

GiP Authentic Food

www.gip-food.be

info@gip-food.be

M 0475 266924

BTW BE 0843 436 675



Wat zijn de geheimen van MANUKA Honey ?



MANUKA HONEY

anti bacterieel – huidregenererend – litteken verzachtend -
jeuk verzachtend – wondverzorgend – ontstekingsremmend -
schimmel dodend.

Manuka Honey voor deze doeleinden moet minstens een
minimale UMF 10+ of MGO waarde van 250 hebben.

MANUKA HONEY

Er zijn twee gecertificeerde Manuka Honey's
UMF en MGO



UNIQUE MANUKA FACTOR[®]
HONEY ASSOCIATION

UMF[®]

De afkorting *UMF* (Unique-Manuka-Factor) werd geïntroduceerd als standaard om de sterkte van de anti-bacteriële werking van de NPA (Non-Peroxide-Activiteit) component in *Manuka Honing* aan te duiden.

Niet alle *Manuka Honing* heeft immers dezelfde non-peroxide anti-bacteriële werking.

De NPA component in *Manuka Honing* is bepalend voor de unieke eigenschappen van *Manuka Honing*.

Een hogere waarde van deze component in de *Manuka Honing* resulteert in krachtiger anti-bacteriële eigenschappen van de *Manuka Honing*.

Zo wordt in dit systeem een NPA waarde van 15+ aangeduid met *UMF 15+*, een NPA waarde van 20+ met *UMF 20+*, enzovoort...

Het *UMF[®] Manuka Honing* logo mag uitsluitend worden aangebracht op producten die voldoen aan de strenge kwaliteitseisen van de *UMF[®] Manuka Honing Associatie*.

Een onafhankelijke partij is belast met het toezicht hierop.



MGO™ & MGO®

Omdat de *UMF* methode onder dezelfde omstandigheden geringe afwijkende resultaten kan geven ontstond de behoefte aan een nauwkeuriger methode.

Toen bij toeval in *Manuka Honing* de nauwkeurig meetbare anti-bacteriële component Methylglyoxal (*MGO*) werd ontdekt.

De component die (als gevolg van synergy met in *Manuka Honing* aanwezige niet anti-bacteriële componenten) mede-verantwoordelijk is voor de algehele anti-bacteriële werking van *Manuka Honing*, ontstond naast het *UMF* systeem de op Methylglyoxal gebaseerde *MGO* methode.

Met deze methode kan nauwkeuriger de non-peroxide anti-bacteriële activiteit (*NPA*) van *Manuka Honing* worden bepaald.

Manuka Health

Manuka Health is leider op het gebied van wetenschappelijk onderzoek naar Manuka Honing.

In nauwe samenwerking met Professor Thomas Henle hebben zij de wetenschappelijke meetmethode ontwikkeld waarmee één van de belangrijkste ingrediënten van Manuka Honing, Methylglyoxal (MGO), gemeten kan worden.

Deze meetmethode is nu DÉ standaard opgelegd, vanuit de Nieuw Zeelandse overheid (NPI), aan alle Manuka honing producenten waarbij Methylglyoxal (MGO) de kwaliteitsgarantie is voor Manuka Honing

