Drink: Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat (3,7%), Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat (2,8%), Grapefruitsaft aus Grapefruitsaftkonzentrat (1,7%)
Wir haben uns für diese 3 Fruchtarten entschieden, weil wir dadurch eine besondere Frischenote erreichen neben anderen Vorteilen, die diese Früchte bieten.

Kohlensäure

Die übliche Menge für Kohlensäure in derartigen Getränken und Soft Drinks beträgt 4-6 g/l, in Deutschland und Westeuropa. Im **DOC WEINGART ACTIVE DRINK** sind nur 4 g/l enthalten – also untere Grenze. In südlichen Ländern wird häufig mehr Kohlensäure zugesetzt. Wichtig zu wissen: Kohlensäure ist eine der wenigen Säuren, die den Säure-Basen-Haushalt nicht belasten, da sie leicht über die Lunge als Säure abgeatmet werden kann.

Säuerungsmittel Citronensäure

Wissenschaftliche Studien konnten zeigen, dass Citronensäure in geringen Mengen eingenommen, die Aufnahme von Calcium begünstigen kann.

Citronensäure und ihre Salze werden zur Konservierung und als Säuerungsmittel von Lebensmitteln verwendet - so auch in diesem Getränk.



Natürliche Fruchtsüße – wo ist der Unterschied zu Fruktose?

Natürliche Fruchtsüße ist ausschließlich ein Fruchtkonzentrat aus Früchten wie Äpfel, Birnen, Trauben, Orangen und Zitronen. Sie wird extrahiert, geklärt und raffiniert, bevor sie nochmals aufkonzentriert wird. Sie besteht nicht nur aus reiner Fructose sondern enthält auch Glucose. Das ist aber ganz normal in Naturprodukten. Fructose kommt auch in der Natur fast nie isoliert vor. Der Einsatz unterschiedlicher Fruchtkonzentrate ist Grundlage für das ausbalancierte Zuckerspektrum der Fruchtsüße. Eine schonende Pasteurisierung gewährleistet mikrobiologische Sicherheit und den Erhalt der Süßungs-Qualität.

Natürliche Aromen

Als natürliches Aroma wird in der Europäischen Union ein Aromastoff oder ein Gemisch von Aromastoffen bezeichnet, welche mittels physikalischer, enzymatischer oder mikrobiologischer Verfahren aus Ausgangsstoffen pflanzlicher Herkunft gewonnen werden und mit in der Natur vorkommenden Aromastoffen chemisch identisch sind. Bei der Deklaration von zugesetzten Aromen setzt die Lebensmittelindustrie zunehmend auf „natürliche“ Aromen, da die Konsumenten vielfach nicht mehr bereit sind, Lebensmittel mit der Bezeichnung „künstlich“ zu kaufen. Doch sind natürliche Aromen, die mit rein physikalischen Verfahren aus den betreffenden Nahrungsmitteln oder Gewürzen gewonnen und nicht chemisch modifiziert werden, z.B. Erdbeeraroma aus Erdbeeren oder Vanillearoma aus Vanilleschoten, teuer und nur in begrenztem Umfang verfügbar. Dennoch haben wir sie drin.

Vitaminmischung

Diese von der DOC WEINGART GMBH & CO KG zusammengestellte Mischung wurde entwickelt auf der Basis der Ergebnisse von vielen Blut, Urin, Speichel und sonstigen Laboruntersuchungen. Es ist hinlänglich bekannt, dass die Kombination von Einzelsubstanzen häufig eine höhere Wirksamkeit haben können, als diese Substanzen als Einzelstoffe.

Unsere Vitaminmischung besteht aus:

Vitamin B1 - Thiamin – es trägt zu normalem Energiestoffwechsel und zur normalen Funktion des Nervensystems bei.

Niacin Vitamin B3 – hat folgende positive Wirkungen im Körper: es trägt zu normalem Energiestoffwechsel und zur normalen Funktion des Nervensystems bei. Außerdem trägt es zusätzlich zur Aufrechterhaltung einer normalen Haut und der Schleimhäute bei.

Pantothenat Vitamin B5 – gilt in Fachkreisen als das Anti-Stress Vitamin schlechthin. Denn es hat folgende positive Wirkungen im Körper: es trägt zu normalem Energiestoffwechsel bei und zur normalen geistigen Leistungsfähigkeit. Seine Besonderheit besteht darin, dass es zur normalen Herstellung der Steroidhormone (Stress affine Hormone), zur Herstellung von einigen Neurotransmittern und des Vitamin D einen wichtigen Beitrag leistet.

