

"Minyak Paling Sehat Di Dunia!"

Fakta Mengenai Minyak Kelapa Dara
dibentangkan oleh...



COCO•SCIENCE™
NUTRITION



Perintis bagi **VCO Tanpa Haba Langsung Pemulihan**
Awal Premium Sebenar Yang Pertama

ANH-VCO Pemulihan Awal Premium CocoScience

www.cocoscience.com

APAKAH MINYAK KELAPA DARA?

Minyak Kelapa Dara mungkin ditakrif sebagai minyak tulen semula jadi yang dihasilkan daripada isi kelapa segar tanpa penggunaan sebarang enzim, bakteria, bahan kimia atau bahan tambahan sebelum & selepas pemprosesan.

- ❖ Bentuk minyak kelapa paling tulen adalah hampir-hampir tidak berwarna dan jernih berkilau, mengandungi Vitamins E semula jadi (alfa & gama tokoferol), mempunyai asid lemak bebas yang rendah walaupun tanpa penulenan, dan, nilai peroksida yang rendah.
- ❖ Ia mempunyai aroma kelapa segar dan tanpa mendapan. Kekuatan aromanya bergantung pada proses yang digunakan untuk menghasilkan minyak.



Minyak Kelapa – Kempen Memburuk-burukkannya!

- Kempen memburuk-burukkan **minyak kelapa** bermula pada tahun 60an apabila kumpulan berkepentingan perdagangan di negara Barat menyebarkan khabar angin tersebar luas bahawa **Minyak Kelapa** (dan Minyak Sawit) adalah minyak yang berbahaya. Ini dilakukan demi kepentingan diri bagi mempromosi minyak soya & minyak bertapis lain yang dikilangkan oleh kumpulan-kumpulan ini. Persatuan Kacang Soya Amerika menjalankan kempen menentang Minyak Tropika untuk menakutkan orang awam mengenai keburukan minyak tropika.
- Dalam tahun 1990an, kebenaran telah didedahkan. Kebanyakan minyak tropika yang dihantar ke seberang laut telah diubah oleh proses penulenan dan penghidrogenan, membawa kepada pembentukan Asid Lemak Trans, yang terbukti boleh menyebabkan penyakit jantung.
- Peralihan Abad Ke-21 menyaksikan kemunculan **Minyak Kelapa Dara**, pilihan tidak bertapis **minyak kelapa RBD**. Ia menggegarkan Dunia. Seperti biasa, masyarakat Barat menjadi pembeli terbesar **VCO**, tetapi kali ini adalah kerana khasiat kesihatannya. Minyak yang telah dilabelkan sebagai 'bahaya' sekarang adalah 'minyak paling sihat di dunia'.
- Minyak kelapa mengandungi lemak tepu, yang paling banyak ialah Trigliserida Rantaian Sederhana (C8 – C12), sejenis sebatian yang diperlukan untuk tubuh manusia. Apabila kita makan minyak kelapa, tubuh kita menghasilkan sebatian melawan penyakit - Monolaurin. Memang suatu fakta yang diketahui ramai bahawa **VCO**, jika diproses dengan betul, mengandungi bahan antioksidan berkesan selain MCT.
- Hari ini **VCO** dimakan untuk tujuan kesihatan dan auto-keimunan. Manfaat tambahan **VCO** adalah khasiat Anti Penuaannya. Keadaan nampaknya makin baik bagi **VCO**!

Apakah Perbezaan Antara VCO Dan Minyak Kelapa Yang Dihasilkan Daripada Kopra Yang Biasa?

Minyak Kelapa Diproses Secara Komersil Yang biasa

- **Minyak Kelapa Biasa** dihasilkan daripada kopra yang dijemur atau dibakar.
- Ia berwarna kuning, disebabkan oleh pencemaran bakteria pada isinya semasa pengeringan, dan, suhu memproses yang tinggi.
- Ia perlu menjalani penulenan kimia untuk mengurangkan asid lemak bebas, melunturkannya kepada warna yang lebih jernih dan penyahbauan untuk menghilangkan aroma yang kuat, sebelum ia sesuai untuk dimakan. Ia tidak berbau dan hambar.
- Ia mengandungi sedikit atau langsung tiada mikronutrien aktif memandangkan ia disingkirkan/teroksida semasa pemprosesan lanjut minyak tersebut.

