



Dr. Henry Barrios-Cisneros
Especialista en Medicina Interna
Investigador en Salud Holística
Naturista Quiropráctico
Experto en Peso Saludable
Psicoterapeuta Holístico

Regenerador Neurocelular.

Es un suplemento nutricional producto de la adecuada combinación de alimentos con propiedades antioxidante, que aporta vitaminas, aminoácidos y aceites esenciales, excelente para facilitar la regeneración y buen funcionamiento de todas las células del organismo, sobretodo las del sistema nervioso. Con muy buenos resultados en el manejo de enfermedades degenerativas del sistema nervios, como: Demencia senil, Parkinson y polineuropatias diabética. También muy útil para el tratamiento de personas convalecientes después de sepsis o politraumatismo y como dietó terapia complementaria en el tratamiento de las personas con cáncer, porque disminuye notablemente los efectos adversos de la radioterapia y quimioterapia. Muy bueno para prevenir el envejecimiento y mejorar la claudicación intermitente o la angina por arteriosclerosis. También ha resultado de gran utilidad en el tratamiento complementario de las personas epilépticas.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ 3 litro de vino tinto de uva Moscatel o Castel Gandolfo o de consagrar. ➤ 100 g de nueces de nogal peladas. ➤ 100 g de dátiles sin semillas. ➤ 100 g de germen de trigo. ➤ 100 g de polen de abeja. ➤ 100 g de semillas de linaza crudas. ➤ 100 g de zanahoria. ➤ 50 a 100 semillas de pimientas negra machacada. ➤ El cristal de tres penca de sábila. ➤ Un frasco de propóleo tintura madre de Vita Plan. ➤ 250 ml o 1/4 botella de miel de abeja. 	<p>Licuar muy bien envasar si lo desea puede colocarlo en la nevera, porque dura más tiempo sin fermentarse. Tomar una copita o dos onzas tres a cuatro veces al día por un mínimo de tres meses luego una copita en la mañana y en la noche por un mínimo de nueve meses más.</p> <p>Tiende a aumentar de sobrepeso, por lo que se le sugiere a los que lo ingieran que eviten cenar y aumenten progresivamente la actividad física o el ejercicio.</p> <p>En el diabético no se usa la miel</p>
--	---

A continuación se explica las propiedades de cada componente, apoyándose en la ENCICLOPEDIA DE LOS ALIMENTOS Y SU PODER CURATIVO, del Dr. Jorge D. Pamplona Roger y otras fuentes de internet:

Vino tinto de uva: Aporta flavonoides antioxidantes de donde destaca la quercintina. el resveratrol y las antocianinas son flavonoides fenólicos que detienen la progresión de la arteriosclerosis y además son potentes anticancerígenos. Favorece el buen estado de las arterias y la microcirculación.

Nuez de nogal: Aporta ácidos grasos esenciales que intervienen directamente en el metabolismo de las neuronas, así como en lecitina, en fósforo y vitamina B6, que mejoran el rendimiento intelectual y el buen tono y equilibrio del sistema nervioso.

Almendra: Favorece el funcionamiento adecuado del sistema nervioso por favorecer la producción de fosfolípidos, ingredientes esenciales de las membranas celulares de las neuronas. Fortalece los nervios y tonifica los músculos.

Dátil: Es un fruto seco energético mineralizante que aporta potasio, hierro, magnesio, fósforo y calcio, con efectos tónicos y vigorizantes, por lo que se recomienda en casos de fatiga o debilidad.

Germen de trigo: Aporta alta cantidad de ácidos grasos esenciales como el linoleico y alfa-linolénico, vitaminas del complejo B y vitamina E. Su uso es recomendado en los casos de astenia, depresión, estrés y nerviosismo.