Vitamin B6 – Pyridoxin – hat folgende positive Wirkungen im Körper: es trägt zur normalen Funktion des Nervensystems und Immunsystems bei. Außerdem verhilft es zu einem normalen Protein- und Glykogen-Stoffwechsel und trägt zur Regulation der hormonellen Aktivität im Körper bei. Nachdem es auch zur Bildung der roten Blutkörperchen beiträgt – unsere Sauerstofftransporter - verwundert es nicht, dass es von Experten als der große Helfer bei der Energieproduktion eingeschätzt wird.



Vitamin B12 - Cobalamin – hat ebenfalls sehr wichtige Funktionen, die von der Wissenschaft wie folgt dargestellt werden: es trägt zu normalem Energiestoffwechsel und zur Funktion des Immunsystems bei. Außerdem hilft es uns bei der normalen Zellteilung – ein wichtiger Prozess bei der Regeneration im Körper – und es trägt ebenfalls auch zur Bildung der roten Blutkörperchen bei.

Biotin - ist ein sekundäre B Vitamin und unterstützt den normalen Stoffwechsel der Makronährstoffe. Zusätzlich hat es folgende positive Wirkungen im Körper: es trägt zu normalem Energiestoffwechsel bei, zur normalen Funktion des Nervensystems und zur Aufrechterhaltung normaler Haut, Haare und Schleimhäute.

Folsäure – hat folgende positive Wirkungen im Körper: es trägt zur normalen Funktion des Immunsystems bei. Außerdem verhilft es zur normalen Blutbildung und Zellteilung. Für die Folsäure kennen wir die Besonderheit, dass sie zur Aufrechterhaltung eines normalen Homocysteinspiegels beiträgt.

Vitamin C – gilt allgemein das der Helfer für das Immunsystem. Außerdem hat es noch folgende positive Wirkungen im Körper: es trägt zur normalen Funktion des Energiestoffwechsels bei. Außerdem zum Schutz der Zellbestandteile vor oxidativen Schäden, zur normalen Kollagenbildung und Funktion von Zähnen, Knochen, Knorpel, Zahnfleisch und Blutgefäßen.

Säureregulator

Säureregulatoren sind Lebensmittelzusatzstoffe, die den Säuregrad oder die Basizität und damit den gewünschten pH-Wert eines Lebensmittels konstant halten. Es handelt sich meist um organische Säuren und deren Salze, Carbonate, seltener auch um anorganische Säuren und deren Salze. Im Gegensatz zu Säuerungsmitteln werden sie nicht zur Geschmacksveränderung von Lebensmitteln benutzt. Ihre Wirkung beruht auf der Bildung eines Puffersystems im Lebensmittel, bei dem sich auf Zugabe von sauren oder basischen Stoffen der pH-Wert nicht oder nur geringfügig ändert. Dies ist unbedenklich und zugleich erforderlich, um die Haltbarkeit zu garantieren. Würde sich der pH ändern über die Zeit, wäre die Haltbarkeit der Vitamine und anderer Substanzen gefährdet.

Magnesiumcarbonat

Magnesium gilt als Beschleuniger vieler enzymatischer Prozesse im Körper. Insbesondere beschleunigt es Prozesse der Energieproduktion im Körper und trägt auch zu einem normalen Energiestoffwechsel und Elektrolytausgleich bei. Es hat folgende positive Wirkungen im Körper: es trägt zur normalen Muskelfunktion bei und zusätzlich zur normalen Proteinsynthese und Zellteilung – was für die Regeneration Voraussetzung ist. Außerdem verhilft es zur normalen Nervenfunktion.

Calciumlactat

Calcium trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Knochensystem bei.

Kaliumcitrat

Kalium trägt zur normalen muskulären und neurologischen Funktion bei und hilft den normalen Blutdruck aufrecht zu erhalten.

Stabilisatoren Pektin und Johannisbrotkernmehl

Die Gewinnung von Pektin erfolgt aus pflanzlichen Rohstoffen mit hohem Pektingehalt, wie beispielsweise Apfel-, Citrus- oder Rübenresten. Durch Zusatzstoffe wird das Pektin seinem Ein-