Minyak Kelapa Dara (VCO)

- VCO diperbuat daripada kelapa matang yang dipetik segar.
- Ia jernih berkilau, mempunyai aroma kelapa segar dan rasa yang nyaman.
- ANH-VCO adalah mujarab dengan segala kebaikan semula jadinya yang hampir-hampir tidak terjejas.

Proses Berlainan Untuk Kualiti VCO Yang Berbeza... Mengapa Begitu?

KAEDAH TEKAN SEJUK:-

- ❑ Penapaian tradisional santan kelapa yang ditekan sejuk.
 - ❑ Empar menyiring santan kelapa yang ditekan sejuk.
 - ❑ Penapaian santan kelapa yang ditekan sejuk dengan enzim atau bakteria tambahan. Yang kedua diketahui sebagai proses Bioteknologi di Malaysia.
 - ❑ Menekan skru memarut isi kelapa kering.
- ✓ **VCO** diperoleh dalam masa beberapa hari dari mana-mana proses di atas tetapi harus menjalani sedikit penghabaan untuk memastikan lapisan air permukaan yang dijera adalah disingkirkan. Jika tidak **VCO** akan menjadi tengik. Mikronutrien (cth. bahan antioksidan) juga disingkirkan, meninggalkan cuma Asid Laurik untuk bertindak sendirian.

PROSES SEJUK DI BAWAH KAEDAH TANPA HABA LANGSUNG (ANH):-

- ❑ Penapaian tradisional santan kelapa ditekan sejuk di bawah ANH. **VCO** gred terapeutik diperoleh selepas proses panjang selama 4 minggu.
 - ❑ Pengekstrakan sejuk fizikal bagi santan kelapa ditekan sejuk di bawah ANH, satu kaedah ringkas separuh hari, untuk mencegah terlebih pemprosesan dan untuk mengekalkan kemujaraban penuh minyak gred terapeutik.
- ✓ **VCO** yang diperoleh daripada Proses ANH kini dikenali sebagai yang berkualiti **TERTINGGI**. Minyak tersebut tidak dipanaskan pada mana-mana peringkat untuk membolehkannya mengekalkan segala unsur-unsur asli seperti bahan antioksidan. Baunya kurang keras dan wangi. Ini adalah **VCO** Amat Mujarab seperti mana yang didapati dari alam semula jadi.

Penerangan Proses VCO

<u>Teknik Pengasingan</u>	<u>Kaedah Penyingkiran Lembapan</u>	<u>Nama Proses Am</u>
Memasak	Memasak, memanaskan, penyejatan	Kaedah Dapur Tradisional
Penapaian / Berenzim	Pengenapan, penyirangan, penyejatan - proses 4 minggu - Tanpa Haba Langsung	Proses ANH penapaian semula jadi
Penapaian / Berenzim	Pemanasan & penyejatan	Ditapai - Dipasteurkan
Penapaian / Bakteria	Pengenapan, menyiring, penghabaan rendah & penyejatan	Bioteknologi (process Malaysia tempatan)
Mengempar	Pemanasan, pempasteuran, stim, periuk berlapis, penyejatan	Diempar – Dipasteurkan
Berbilang Empar Menyiring	Penyejatan hampagas & penghabaan rendah	Empar Menyiring
Pengasingan Fizikal Cepat di bawah daya emparan tertuju khas	Penyingkiran lembapan semasa proses pengasingan - Tanpa Haba Langsung	Proses ringkas ANH 100% Pengekstrakan Sejuk Fizikal (cth ANH-VCO CocoScience)
Pengeluaran Minyak Langsung, Tekanan Rendah, Pengeringan Cepat, Pengeringan Segar	Penghabaan untuk menyingkirkan air dalam isi kelapa sebelum pengeluaran tekanan rendah	Proses Pengeluaran Sejuk Langsung Tekanan Rendah
Pengeluaran Minyak Langsung, Tekanan Tinggi	Penghabaan untuk menyingkirkan air dalam isi kelapa sebelum pengeluaran tekanan tinggi	Proses Penekanan Pengeluar Paksaan

Apakah Kegunaan Utama Semasa VCO?