Linaza cruda: Únicamente en la semilla de linaza se encuentran los ácidos esenciales perfectamente balanceados, **Los lignanos** (agentes anticancerígenos muy estudiados) 100 veces más propiedades que los mejores granos integrales. Los lignanos ayudan en la prevención del cáncer de mama y colon están al alcance de toda la gente simplemente con añadir semilla de linaza molida a su dieta. Una cucharada de semilla de linaza contiene también más de 800 mg. de ALNA, el ácido graso primario Omega 3, esto es 10 veces más ALN que la mayoría de los aceites del pescado sin las consecuencias como el sabor, el alto nivel de colesterol y los altos niveles de grasas saturadas que los aceites de pescado contienen más propiedades. Todos los **ácidos grasos esenciales** para la salud humana **Omega 3** se hacen evidentes en la semilla de linaza, estos ácidos esenciales no pueden ser fabricados por el cuerpo humano deben de estar incluidos en la dieta diaria. Los ácidos grasos reducen las condiciones inflamatorias de todo tipo. Las condiciones inflamatorias son aquellas que terminan en "itis" en las cuales se incluye: bursitis, tendinitis, tonsilitis, gastritis, ileitis, colitis, meningitis, artritis, flebitis, prostatitis, nefritis, esplenitis, hepatitis, pancreatitis, otitis, etc. Como el lupus, muchas de estas condiciones se alivian con el uso de los LNAs. La linaza incrementa el metabolismo y la eficiencia de producción de energía celular. Esta simula oxidación celular y respiratoria por la cual la energía es producida y nosotros experimentamos como calor. Para atletas que buscan reducir grasa y tener un cuerpo esbelto, estas son excelentes noticias!

La fibra soluble e insoluble contenida en la linaza es reconocida por su efecto en la disminución del colesterol probablemente porque evita que este y los ácidos biliares sean reabsorbidos por el organismo al ser adheridos a la fibra y llevadas al exterior con los demás desperdicios.

Zanahoria: Es un auténtico alimento y medicina que aporta carotenoides, el cual es un potente antioxidante imprescindible en el buen funcionamiento de la retina y las membranas celulares.

Pimientas negra: Se reporta que la pimienta negra tiene efecto limpiador de las arterias, sobretodo es recomendada para el tratamiento de la aterosclerosis, por lo que la Pimienta es beneficiosa para las varices, la matriz o útero, hemorroides, la vejiga, los problemas hepáticos, Gracias a sus aceites esenciales (ericolina), tiene poderes antioxidantes y anticancerígenos. A dosis bajas es estimulante del sistema nervioso central y de las secreciones digestivas.

Cristal de sábila: La sábila tiene una acción similar a la de los esteroides como la Cortisona, pero sin los nocivos efectos de esta. Existen varios compuestos en la sábila que son los responsables de estas acciones; las más importantes son las que son mediadoras del dolor y la inflamación y también tiene compuestos de antraquinones y salicilatos que son los mismos agentes Antiinflamatorios y bloqueadores del dolor que se encuentran en la aspirina. La sábila es de mucha ayuda para curar las quemaduras y abrasiones por que contiene magnesio lácteo, que es una sustancia que ayuda al sistema inmunológico cuando hay irritantes en el organismo. La sábila posee una hormona que acelera el crecimiento de nuevas células y además elimina las células viejas. Gracias a la presencia del Calcio en la sábila el elemento que regula el paso de los líquidos en las células están pueden mantener su equilibrio interno y externo, dando así mayor salud celular a todos los tejidos del cuerpo. La sábila debido a la presencia de Lignina, penetra y es un vehículo perfecto para transportar profundamente dentro de la piel a otras sustancias o elementos con los cuales esta combinado.

Miel de abeja: Se puede usar externamente debido a sus propiedades antimicrobianas y antisépticas. Así, la miel ayuda a cicatrizar y a prevenir infecciones en heridas o quemaduras superficiales.

Polen de abeja: Tal como otros muchos alimentos, el polen contiene agua, aminoácidos, proteínas, lípidos, carbohidratos, minerales, vitaminas, enzimas y otros micronutrientes. La composición depende de las especies de plantas recolectadas por las abejas. Los suplementos de polen han sido usados en un gran número de tratamientos, como por ejemplo: anemia, desórdenes del sistema digestivo, desórdenes mentales como la depresión, astenia y dependencia alcohólica. El Departamento de Alimentación y Drogas (FDA) de los Estados Unidos no ha encontrado efectos dañinos del consumo de polen, excepto por algunas alergias.

