

Принцип работы Энзимной (Ферментная) машины WOLMEX EM1

Почему ферменты так важны?

Ферменты являются одним из наиболее важных элементов в нашем организме. Ферменты важнее, чем воздух, которым вы дышите, вода, которую вы пьете, и пища, которую вы едите. Почему это? Ферменты необходимы для того, чтобы ваше тело функционировало правильно, потому что без ферментов вы не сможете дышать, глотать, пить, есть или переваривать пищу. Чтобы сделать все это, вашему телу нужна помощь. Вы должны иметь ферменты, чтобы помочь выполнить эти задачи. Ферменты абсолютно необходимы для жизни.

Ферменты - рабочие вашего тела. Они несут ответственность за конструирование, синтез, перенос, распределение, доставку и устранение многих ингредиентов и химических веществ, которые наш организм использует в своей повседневной жизни. Ваше тело производит ферменты. Когда вы были молоды, у вас был обильный запас ферментов. Вы чувствовали себя прекрасно. Ваш уровень энергии, казалось, никогда не заканчивается. У вас были «энзимы для сжигания», которые поддерживали вас с максимальной эффективностью. Со временем вы медленно начинаете терять эту эффективность. В течение многих лет вы даже не замечаете изменений. Но потом вы в меньшей степени способны есть острую пищу, которую любите, или менее способны быстро восстанавливаться после праздников и выходных. Это снижение жизненной силы и выносливости может сигнализировать об ослабленном организме.

Вам не хватает энзимов, которые вам нужны, чтобы питать вашу жизнь. Процесс истощения ваших ферментов является медленным, и, скорее всего, вы не заметили, что ваша энергия и жизненная сила исчезли, пока однажды то, что вы когда-то любили делать, вдруг оказалось слишком большой работой. Вы не стареете, чтобы наслаждаться жизнью, у вас заканчиваются ферменты, которые обеспечат вас энергией, необходимой для наслаждения жизнью. Вам просто нужно восстановить свой энзимный потенциал.

Что происходит с нашими ферментами?

Причина, по которой у нас заканчиваются ферменты, — это проблема жизни. Наши плохие привычки в питании, одержимость фаст-фудом и чрезмерное потребление жиров и сахаров требуют чрезмерного количества ферментов для переваривания нашей пищи. Стресс убивает и повреждает клетки, в результате чего нашему оборудованию по производству ферментов приходится работать сверхурочно, чтобы помочь восстановить и заменить их. Загрязнение окружающей среды вызывает повреждение клеток, требующее постоянной помощи энзимов только для поддержания здоровой иммунной системы. И время является важным фактором. Время и процесс жизни расходуют ферменты, которые должны быть заменены, если мы хотим сохранить здоровый активный образ жизни, к которому мы привыкли. Каждый из этих факторов уменьшает способность нашего организма действовать, делать, чувствовать то, что мы хотим чувствовать; и, как скажут вам многие авторитетные ученые, эти факторы могут даже сократить вашу жизнь.

Ферменты необходимы, но ваш ферментный потенциал падает. Многие исследователи теперь рассматривают процесс старения и саму смерть как не что иное, как потенциал фермента, который снизился до уровня, при котором живой организм уже не может быть восстановлен и сохранен в существующей среде.

Вы можете замедлить эту тенденцию, укрепляя свое тело дополнительными пищеварительными ферментами. Вы можете помочь свести к минимуму эту неизбежную нисходящую спираль в эффективности вашего тела, спираль, созданную растущим дефицитом доступных ферментов.

Как я могу сохранить свой энзимный потенциал?

Есть много, что вы можете сделать, чтобы бороться с вашим ферментным потенциалом. Чем раньше вы начнете, тем быстрее вы начнете восстанавливать и расширять жизненные силы, которые у вас когда-то были. Если вы все еще думаете, что у вас есть это, вы можете быть удивлены тем, что вы так медленно теряли, не зная об этом, пока не получите это обратно. И, если вы достаточно молоды, еще не потеряли его, то вот способ сохранить его.

Дополнительные пищеварительные ферменты беспроблемны для всех возрастов. Исследования показывают, что ферменты могут помочь вам сохранить хорошее здоровье.

Ферменты и питание

Какую роль ферменты играют в питании?

Чтобы лучше понять пищеварительные ферменты, мы должны сначала понять роль питания в нашем здоровье. Питание — это способность организма использовать и усваивать пищу. Существует 45 известных основных питательных веществ, которые необходимы в определенных количествах для нормального функционирования организма. Термин «существенный», используемый здесь, означает, что организм не может синтезировать их внутренне. Поэтому все «необходимые» питательные вещества должны поступать из внешних или внешних источников. В дополнение к углеводам, жирам (липидам), полноценным белкам и воде, существует не менее 13 видов витаминов и не менее 20 видов минералов, необходимых для правильной метаболической функции.