- ◆ Sebagai makanan bernutrisi & fungsian untuk penyelesaian semula jadi ke arah hidup yang sihat.
Mengapa **VCO** “bernutrisi” ?.....Selain daripada tenaga segera yang **VCO** berikan, ia juga mempunyai beberapa khasiat perubatan. Terdapat penemuan bahawa MCFA (C8-C12) dalam **VCO** adalah serupa dengan lemak dalam susu ibu yang memberikan bayi baru lahir keimunan genting daripada penyakit.)
- ◆ Penawar berpotensi untuk HIV, SARS, BARAH
- ◆ Pencegahan daripada penyakit jantung.
- ◆ Sebagai minyak badan & pelembap untuk mengekalkan kulit yang lembut & licin; melambatkan penuaan & kedut.
- ◆ Sebagai minyak pembawa untuk aromaterapi & minyakurut.
- ◆ Sebagai perapi rambut untuk mencegah masalah kulit kepala & mengekalkan rambut sihat, lembut bak sutera.

Apakah Kepentingan Asid Lemak Rantaian Sederhana & Asid Lemak Laurik?

- ◆ Sejak 1984, artikel penyelidikan bebas telah membuktikan sifat antivirus, antimikrob, antikulat dan antiprotozoa bagi Asid Lemak Rantaian Sederhana (C8, C10, C12). Asid Laurik (C12) dan bentuk monogliseridanya telah disebut sebagai paling mujarab melawan mikro organisma dilapisi lipid yang mana rawatan masa kini adalah melalui antibiotik.
- ◆ Kajian telah menunjukkan bahawa MCFA ditukarkan kepada tenaga secara langsung dalam hati yang meningkatkan kadar metabolisme seseorang. Ini pula merangsang kesusutan berat dan mengurangkan mendapan lemak dalam badan.
- ◆ Asid Lemak Rantaian Sederhana amat banyak terdapat dalam bentuk yang boleh dimakan hanya dalam **Minyak Kelapa** yang membuatnya tidak ternilai pada hari ini.

Apakah Virus & Bakteria Dilapisi Lipid?

LIPID adalah istilah perubatan untuk lemak. Mikro organisma dilapisi lipid seperti virus & bakteria mempunyai sampul lemak, menyerupai kulit, menutupi struktur hidup asasnya yang dipanggil nukleotida (DNA, RNA). Sebab itulah antibiotik biasa tidak dapat menembusi dan membunuhnya dengan mudah.

Namun begitu, beberapa penyelidikan telah menunjukkan bahawa asid lemak rantai sederhana, terutamanya asid lemak laurik, yang terdapat lebih banyak dalam **minyak kelapa**, boleh menembusi dan melarutkan lapisan lipid tersebut. Proses pasif ringkas bagi melarutkan “kulit” ini biasanya akan membunuh organisma tersebut manakala antibiotik akan memusnahkan nukleotida dengan aktif.

Mikroorganisma Dinyah Aktif Oleh Asid Laurik & Monolaurin

Virus Dilapisi Lipid

1. Virus *Human Immunodeficiency* (HIV)
2. Virus campak
3. Virus herpes simpleks
4. Virus *herpes viridae*
5. Virus sarkoma
6. Virus *syncytial*
7. Virus *Human Lymphotropic* Jenis II
8. Virus stomatitis vesikel
9. Virus *visna*
10. Virus *cytomegalo*
11. Virus *Epstein Barr*
12. Virus selesema
13. Virus leukemia
14. Virus Pneumono
15. Virus Hepatitis C

Bakteria Dilapisi Lipid

1. *Listeria monocytogenes*
2. *Helicobacter pylori*
3. *Hemophilus influenza*
4. *Staphylococcus aureus*
5. *Streptococcus agalactiae*
6. Kumpulan A, B, F, & G *streptococci*
7. Organisma gram-positif
8. Organisma gram-negatif (jika di pra-rawat dengan *chelator*)

Sumber:- Dr. Bruce Fife, 2001 "*The Healing Miracle of Coconut Oil*".

Bakteria & Penyakit Dinyah Aktif Oleh MCFA & Monogliseridanya

BACTERIA

1. Streptokokus

2. Stafikokus

3. Neiseria

4. Klamidia

5. *Helicobacter pylori*

6. Organisma gram positif

MENYEBABKAN PENYAKIT

-Jangkitan kerongkong, pneumonia, sinusitis, sakit telinga, demam reumatik, gigi berlubang.

-Jangkitan staph, keracunan makanan, jangkitan salur kencing, sindrom renjatan toksik.

-Meningitis, gonorea, penyakit radang pelvis.

-Jangkitan genital, limfogranuloma venereum, konjunktivitis, psitakosis, pneumonia, peridontis.

-Ulser perut.