Propóleo tintura madre: El propóleo tiene materias colorantes, los flavonoides, que son las más activas en la función antiséptica. Además de esta sustancia, contiene resinas y bálsamos (un 50%), cera de abeja (un 30%), aceites esenciales (un 10%), polen y diversos materiales minerales: aluminio, plata, bario, boro, cromo, cobalto, estaño, hierro y muchos otros. También contiene provitamina A y vitaminas del grupo B, especialmente B3. Entre las propiedades medicinales que se le reconocen a este producto están: Antibióticas (bactericida y fungicida), cicatrizantes, antiinflamatorias, analgésicas, antialérgicas, epitelizantes, anestésico. Se prepara como extractos alcohólicos de propóleos en proporciones variables entre el 15 y el 30% (en peso/volumen). Estos se obtienen mezclando la cantidad de propóleos con el volumen adecuado de etanol (alcohol etílico) de 70°. Se tienen en maceración durante 7 días como mínimo, agitando con frecuencia, y filtrando con un filtro de poro fino. La tintura se envasa en frascos ámbar, protegidos de la luz y se almacena a temperatura ambiente.

Jalea Real: En su composición podemos encontrar casi un 60% de agua, azúcares, proteínas, lípidos y ceniza. Contiene vitaminas B1, B2, B6, B5 (en gran cantidad), B8, E y PP, y ácido fólico. Tiene, además, antibióticos, gammaglobulina, albúminas, y aminoácidos (arginina, valina, lisina, metionina, prolina, serina, glicina, etc.). Además minerales como hierro, oro, calcio, cobalto, silicio, magnesio, manganeso, níquel, plata, azufre, cromo y cinc. Entre sus propiedades más reconocidas:

- Es energética y estimulante del sistema nervioso.
- Mejora la oxigenación cerebral.
- Regulariza los trastornos digestivos.
- Aumenta la resistencia al frío y la fatiga.
- Aumenta el contenido de hemoglobina, leucocitos y glóbulos rojos en la sangre.
- Retarda el proceso de envejecimiento de la piel y mejora su hidratación y elasticidad.
- Aumenta la vitalidad, la longevidad.
- Estimula el sistema inmunitario haciendo más rápida la proliferación de linfocitos.

Debido a que se deteriora rápidamente, debe ser conservada a bajas temperaturas de entre 0 y -2 grados centígrados y en recipientes opacos que impidan el paso de la luz.