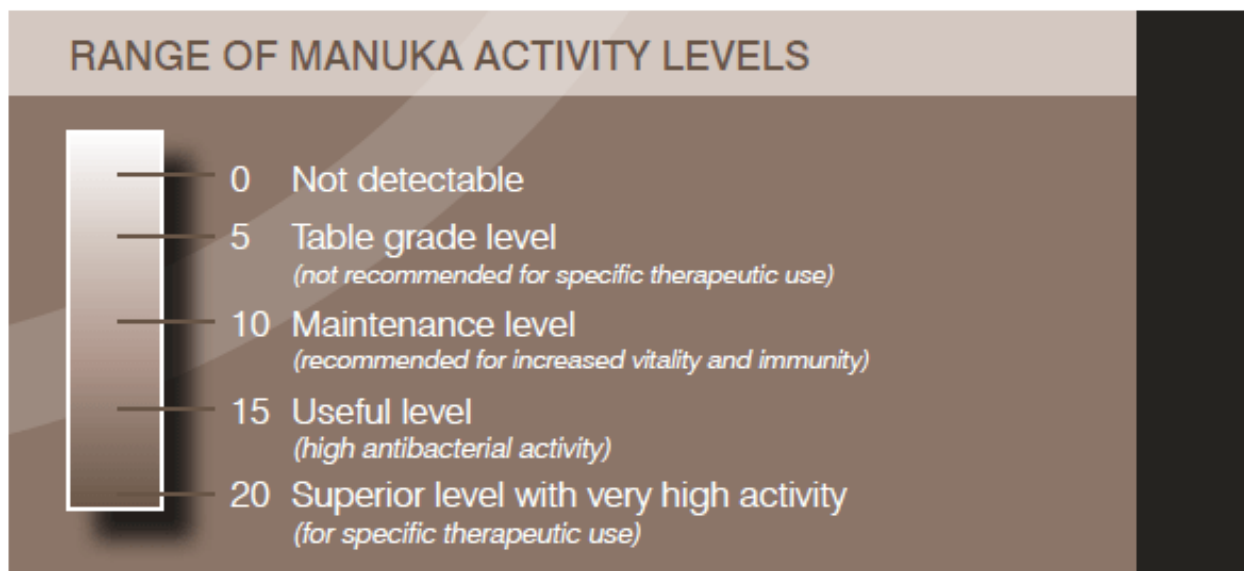
Manuka Health, in samenwerking met de Universiteit van Dresden, heeft mede door de vooruitstrevende wetenschappelijke zienswijze en onderzoeksmethodes een nauwe samenwerking opgebouwd met onderzoekscentra in Japan (Universiteit van Kobe), de Verenigde Staten (UCLA), Groot Brittannië, Duitsland (Universiteit van Dresden), Australië en Nieuw Zeeland (Universiteit van Waikato).

Hierbij is het zeer belangrijk om te weten dat de onderzoekscentra veel onderzoek doen naar de Manuka Honing van Manuka Health vanwege haar hoogwaardige kwaliteit en eigenschappen.

Mede door de wetenschappelijke onderzoek- en testmethodes is de Manuka Honing van Manuka Health altijd gegarandeerd en gecertificeerd.

Manuka Health onderzoekt momenteel, in samenwerking met de diverse onderzoekscentra, de eigenschappen van Manuka Honing en de belangrijke rol van Methylglyoxal, de unieke kwaliteiten van de BIO30+ en BIO100+ Propolis uit Nieuw Zeeland (gemeten aan de hand van de CAPE inhoud).