-Antraks, gastroenteritis, botulisme, kancing gigi.

Sumber:-

Dr. Bruce Fife 2001 "The Healing Miracle of Coconut Oil".

Kesan Haba Terhadap Lemak & Minyak...

Semua lemak dan minyak adalah gabungan Asid Lemak Tepu, Monotaktepu dan Politaktepu.

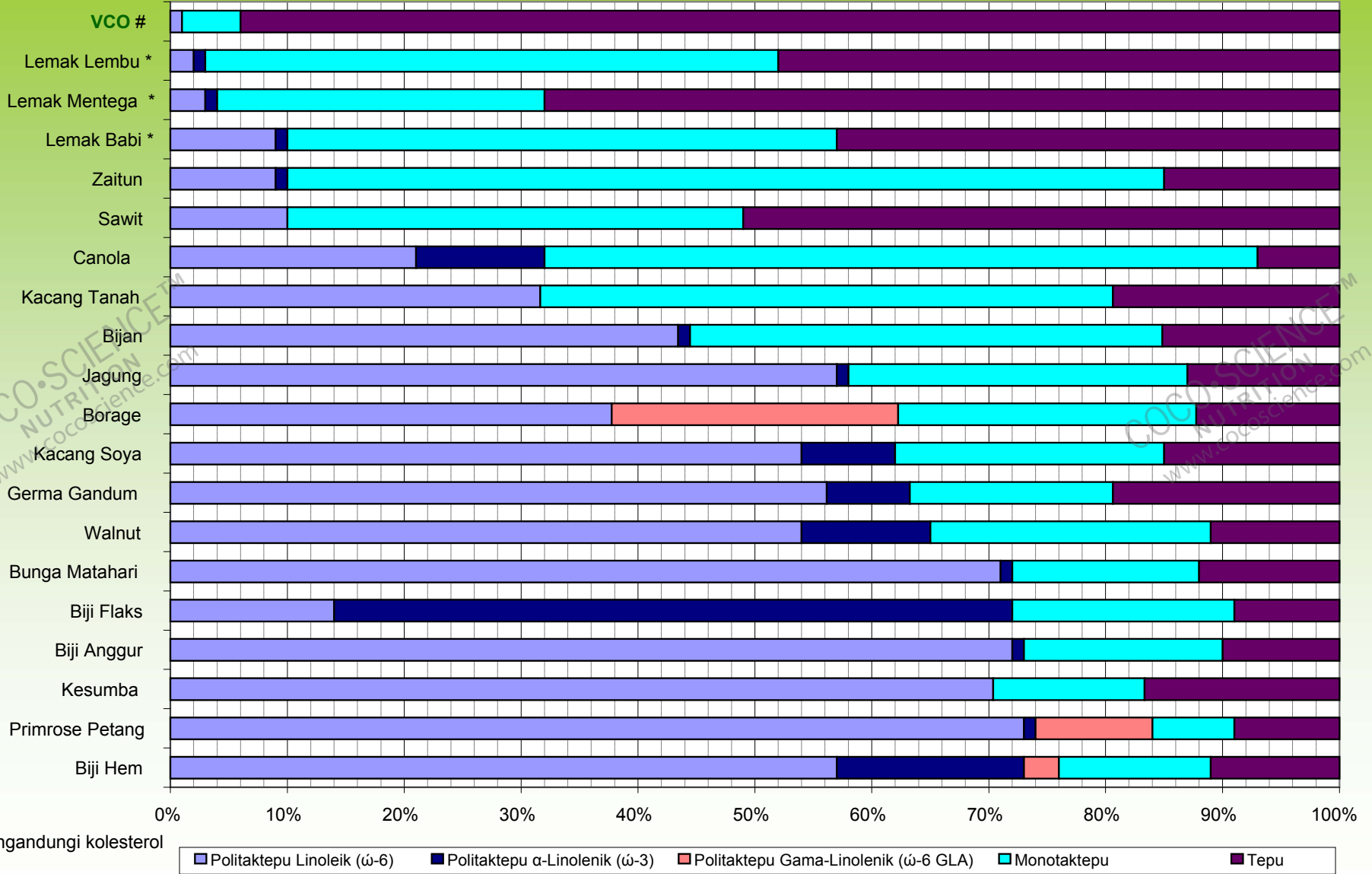
- ❖ Asid lemak tepu mempunyai ikatan karbon yang semuanya dipenuhi oleh atom hidrogen. Ia amat stabil dan tidak menjadi tengik, walaupun dipanaskan untuk memasak. Badan anda membuat asid lemak tepu dari karbohidrat. Ia terdapat dalam lemak haiwan & minyak tropika seperti kelapa dan sawit.
- ❖ Asid lemak monotaktepu mempunyai satu ikatan kembar dalam bentuk dua atom karbon terikat kembar kepada satu sama lain, dan dengan itu, kurang dua atom hidrogen. Tubuh anda membuat asid lemak ini daripada asid lemak tepu dan menggunakannya dalam berbagai cara. Ia agak stabil dan tidak menjadi tengik dengan mudah dan, dengan itu, boleh digunakan untuk memasak. Asid lemak monotaktepu yang paling biasa ditemui dalam makanan kita ialah asid oleik, yang merupakan komponen utama minyak zaitun. Sumber-sumber lain adalah minyak daripada badam, pekan, biji gajus, kacang tanah dan avokado.
- ❖ Asid lemak politaktepu mempunyai dua atau lebih pasang ikatan kembar dan, dengan itu, kurang empat atau lebih banyak atom hidrogen. Asid lemak politaktepu yang paling kerap ditemui dalam makanan kita adalah asid linoleik tak tepu kembar dua (ω -6) dan asid linoleik tak tepu kembar tiga (ω -3). Tubuh anda tidak boleh membuat asid lemak ini, oleh itu ia dipanggil Asid Lemak Perlu (EFA). Kita harus mendapatkan EFA daripada makanan yang kita makan. Minyak politaktepu ini adalah amat reaktif dan menjadi tengik dengan mudah, dengan itu harus dirawat dengan hati-hati. **Minyak politaktepu tidak sekali-kali harus dipanaskan atau digunakan apabila memasak dengan suhu tinggi.** Secara semula jadi, asid lemak politaktepu biasanya ditemui dalam bentuk "cis". Beberapa asid lemak memang wujud secara semula jadi dalam bentuk "trans", serta secara buatan melalui pemprosesan industri dan penghidrogenan, yang juga mengoksidakan EFA. Hari ini, kebanyakan minyak politaktepu dalam diet diperolehi daripada minyak sayur seperti soya, jagung, kesumba, bunga matahari dan canola.
- ✓ **Satu sebab mengapa politaktepu menyebabkan begitu banyak masalah kesihatan adalah kerana ia cenderung menjadi teroksida (tengik) apabila terkena haba, oksigen dan lembapan semasa memasak dan memproses. Minyak tengik adalah bercirikan radikal bebas, yang menyerang dan merosakkan membran sel dan sel darah merah. Radikal bebas, serta kerosakan oleh asid lemak trans adalah masalah turun-temurun dalam dunia moden perindustrian dan pemerdagangan.**