CUADRO 1
NUTRIENTES IMPLICADOS EN LOS MECANISMOS DE DEFENSA ANTIOXIDANTE, FUNCIÓN,
PRINCIPALES FUENTES DIETÉTICAS

PRINCIPALES NUTRIENTES	LOCALIZACIÓN	FUNCIÓN ANTIOXIDANTE E -INMUNOLÓGICA	PRINCIPALES FUENTES DIETÉTICAS
COBRE	PLASMA: Ceruloplasma Superóxido dismutasa INTRACELULAR: Superóxido dismutasa Mitocondrial	-Cofactor de la enzima Superóxido dismutasa -Favorece el metabolismo de la Vitamina "C" , el hierro y el selenio -Favorece la formación de tejido colágeno y conectivo. -Ayuda a la mielinización del sistema nervioso	Levadura de Cerveza Brócoli Avena Germen de Trigo Melaza
AZUFRE ORGÁNICO (R-SH) Sulfidrilos Isotrosianatos Sulfurafan Ájoene Ácido Gárlico Ácido Ellárgico VITAMINAS: (Ácido Pantoténico Vit B5) DL Cisteína y Metionina (Vit B8) Ácido Lipoico (Vit B14)	PLASMÁTICA INTRACELULAR	- Barredor y neutralizador de radicales libre hidróxilos y superóxido, aportándole radical sulfidriilo (SH). - Inhiben la generación de radicales libres - Incrementan la acción de las enzimas glutatión peróxidasa y glutatión transferasa. - Inhiben los efectos de los cancerígenos aflatoxinas, benzoaminopirenos y nitrosaminas - Favorece la cicatrización y mecanismos de defensa inmunológicos, ayudando a combatir las infecciones. - Quelantes de metales pesados como: plomo y mercurio	Berros Coles de Brusela Nabos Repollo Cebolla Cebollina Sábila Levadura de Cerveza Germen de Trigo Leguminosas Coliflor Apio Brócoli Ajo Uvas
ZINC (Zn)	PLASMA: Superóxido dismutasa Glutatión Peróxidasa INTRACELULAR: Superóxido dismutasa Mitocondrial Glutatión	- Cofactor de la enzima superóxido dismutasa mitocondrial - Favorece la cicatrización y regeneración de los tejidos por ayuda a la síntesis de proteínas - Protege el ADN.	Germen de Trigo Levadura de Cerveza Semillas de Ahuyama Leche Huevos
MANGANESO (Mn)	INTRACELULAR	- Cofactor de la enzima Superóxido dismutasa mitocondrial. - Ayuda al metabolismo de carbohidratos lípidos y glucoproteínas.	Germen de Trigo Almendras Verdolaga Leguminosas Maní Avena
SELENIO (Se)	PLASMÁTICA MEMBRANA CELULAR INTRACELULAR	- Cofactor de la enzima glutatión Peróxidasa - Antioxidante directo, sinérgico con la vitamina "E" para la evitar la lipoperoxidación de la membranas celulares - Regula la síntesis de la enzima glutatión Peróxidasa, por el ARNm - Regula los receptores de interleuquinas2, los linfocitos T y las células Killer	Germen de Trigo Cereales integral Leguminosas Leche Yogurt Queso

CUADRO 1 (CONTINUACIÓN.)
NUTRIENTES IMPLICADOS EN LOS MECANISMOS DE DEFENSA ANTIOXIDANTE, FUNCIÓN,
PRINCIPALES FUENTES DIETÉTICAS

PRINCIPALES NUTRIENTES	LOCALIZACIÓN	FUNCIÓN ANTIOXIDABLE O ANTIINFLAMATORIA E INMUNOLÓGICAS	PRINCIPALES FUENTES DIETÉTICAS
VITAMINA "A" Carotenoides (Provitamina A) Retinoides (fuente animal)	PLASMÁTICA MEMBRANA CELULAR	<ul style="list-style-type: none"> - Barre y neutraliza al radical libre peróxido de hidrógeno. - Evita la lipoperoxidación de la membrana celular. - Incrementa la respuesta INMUNOLÓGICA. - Acción antiinflamatoria, ayuda a mantener la integridad de las células y tejidos. - Estimula los mecanismos de defensa e inmunológicos. 	Dientes de León Nabo Zanahoria Berro Albaricoque Batatas Ahuyama Guayaba Pimentón Mantequilla. Aceite de Hígado de Bacalao
VITAMINA "C" Ácido Ascórbico	PLASMÁTICA INTERSTICIAL	<ul style="list-style-type: none"> - Barredor de radicales libres superóxido a nivel del plasma, sanguíneo y del tejido intersticial. - Regeneradora de la Vitamina "E" - Reduce los radicales libres nitróxido. - Bloquea la actuación del benzoaminopireno y de la naftalina y nitrosaminas que son potentes inflamatorios y cancerígenos. - Estimula los mecanismos de defensa celular y humoral. - Ayuda a la síntesis de colágeno. - Antiagregante plaquetario 	Semeruca Lechosa Guayaba Durazno Merey Jobo Pimentón Limón Nabo Naranja Repollo Coliflor Brócoli Mango
VITAMINA "D" Ergosterol Dihidrocolesterol	INTRACELULAR	<ul style="list-style-type: none"> - Prohormonas esteroidea. - Previene las inflamaciones en sinergismo con las vitaminas antioxidantes. - Contribuyen a la formación de tejidos osteocutáneos. - Regula la transcripción positiva de los genes. 	Aceite de Hígado de Bacalao Arenque Salmón Sardina Mantequilla Yemas de Huevos Leche de Vaca.
VITAMINA "E" Lecoféroles Tocoferoles	MEMBRANA CELULAR INTRACELULAR	<ul style="list-style-type: none"> - Más potente antioxidante de la membrana celular, barredor de superóxido y peróxido de hidrógeno. - Evita la Peroxidación de fosfolípidos de las membranas citoplásmica, mitocondriales y del retículo citoplasmático - Protege la liperoxidación del núcleo y del daño al ADN. - Incrementa las Funciones del Selenio. - Inhibe los efectos del óxido nítrico, óxido nítrico y nitrosaminas. - Favorece la acción de los otros antioxidantes. - Protege el endotelio capilar. - Favorece la cicatrización. 	Aceite de Maní Aceite de Hígado de Bacalao Aceite de Girasol Germen de Trigo Almendras Brócoli Nuez Batata Leguminosa