После употребления пища, содержащая эти питательные вещества, должна быть переварена, что означает, что они должны быть разбиты на части и доведены до состояния, при котором питательные вещества могут всасываться и переноситься кровотоком во все части тела.

Клетки нашего организма запрограммированы на то, чтобы направлять каждое питательное вещество к объединению и взаимодействию с другими питательными веществами и химическими веществами для создания других химических веществ и соединений, которые, в свою очередь, используются для создания и восстановления клеток, костей, тканей и органов организма. Процесс называется метаболизмом.

Каждая метаболическая реакция запускается, контролируется и заканчивается энзимами.

Без ферментов метаболическая активность не произойдет. Организм, который последовательно и эффективно не усваивает необходимые пищевые питательные вещества, не может поддерживать оптимальное здоровье.

Принимайте ферменты за 30 минут до еды, — это способствует стимуляции нервов и улучшению кровообращения.

Технические характеристики:

Название продукта - Энзимная машина Wolmex EM1

Напряжение 220 В

Частота 50 Гц

Емкость 2.0 л

Мощность 20W

Размер 212 x 212 x 225 мм

Особенности

1. Элегантный дизайн, современный внешний вид.
2. Уникальная конструкция предотвращает перегрев контейнера, держит под контролем развитие дрожжей и молочнокислых бактерий.

3. Автоматический подогрев помогает сохранять постоянную температуру продукта.
4. Запечатайте стеклянный контейнер, берегите продукт от загрязнения бактериями во время ферментации.
5. Контейнеры сделаны специально для пищевых продуктов.
6. Управление микрокомпьютером, идеально подходит для контроля температуры.
7. Многофункциональная машина, используйте её для ферментации фруктов, сделайте йогурт или рисовое вино автоматически.
8. Звуковая индикация режимов создает дополнительные удобства в эксплуатации.

Панель управления

Основные операции

1. Отображение времени: показывает оставшееся время приготовления фермента/йогурта.
2. Индикатор функции: показывает, что именно происходит в настоящее время - брожение, йогурт или рисовое вино.
3. Знак «+» увеличение рабочего времени.
4. Знак «-» уменьшение рабочего времени.
5. Кнопка «Пуск/Отмена» - запуск или завершение работы.
6. Клавиша выбора: выбор продукта, который вы хотите сделать.

Перед тем, как начать приготовление фермента, йогурта или рисового вина, необходимо продезинфицировать контейнер, как показано ниже:

Стерилизация:

Используйте кипящую воду для стерилизации крышки и контейнера в течение 1 мин. Контейнер не должен быть загрязнен чем-либо маслянистым, при необходимости используйте бытовые пено моющие средства.

Примечание: стерилизуют только контейнер и крышку, без необходимости стерилизации верхней крышки и корпус.

Брожение:

1. Выбор «Фермент»: подключитесь к источнику питания, нажмите клавишу выбора, затем выберите «Фермент», нажмите кнопку «Старт» для подтверждения (на дисплее отобразится «168», это означает, что нужно 168 часов для ферментации фруктов, вы можете подкорректировать время исходя из вашего рецепта).

2. Инструменты: фруктовый нож, слайсер, лоток для фруктов.
3. Материал: лимон, сахарный песок, холодная кипяченая вода (не минеральная вода). Фрукты, такие как: яблоко, киви, груша, виноград, клубника. Фрукты для приготовления фермента должны быть свежими и спелыми, нельзя использовать гниющие фрукты.
4. Вымойте фрукты, высушите поверхностную воду, а затем очистите фрукты от косточек.
5. Пропорция: фрукты-вода-сахар = 2 : 3 : 1 (например, яблоко, киви, лимон, сахар и вода. Требуется 300 г яблок, 200 г киви, 100 г лимона, 300 г сахарного песка и 900 мл холодной кипяченой воды).
6. Укладка фруктов в контейнер: нарезать фрукты слоями. Фрукты и сахар чередуются. Например, один слой яблоко + один слой сахара + один слой киви + один слой лимон + один слой сахара и т. д. Последний слой должен быть сахаром. Затем аккуратно влейте охлажденную кипяченую воду. Запечатайте контейнер крышкой. Нажмите выбор «Фермент», затем нажмите кнопку «Пуск» для подтверждения (индикатор замигает, показ дисплея: 168 часов).
7. Время брожения составляет 168 часов, около 1 недели. Вы можете настроить время, соответствующее вашему требованию.

Внимание: аккуратно взбалтывайте контейнер в горизонтальном направлении каждый день, чтобы помочь фруктовым ферментам. Во время ферментации будет выделяться углекислый газ, нажать на клапан, чтобы выпустить накопившийся газ.

8. Фильтрация и хранение: вылейте фермент в чистый контейнер (при заливке, используйте фильтр для отфильтровывания осадка), затем закройте контейнер, лучшая температура хранения – +13 градусов Цельсия.