Perbandingan Lemak Diet

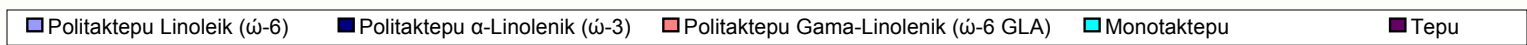
LEMAK/MINYAK

TAHAP KETEPUAN

PERBANDINGAN LEMAK DIET



*mengandung kolesterol



#Profil Asid Lemak ANH-VCO CocoScience(%) –MCFA: C 8:0- 9.1, C 10:0- 7.3, C 12:0- 51.2; LCFA: C 14:0- 17.1, C 16:0 - 7.4, C 18:0- 2.3, C 18:1- 4.6, C 18:2- 1.0

Perbandingan Kandungan Asid Lemak Bagi Beberapa Minyak Sayur Komersil...

Kandungan Asid Lemak (%)	Minyak Kelapa	Minyak Isirung Kelapa Sawit	Minyak Sawit	Minyak Jagung	Minyak Kacang Soya
A.) TEPU...					
C 6:0 Kaproik	0.50	0.30	-	-	-
C 8:0 Kaprilik	8.00	3.90	-	-	-
C 10:0 Kaprik	7.00	4.00	-	-	-
C 12:0 Laurik	48.00	49.60	0.30	-	-
C 14:0 Miristik	17.00	16.00	1.10	-	0.10
C 16:0 Palmitik	9.00	8.00	45.20	11.50	10.50
C 18:0 Stearik	2.00	2.40	4.70	2.20	3.20
C 20:0 Arakidik	0.10	0.10	0.20	0.20	0.20
<u>Jumlah TEPU :</u>	91.60	84.30	51.50	13.90	14.00
B.) TAK TEPU...					
C 16:1 Palmitoleik	0.10	-	-	-	-
C 18:1 Oleik	6.00	13.70	38.80	26.60	22.30
C 18:2 Linoleik (ω -6)	2.30	2.00	9.40	58.70	54.50
C 18:3 Linolenik (ω -3)	-	-	0.30	0.80	8.30
C 20:4 Arakidonik	-	-	-	-	0.90
<u>Jumlah TAK TEPU :</u>	8.40	15.70	48.50	86.10	86.00