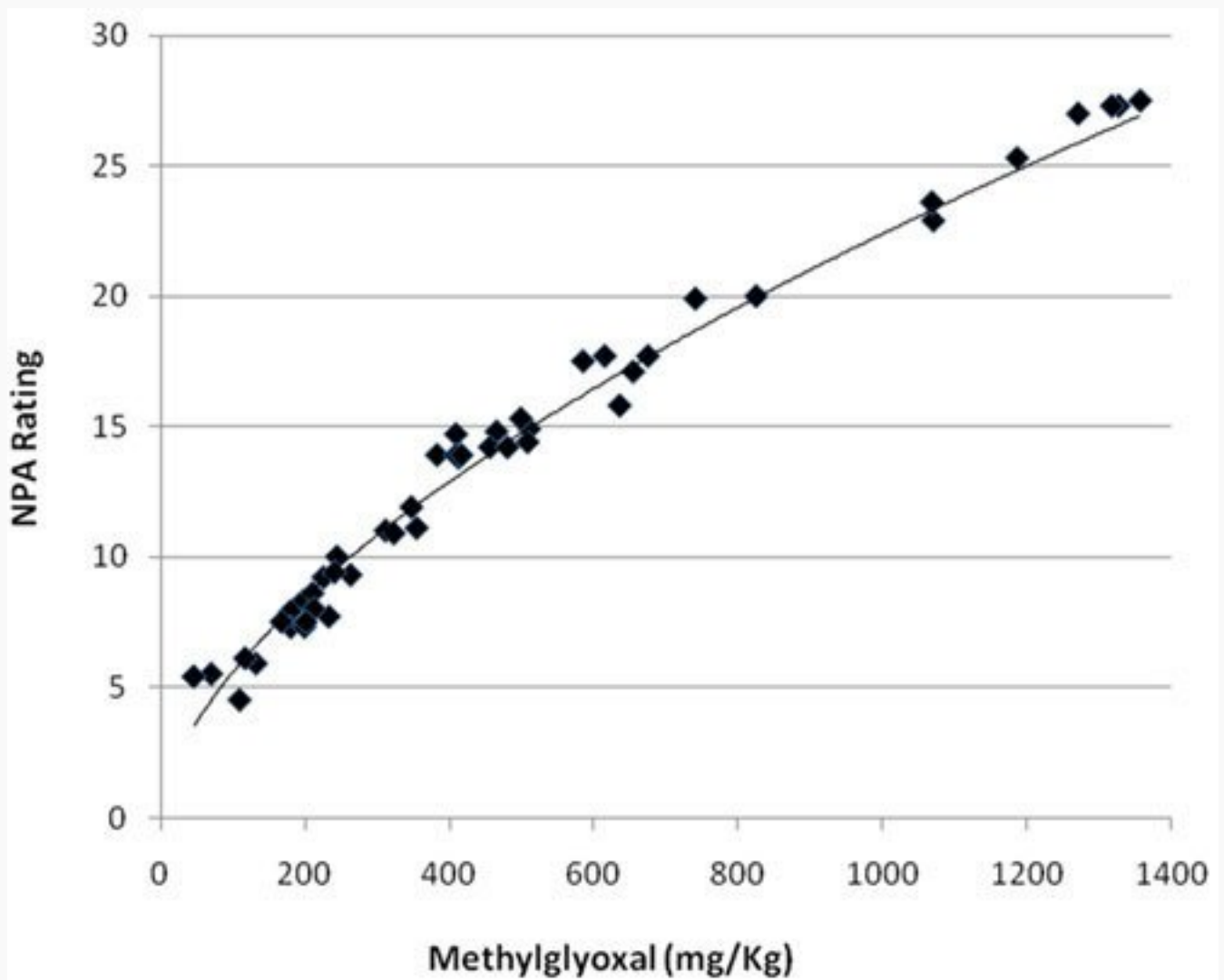
Daarnaast is Manuka Health constant bezig met het ontwikkelen van nieuwe producten om zo de unieke kwaliteiten van de Nieuw Zeelandse flora en fauna te benutten voor onze gezondheid.



PS:

Deze informatie vervangt niet het advies of voorschrift van een arts of therapeut en is uitsluitend bedoeld als informatieve doeleinden.

<u>UMF</u>	<u>MGO</u>	<u>Aanbevolen gebruik</u>
6+	100+	Helpt een goede gezondheid in stand te houden
10+	250+	Goede anti-bacteriële eigenschappen
13+	400+	Krachtige anti-bacteriële eigenschappen
15+ / 16+	500+ / 550+	Superieure anti-bacteriële eigenschappen
20+	800+	



TILBURG –

Artsen van het Elisabeth-TweeSteden Ziekenhuis in Tilburg hebben een 72-jarige patiënte ondersteund bij een langdurig darm ongemak.

De darmflora van de vrouw was ernstig verstoord.
Een gebruikelijke behandeling met antibiotica verergerde de gezondheid van de patiënte.
Ze had daardoor al een jaar lang last van chronische diarree.

Natuurlijke werking van bepaalde soorten honing is bekend dat ze een onvriendelijke werking hebben tegen lichaamsvreemde stoffen en het lichaam positief kunnen ondersteunen.

Maag-darm-leverarts Robert Laheij maakte bij de behandeling gebruik van Manuka honing.
Die honing wordt gemaakt door bijen die rond de manukastruik in Nieuw-Zeeland leven.