Способ производства йогурта

1. Выбор «Йогурт»: подключитесь к источнику питания, нажмите клавишу выбора, затем выберите «Йогурт», нажмите кнопку «Пуск» для подтверждения (снизу будет внизу «Йогурт», и на дисплее отобразится «10», это означает время составляет 10 часов, время регулируется в соответствии с вашими потребностями).

a: 2000 мл охлажденного свежего молока + стартовая культура или 100 мл охлажденного свежего йогурта.

b: 2000 мл стерилизованного молока + стартовая культура или 100 мл охлажденного свежего йогурта.

c: 2000 мл восстановленного сухого молока + стартовая культура или 100 мл охлажденного свежего йогурта.

d: 2000 мл кипяченого соевого молока + стартовая культура или 100 мл охлажденного свежего йогурта.

Внимание:

Пожалуйста, убедитесь, что все материалы свежие.

Количество стартовой культуры смотрите в инструкции по стартовой культуре.

Для восстановления сухого молока используйте 500 мл порошка + 1500 мл воды

Дождитесь, пока температура кипяченого соевого молока или молока опустится до

40 °, затем добавьте стартовую культуру или йогурт.

Ферментация: перемешайте весь материал в контейнере, подключите его к электросети, нажмите клавишу «Функция», чтобы выбрать йогурт, затем установите время, обычно требуется 8-12 часов (если вы используете свежий йогурт для ферментации, установите 4-8 часов).

Примечание: Если температура окружающей среды низкая или используется охлажденный молочный фермент с охлажденным молоком, время для ферментации может быть более продолжительным, но не более 14 часов (используйте йогурт для ферментации, время не более 10 часов), или вы можете добавить немного теплой воды (40 ° - 60 °) в корпус, чтобы уменьшить время ферментирования.

Хранение: если вы не любите охлаждать еду, вы можете употреблять йогурт после того, как закончите ферментацию. Но, обычно рекомендуется охлаждать йогурт в течение 24 часов, он будет вкуснее.

Примечание: пожалуйста используйте йогурт в течение 3-х дней. В этот период молочнокислые бактерии наиболее активные. Не употребляйте йогурт после 10 дней со дня изготовления.

Рекомендации: вы можете добавить сок, фруктозу, мед или любые другие ингредиенты, которые вам нравятся.

Примечание: Если после ферментации возникает много неприятного запаха, это означает, что вода или порошок загрязнены, пожалуйста, не используйте йогурт. После ферментации должна быть желтовато-желтая жидкость, богатая питательными веществами, таким как молочная кислота и витамин В. Вы можете их разделить и смешать с йогуртом.

Для детей лучше использовать свежее молоко или цельное сухое молоко для ферментации. Для людей с избыточным весом и желающих поддерживать форму, рекомендуем выбирать обезжиренное молоко или обезжиренный порошок.

Способ производства рисового вина

Внимание: пожалуйста, вымойте паром, ковш и емкость для ферментации, а крышку пролейте кипящей водой и затем просушите. Удостоверьтесь, что нет жировых загрязнений.

1. Подготовьте рис: • Промойте липкий рис 3 раза, затем вымачивайте в течение 24 часов (во время замачивания, каждые 8 часов меняйте воду). После этого промойте рис 2-3 раза, залейте кипятком примерно на полчаса. Затем помешайте рис и оставьте на некоторое время, пока он остынет до 35). Перемешать остывший рис и оставить его охлаждаться до 30 °.

2. Распределение дрожжей: положите рис в дезинфицированный контейнер, затем залейте 200 мл охлажденной, кипяченой воды, затем перемешайте. Перемешайте дрожжи с кипяченой, охлажденной водой, затем перемешать с рисом. После этого сделайте круглое отверстие в центре риса. (1 100 г липкого риса или риса, необходимо смешать с 400 мл воды. Если рис затвердеет после охлаждения, добавьте больше воды для смешивания, если рис слишком мягкий, вы можете уменьшить количество воды. Количество дрожжей уточняйте в инструкции для дрожжей.

3. Подключитесь к электросети, нажмите клавишу «Функция», выберите «Рисовое вино», а затем нажмите клавишу «Пуск», чтобы подтвердить, индикатор загорится и отобразится 36 часов.

4. Ферментация: закройте контейнер и вставьте контейнер в корпус, закройте его. подключите питание и установите время ферментации. Обычно требуется 30-36 часов.

Примечание: контроль времени является наиболее важным для ферментации. Если время фермента дольше, концентрация алкоголя выше. Но не оставляйте на слишком долгое время, это повлияет на вкус вина. Не оставляйте рисовое вино при температуре выше 35 градусов, так как при этой температуре ферменту трудно выжить, это будет влиять на качество вина.

Хранение: если не удалось употребить рисовое вино в тот же день, пожалуйста, охладите его, чтобы сохранить свежим.