COCO•SCIENCE™
NUTRITION



ANH-VCO Premium

Minyak Kelapa Dara Pemulihan Awal

Proses Tanpa Haba Langsung (ANH) Tulen

Dihasilkan daripada Kelapa matang tradisional yang dipetik segar, dan diproses tanpa bahan kimia, enzim & bakteria tambahan dengan menggunakan Teknologi ANH Pengekstrakan Sejuk Fizikal



COCO•SCIENCE™

Bagaimana ANH-VCO Premium CocoScience Dihasilkan?

ANH-VCO CocoScience, VCO gred amat baik pemulihan awal, dihasilkan daripada kelapa tradisional matang dipetik segar yang diperoleh dari ladang luar bandar. Isi kelapa kemudiannya ditekan sejuk dan santan kelapa yang terhasil dimasukkan dalam Pengekstrak Sejuk Fizikal ANH revolusioner kami, satu proses cepat sejuk, untuk menghasilkan minyak kelapa dara. Sepanjang keseluruhan proses, tiada bahan kimia, bahan tambahan, bakteria atau enzim ditambah. Minyak yang diekstrak adalah asli, semula jadi dan mujarab.

ANH-VCO CocoScience adalah minyak jernih berkilau, wangi dan beraroma asli yang mengandungi kebaikan semula jadi. Bahan antioksidan (alfa & gama tokoferol) Vitamin E yang ada padanya dikekalkan dalam bentuk sinergi asli dalam VCO, menghasilkan kemujaraban tingginya. Ia juga mempunyai sifat antivirus, antimikrob, antiprotozoa dan antikulat bagi Asid Laurik (C12). **ANH-VCO CocoScience** adalah tanpa kolesterol dan lemak trans. Disebabkan oleh proses ANH, ia menjadi minyak kelapa dara terbaik yang terdapat hari ini untuk dimakan mentah.

Apakah Dos Harian Yang Disyorkan Bagi VCO?

Memaksimumkan Manfaat VCO:

- ✓ Untuk merangsang sistem imun, makan **ANH-VCO CocoScience** pada bila-bila masa setiap hari dalam dos tunggal atau terbahagi (selepas setiap hidangan).
- ✓ Untuk mengawal berat, makan **ANH-VCO CocoScience** 30 minit selepas makan tengah hari & makan malam.
- ✓ Sebagai rawatan bagi sembelit, makan **ANH-VCO CocoScience** sebelum masuk tidur.

Dos Disyorkan:

- 1. Dewasa** : Makan 2 hingga 3 sudu besar (20ml hingga 30ml) sehari tetapi dengan maksimum 50ml. Guna panduan di atas. (1 sudu besar = e10ml.)
- 2. Bayi** : Tambah sebanyak 1 sudu teh (2ml) ke dalam botol susu, 1 hingga 2 kali sehari.
- 3. Ibu Mengandung & Menyusukan Bayi** harus menjadikan **ANH-VCO Premium** sebagai sebahagian daripada diet harian mereka.

Manfaat Menggunakan ANH-VCO Premium CocoScience

"Jika terdapat minyak yang anda boleh gunakan untuk keperluan memasak harian anda yang membantu melindungi anda daripada penyakit jantung, barah, dan keadaan degeneratif yang lain, meningkatkan pencernaan anda, menguatkan sistem imun anda, dan membantu anda menghilangkan berat badan yang berlebihan, adakah anda berminat dengannya?"

Dr. Bruce Fife "The Coconut Oil Miracle" sebelum ini diterbitkan sebagai "The Healing Miracle of Coconut Oil".