Voor zover bekend bij de arts is het wereldwijd de eerste darmpatiënt die met behulp van deze honing een positief resultaat heeft bereikt.

Laheij verwacht de experimentele behandeling vaker aan te kunnen bieden aan oudere patiënten die last hebben van een darm ongemak.

Copyright foto: ETZ Fotografie & Film/Maria van der Heyden

KANUKA & MANUKA

De Kanuka struik (*Kunzea Ericoides*) en de *Manuka* struik (*Leptospermum Scoparium*) zijn beide onderdeel van de Nieuw Zeelandse flora.
Met het blote oog zijn ze nauwelijks van elkaar te onderscheiden.

Ten onrechte werden ze daarom (tot voor kort) tot dezelfde soort gerekend.

Als gevolg hiervan werd verondersteld dat de van beide struiken afkomstige *honingen* dezelfde geneeskrachtige anti-bacteriële werking hadden.

Wetenschappelijk onderzoek heeft inmiddels het tegendeel bewezen.

De hoeveelheid Methylglyoxal (*MGO*), de belangrijkste indicator voor de anti-bacteriële werkingskracht van *ManukaHoning*, is in **Kanuka honing niet hoger dan in 'gewone' honing**.

Alhoewel Kanuka *honing* nauwelijks *MGO* bevat, en dus de krachtige anti-bacteriële werking (*UNIEKE MANUKA FACTOR*) ontbreekt, kan Kanuka *honing* vaak wél als '100% New Zealand' worden aangeprezen.

Van deze verwarring wordt dan ook dankbaar gebruik gemaakt.

Kanuka *honing* wordt ook wel met de afkorting UKF (Unique Kanuka Factor) aangeduid.

Active, KFactor, MGO, NPA, TA, TAA, TPA, UMF ...

Vanwege de samenstelling van *honing* heeft iedere *honing* in meerdere of mindere mate anti-bacteriële eigenschappen.

Dit komt door de aanwezigheid van een enzym dat waterstof peroxide produceert.

Dit enzym wordt door bijen in de nectar aangebracht.

De waterstof peroxide, en dus het merendeel van deze anti-bacteriële peroxide activiteit, wordt door enzymen in ons lichaam vernietigd op het moment dat het met ons lichaam in contact komt.

Uiteindelijk heeft ons lichaam hier dus weinig baat bij.

Bij *ManukaHoning* zijn de door de bijen met de *Manuka* nectar mee gebrachte *Manuka* pollen de oorzaak van de geneeskrachtige anti-bacteriële werking van *Manuka Honing*.

Deze activiteit wordt niet door ons lichaam afgebroken, waardoor deze dus volledig aanwezig blijft.

Door allerlei oorzaken kan het *MGO* gehalte, en dus de anti-bacteriële werkingskracht, van *Manuka Honingen* sterk verschillen.

Het laat zich dus gemakkelijk raden waarom *ManukaHoning* vaak op een niet transparante wijze wordt gelabeld.

KFACTOR

Bij *ManukaHoning* met de aanduiding KFactor worden slechts de *Manuka* pollen in de *Manuka Honing* geteld.

Het *MGO* gehalte van de *ManukaHoning* speelt bij deze *ManukaHoning* een ondergeschikte rol. Trek zelf uw conclusie.

Wat is het verschil tussen de ACTIVE, TA, TAA, TPA methode en het NPA systeem?

Omdat de peroxide activiteit van *Manuka Honing* bij het NPA systeem buiten beschouwing wordt gelaten, heeft *Manuka Honing* die aangeduid wordt met het NPA systeem altijd een krachtiger geneeskrachtige anti-bacteriële werking dan *Manuka Honing* die aangeduid wordt met de Active, TA, TAA, TPA methode.

Aangezien toezicht ontbreekt op het gebruik van Active, TA, TAA, TPA en PA waarden op labels, zijn de aanduidingen Active, TA, TAA, TPA en NPA géén kwaliteitsgarantie.