

//

Koniecznie przeczytaj

[Dieta Dobrych Produktów](#)

Kupisz Tutaj

Kolagen to białko. 1/3 białka w organizmie to Kolagen. Jeżeli nie chcesz mieć Osteoporozy, zapomnieć o swoim wieku, mieć piękną skórę bez zmarszczek - Jedz Galaretę z nóżek.

Ja jem z chrzanem. Pycha.

Jeżeli w Google wpiszesz Kolagen otrzymasz 1 350 000 odpowiedzi i kilkadziesiąt reklam w stylu:

Przepis Na Wieczną Młodość, Jedyny oryginalny Kolagen

Kolagen Naturalny bez wstrzykiwania

Usuń Zmarszczki bez zabiegów botoxu

Aktywny Kolagen Naturalny

Kolagen Transepidermalny Żel Do Smarowania.

Każdy chce ci sprzedać młodość, piękną skórę, zdrowe kości. Zdrowie.

Wszystko to prawda, lub prawie prawda, tylko

po co masz kupować za ciężkie pieniądze to co da jakiś tam średni efekt na wybranym kawałku skóry, jeżeli za grosze możesz mieć kompletną Kolagenową Kurację, nawet jeżeli nie zapisujesz się do Zuchwałych.

Galareta z nóżek

Dobra dla wszystkich,

oprócz wegetarian oczywiście.

Jedz Kolagen czyli Galaretę z nóżek wieprzowych.

Ale nie wodę z gotowania jednej świńskiej nogi w 5 litrach wody + żelatyna, tylko minimum wody maksimum mięsa.

I najważniejsze - gotować trzeba bardzo długo, tak by można było zjeść wszystkie skóry, chrząstki i ścięgna w których jest najwięcej kolagenu. Wyrzuca się tylko kości.

Taka galareta to prawie czysty KOLAGEN - podstawowy budulec kości, stawów i pięknej skóry!
Nie kupuj kolagenu w kosmetykach. Jedz kolagen!

//



Kolagen - główne białko tkanki łącznej. Posiada ono bardzo wysoką odporność na rozciąganie i stanowi główny składnik ścięgien.

Jest odpowiedzialny za elastyczność skóry. Ubytek kolagenu ze skóry powoduje powstawanie zmarszczek, w trakcie jej starzenia. Kolagen wypełnia także rogówkę oka, gdzie występuje w formie krystalicznej.

Kolagen jest powszechnie stosowany w kosmetykach, zwłaszcza w kremach i maściach przeciwzmarszczkowych. Stosuje się go też jako wypełniacz w chirurgii kosmetycznej - np. do wypełniania ust.

Kolagen stanowi powszechny składnik organizmów ssaków.

Kolagen występuje w wielu tkankach organizmu zwierząt a jego budowa jest zróżnicowana w zależności od funkcji i miejsca występowania. Generalnie rodzaje kolagenu dzieli się na 8 typów:

- * Kolagen typ I - jest to najbardziej powszechnie występujący rodzaj kolagenu w ludzkim organizmie. Jest on obecny w tkance tworzącej blizny, w ścięgnach i tkance łącznej kości.
- * Kolagen typ II - występuje w chrząstkach stawowych
- * Kolagen typ III - występuje w tkance tworzącej się z fibroblastów, w trakcie zablizniania ran, zanim zostanie wytworzony kolagen typu I
- * Kolagen typ IV - występuje w błonie podstawnej - mikrowłóknach międzytkankowych, tworzących cienkie membrany między różnymi tkankami organizmu
- * Kolagen typ V - śródmiąższowy - występuje na granicy tkanki tworzącej blizny i tkanek na krawędzi blizn - występuje zawsze jako dopełnienie kolagenu typu I
- * Kolagen typ VI - odmiana typu V - spełniająca tę samą funkcję
- * Kolagen typ VII - występuje w tkance nabłonkowej, m.in w skórze i na powierzchni tętnic
- * Kolagen VIII - występuje w śródbłonku - tkankach tworzących błony śluzowe i wewnątrz żył i tętnic

- * Kolagen IX, X, XI - występują w chrząstkach - razem z typem II
- * Kolagen XII - występuje razem z typami I i III w wielu tkankach.

Oprócz tego istnieje jeszcze 8 niesklasyfikowanych dotąd rodzajów kolagenu, których funkcja w organizmie nie jest wciąż wyjaśniona.

Koniecznie przeczytaj

[Dieta Dobrych Produktów](#)

Kupisz Tutaj