satzbereich angepasst (z. B. Puffer-Substanzen zur Regulation des pH-Wertes und der Calciumverfügbarkeit). Es wird aus verfahrenstechnischen Gründen eingesetzt, hat aber den positiven Begleiteffekt die Calciumverfügbarkeit zu erhöhen. Das Johannisbrotkernmehl ist weiß und geschmacksneutral. Es ist ein Polysaccharid, das größtenteils aus Galactose (20 %) und Mannose (80 %) besteht. Dieser Mehrfachzucker kann vom menschlichen Körper nur teilweise verdaut werden und gilt deshalb als Ballaststoff. Neben dem Polysaccharid sind noch ca. 6 % Eiweißstoffe sowie wasserlösliche Pflanzenfarbstoffe (Flavonoide) und Spuren von Mineralstoffen enthalten. Johannisbrotkernmehl kann zwischen dem 80- und 100-fachen seines Eigengewichts an Wasser binden (fünfmal so quellfähig wie Stärke), stabilisiert Emulsionen und unterbindet Kristallbildung. Dies wiederum ist Produktionstechnisch wichtig bei längerer Haltbarkeit des Produktes. In der EU ist es uneingeschränkt (auch für Bio-Produkte) als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen. Es kommt in Süßwaren, Soßen, Suppen, Puddings und Speiseeis vielfach zum Einsatz. Für diätetische Zwecke dient Johannisbrotkernmehl als Backhilfsmittel in glutenfreiem Brot.

Koffein

Die meisten Menschen sind sich nicht bewusst, wie viel Koffein in den Getränken des Alltags sind. Deshalb soll der durchschnittliche Koffeingehalt von Getränken hier beispielhaft aufgeführt werden:

Getränk mg Koffein/ 100ml (Durchschnitt):

Filterkaffee** 64 – 96 mg Koffein/ 100ml (1 Kaffee hat meist 150-200ml!)

Espresso 40 – 50 mg Koffein/ 30ml (1 Espresso hat meist 30ml!)

Schwarz Tee** 24 – 48 mg Koffein/ 100ml

Energy Drink** 32 mg Koffein/ 100ml

Coca-Cola 10 mg Koffein/ 100ml

Kakao** 2 – 4 mg Koffein/ 100ml

Anhand dieser Aufstellung sieht man sehr gut, dass die Summe der Zutaten erst die Gesamtwirkung ergibt. Koffein alleine macht´s eben nicht aus. Es sind die Synergieeffekte der verschiedenen Zutaten, die zu einer Gesamtwirkung führen. Erfahrungsberichte bezüglich des **DOC WEINGART ACTIVE DRINKS** berichten, eine längere Konzentrationsverbesserung zu erzielen.

Im folgenden werden 3 unserer Extrakte erwähnt. Extrakt bedeutet, dass die wesentlichen Wirkstoffe herausgezogen werden – extrahiert.

Ingwer Extrakt

Dem Ingwer-Wurzelstock werden antioxidative Wirkung (vergleichbar der Wirkung der Vitamine C + E) und entzündungshemmende, sowie anregende Effekte auf die Magensaft-, Speichel- und Gallenbildung sowie die Darmfunktion zugesprochen.

Guarana Extrakt

Guaraná ist den Indios im Amazonasgebiet schon seit Jahrhunderten bekannt. Das Getränk wirkt ähnlich wie Kaffee anregend und soll angeblich auch Hungergefühle dämpfen. Außerdem gilt Guaraná als leistungsfördernd und kann bei körperlicher Schwäche das Durchhaltevermögen stärken.

Ginseng Aromaextrakt

Ginseng darf in größeren Mengen Lebensmitteln nicht zugesetzt werden, wegen seiner Medikamenten ähnlichen Wirkung. In sehr kleinen Mengen ist dies jedoch erlaubt.



Lycopin

Lycopin wird aus reifen Tomaten oder Melonenkernen gewonnen. Mit Lycopin werden Lebensmitteln auf natürliche Weise leicht rötlich „gefärbt“. Wir haben uns für die Lycopine entschieden, weil sie eine zusätzliche antioxidative Wirkung haben. Ein weiteres Beispiel dafür, dass mit Natur sich einiges an positiven Begleiteffekten bewirken lässt – auch in sehr kleinen Mengen.

Gewürzmischung

In Gewürzen steckt die konzentrierte Kraft der Natur. Das diesbezügliche Wissen ist z. T. Jahrtausende alt. Die Kundigen setzen die Gewürze ein zum Wohle des Menschen – wir auch. Wir wissen aus vielen Jahren der Beratung von Hochleistungssportlern und Business Profis welche das beste Potenzial haben, damit sie davon profitieren können. Und wir wünschen, dass auch Sie von dieser Erfahrung profitieren.

Wir hoffen Ihnen damit einige wichtige Informationen gegeben zu haben. Wir entschuldigen uns für das schreckliche, holprige deutsch, das verwendet wurde. Der Gesetzgeber schreibt die Art der Formulierungen vor. Wir könnten aus unserem großen Erfahrungsschatz deutlich mehr dazu berichten. Haben aber lernen müssen, auch das eine oder andere für uns zu behalten. Seien Sie sich aber sicher, dass wir alle zugesetzten Substanzen vor dem Hintergrund einer Gesamtwirkung geprüft und behutsam einsetzen.

Ihr DOC Weingart Forschungsteam