CUADRO 1 (CONTINUACIÓN)
NUTRIENTES IMPLICADOS EN LOS MECANISMOS DE DEFENSA ANTIOXIDANTE, FUNCIÓN,
PRINCIPALES FUENTES DIETÉTICAS

PRINCIPALES NUTRIENTES	LOCALIZACIÓN	FUNCIÓN ANTIOXIDANTE E INMUNOLÓGICA	PRINCIPALES FUENTES DIETÉTICAS.
VITAMINA B4 Flavonoides	PLASMÁTICA INTRACELULAR	<ul style="list-style-type: none"> - Acciones similares y complementarias con la vitamina "C". - Barredor de superóxido y peróxido de hidrógeno a nivel Plasmático. - Inhibe la activación de benzoaminopirenos, la acción de virus - Incrementa las repuestas inmunológicas de defensa. - Protege y favorece la formación de endotelio celular. - Antiinflamatorio potente. 	Derivados de las abejas como: Propóleo Polen Miel de Abeja Corteza de frutos amarillos Semeruco Jobo
VITAMINA B6 Piridoxina	PLASMÁTICA INTRACELULAR	<ul style="list-style-type: none"> - Contribuye con el metabolismo de proteínas, carbohidratos y lípidos. - Favorece la formación y mantenimiento de los tejidos. 	Levadura de Cerveza Levadura de Pan Nuez Alfalfa Salmón Avena Germen de Trigo Ajonjolí
VITAMINA B10 Colina	PLASMÁTICA MEMBRANA CELULAR INTRACELULAR	<ul style="list-style-type: none"> - Contribuye a la formación de las membranas celulares. - Contribuyen el metabolismo de lípidos y colesterol en conjunto con el inositol. - Componente estructural de las neuronas. 	Lecitina de Soya Germen de Trigo Vegetales de hojas verdes Levadura de Cerveza Leche.
VITAMINA B11 INOSITOL Ácido Fólico	PLASMÁTICA MEMBRANA CELULAR INTRACELULAR	<ul style="list-style-type: none"> - Semejante a la colina - Contribuyen a la formación de fosfolípidos de las membranas celulares y sobre todo la mielinización de las neuronas. 	Lecitina de Soya Germen de Trigo Levadura de Cerveza Melón Leche Uvas Nuez Cereales integrales
VITAMINA B15 Ácido Panganico	PLASMÁTICO	<ul style="list-style-type: none"> - Antioxidante similar a la Vitamina "E" - Mejora la actividad de otros antioxidantes y la vitaminas. A,C,B4,B5. 	Cereales integrales Leguminosas Ajonjolí Semillas de Ahuyama Levadura de Cerveza
FIBRAS DIETÉTICAS Celulosa Pectina, Goma Mucilago. Polisacáridos de algas marinas	TRANSITO INTESTINAL	<ul style="list-style-type: none"> - Acortan el tiempo de tránsito intestinal de alimentos y sustancias proinflamatorias consumidas. - Protege la mucosa intestinal contra la inflamación. - Evita la formación de Nitrosaminas - Atrapa y disminuyen la magnitud de las citotóxicas a nivel del tracto intestinal 	Frutas Frescas Vegetales Hortalizas Cereales integrales Frutas Secas Oleaginosas Linaza