Kegunaan Perubatan:-

- Membina & menguatkan sistem imun tubuh dengan aktif disebabkan oleh kandungan asid laurik yang tinggi.
- Melindungi tubuh daripada penyakit-penyakit degeneratif.
- Meningkatkan pencernaan & penyerapan nutrien.
- Bahan tambahan makanan bertenaga tinggi.
- Bahan antioksidan semula jadi yang hebat, mencegah kerosakan radikal bebas terhadap sel badan.
- Antiseptik kerana sifat-sifat antivirus, antibakteria, antikulat & antiprotozoanya.
- Ubat yang berkesan untuk penyakit kulit seperti psoriasis, ekzema, ruam kulit, kesan rekahan, terbakar, melepuh, kaki makan air, raum lampin dan penyakit kulit yang lain.

Kegunaan Kecantikan & Penjagaan Peribadi:-

- Merangsang kulit kepala sihat dan membantu pertumbuhan yang kuat & lembut bak sutera. Paling sesuai sebagai rawatan minyak panas & perapi untuk rambut. Melembapkan kulit kepala yang kering, berketul dan gatal.
- Menyembuhkan tisu kulit yang rosak dan mencegah kedut, geleber dan penuaan pramasa. Paling sesuai sebagai minyak badan, minyakurut, krim pelembap dan sebagai losyen perang matahari.
- Penyahbau semula jadi yang berkesan untuk badan.

Apakah Jenis VCO Yang Saya Harus Beli?

- ❑ Jika keperluan anda adalah untuk minyak masak sihat bertujuan umum, anda harus pertimbangkan minyak ditekan skru & **minyak kelapa** semula jadi yang berharga lebih rendah. Ini adalah minyak tidak bertapis yang dihasilkan daripada isi kelapa segar tetapi dipanaskan sedikit. Anda tidak terlalu bimbang tentang sifat bahan antioksidan, yang, jika ada, juga akan dimusnahkan apabila anda memasak. Bagaimanapun, asid laurik (C12) dikekalkan.
- ❑ Jika anda menggunakan pengambilan mentah VCO untuk tujuan masakan dan terapeutik, mungkin anda harus pertimbangkan **minyak kelapa dara ANH (tanpa haba langsung)**. Minyak ini mengandungi bahan antioksidan reaktif secara semula jadi dan asid laurik yang penting untuk memberikan anda lebih banyak faedah. Kategori **VCO** ini lebih mahal tetapi berbaloi kerana manfaat kesihatan tambahan.
- ✓ Pengilang yang bereputasi baik akan menyatakan kaedah pemprosesan pada label agar tidak berlaku kekeliruan. Cari **ANH, Tiada bahan tambahan, bahan kimia, bakteria & enzim sebelum dan selepas pemprosesan**. Minyak tersebut mesti dihasilkan daripada kelapa matang yang dipetik segar. Sebagai pengguna, anda harus mengambil berat tentang cara **minyak kelapa dara** anda dihasilkan. Pastikan anda mendapat semua maklumat ini dari label atau berwaspada tiada maklumat tersebut. Pertimbangkan gred yang terbaik sahaja dan jangan ambil sambil lewa dengan kesihatan anda. Gred terbaik yang terdapat hari ini ialah **ANH-VCO Premium**.
- ✓ **ANH-VCO Premium CocoScience adalah VCO gred amat baik pemulihan awal yang sesuai untuk dimakan mentah.**

Adakah Sebarang Kesan Sampingan Mengambil VCO Mentah?

- ◆ Ya, ada kemungkinannya, terutamanya jika tubuh anda tidak biasa dengan lemak tinggi dan jika anda mengambilnya pertama kali. Tindak balas sampingan yang paling biasa berlaku ialah cirit-birit. Walau bagaimanapun, jenis cirit-birit ini tidak disertai dengan sakit perut atau senak perut, tidak seperti cirit-birit biasa yang disebabkan oleh toksin atau keracunan makanan. Kebanyakan orang tidak mengalami sebarang kesan sampingan. Untuk pengambilan mentah, hanya guna **ANH-VCO Premium**.
- ◆ Anda mungkin mengalami najis lembut (seperti kesan julap). Dalam erti kata lain, ini boleh dianggap sebagai membuang toksin dari usus anda. Adalah dinasihatkan bagi orang yang pertama kali mengambilnya agar tidak memulakan dengan dos penuh. Sebaliknya, mulakan dengan satu sudu besar untuk sehari dua dan lama kelamaan meningkatkan pengambilan apabila tubuh anda semakin menyesuaikan diri dengannya sehingga anda mencapai dos penuh.

Apa Kata Pakar...

"Perkara yang luar biasa mengenai lemak tepu dalam **minyak kelapa** adalah kandungan tinggi asid lemak rantai sederhana, paling banyak ialah asid laurik, yang membentuk kira-kira 60%. Asid lemak rantai sederhana ini mempunyai sifat luar biasa, kesemuanya mendatangkan kebaikan kepada kita.

Sebab itulah **minyak kelapa** telah digunakan dalam beberapa budaya tradisional selama beribu-ribu tahun. Kebetulan, susu ibu juga mengandungi kepekatan tinggi asid lemak rantai sederhana. Ini adalah penting bagi khasiat dan perkembangan bayi"

...Dr. Eng Ji Bah, perunding kardiovaskular amalan di Pulau Pinang, Malaysia. Pengarang "A Recipe For Health" ISBN: 978-9-831-87507-0 Malaysia.

Apa Kata Pakar...

“Monolaurin, sebagai makanan tambahan diet telah menunjukkan hasil yang amat baik sebagai antibiotik dan agen antivirus terutamanya dalam kemujarabannya terhadap virus dilapisi/diliputi lipid. Ia tidak menyebabkan kewujudan pertahanan organisma dan juga menunjukkan bahawa ia boleh mengurangkan pertahanan kuman terhadap antibiotik.

Apabila minyak kelapa dimakan, tubuh kita menghasilkan monolaurin yang melawan penyakit”

...Prof. Jon Kabara (Universiti Michigan State), perintis penyelidikan mengenai Monolaurin.

Apa Kata Pakar...

"Penyelidikan yang diterbitkan baru-baru ini menunjukkan bahawa **lemak kelapa** semula jadi dalam diet membawa kepada pemulihan lipid badan, melindungi daripada kerosakan alkohol terhadap hati dan meningkatkan tindak balas antiradang sistem imun.

Asid lemak antimikrob dan bahan terbitannya pada dasarnya adalah tidak bertoksik kepada manusia dan ia terbentuk dalam toksin oleh manusia apabila mereka menginges makanan yang biasa terdapat, yang mengandungi tahap asid lemak rantai sederhana yang mencukupi seperti **minyak kelapa**.

Sifat perubahan asid laurik dan monolaurin telah dikenali melalui sebilangan kecil penyelidikan selama hampir empat dekad dan pengetahuan ini telah menghasilkan lebih daripada 20 kertas kerja penyelidikan dan beberapa paten A.S."

...Dr. Mary Enig (Universiti Maryland), Ahli Biokimia Pemakanan Terkenal di A.S.

Piawai Mutu Bagi ANH-VCO Premium CocoScience

- ◆ Ciri-ciri – Jernih berkilau, tanpa endapan, aroma kelapa segar, tidak berbau atau berasa tengik.
- ◆ Warna – jernih air (1 Kuning, 0.1 Merah).
- ◆ Asid Lemak Bebas (C12) – 0.3% Maks.
- ◆ Nilai Peroksida (meq/kg) – 3 Maks.
- ◆ Lembapan – 0.3% Maks.
- ◆ Nilai Iodin (Wijs) – 4.5 Min.
- ◆ Rantaian Laurik (C12) – 45% Min.
- ◆ Nilai Sap (mgKOH/g) – julat 245 hingga 265.
- ◆ Vitamin E (tokoferol) – 4mg/kg Min.
- ◆ Bahan Tambahan, Bahan Kimia, Bakteria & Enzim Sebelum & Selepas pemprosesan – **Tidak dibenarkan.**
- ◆ Tanpa Kolesterol & Tanpa Lemak Trans.

Nota Penting

- Maklumat yang diberikan dalam penyampaian ini langsung tidak bermaksud untuk menggalakkan anda mengguna **VCO** sebagai ganti drug atau antibiotik yang tentukan oleh doktor anda dalam merawat penyakit. Sila ambil perhatian bahawa **Minyak Kelapa Dara** adalah **BUKAN SEJENIS DRUG** tetapi sejenis makanan fungsian dan harus digunakan sebagai makanan sahaja.
- Untuk menggalakkan sistem imun anda dan memberikan anda pertahanan semula jadi terhadap banyak organisma patogen dilapisi lipid, ada harus menjadikan **KELAPA** dalam apa bentuk sekali pun, sebahagian diet harian anda.



COCO•SCIENCE™

NUTRITION

