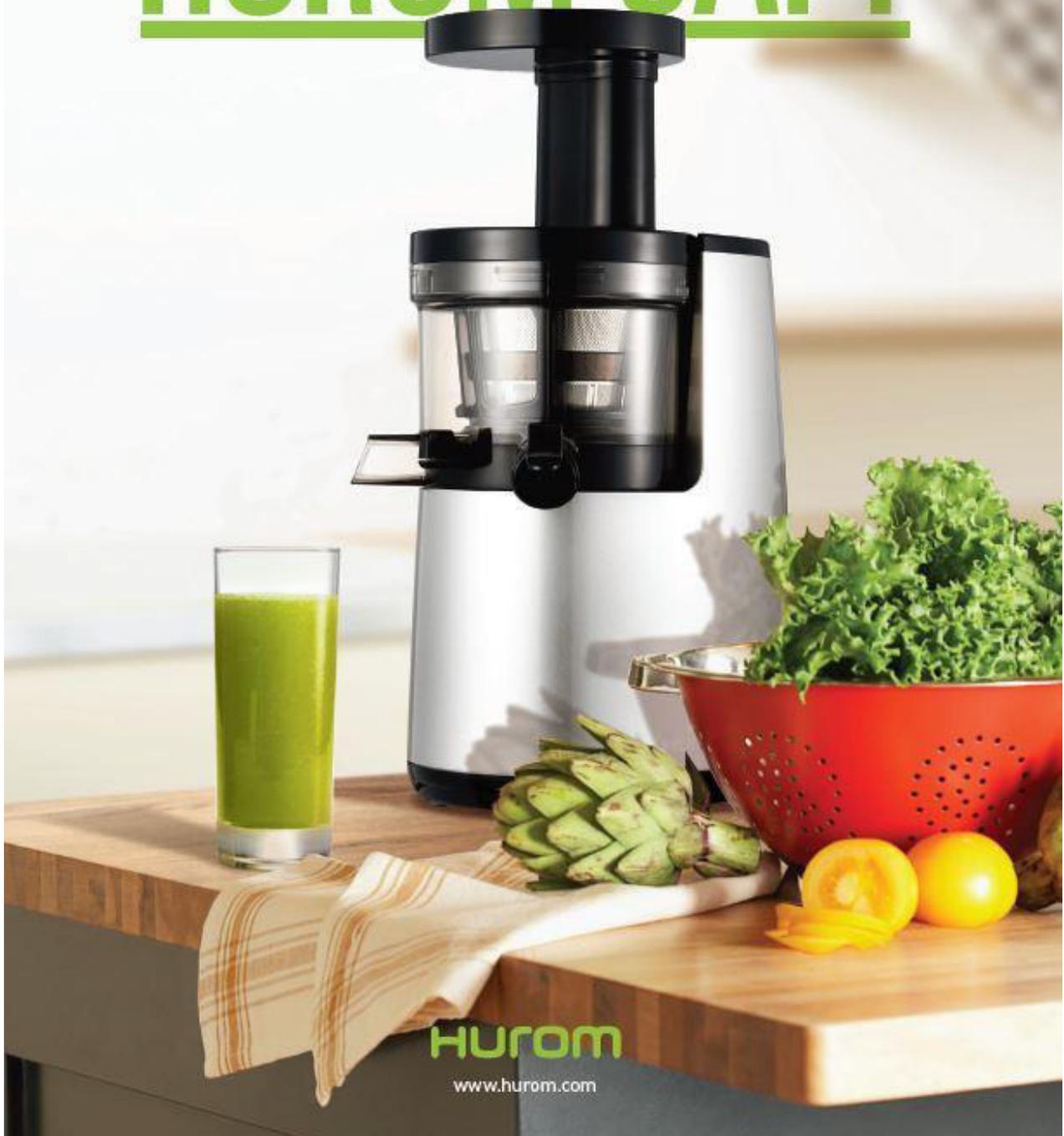


Gesundheit Beginnt Mit HUROM SAFT



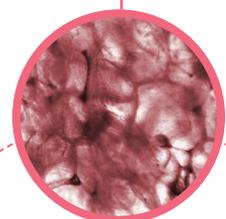
HUROM

www.hurom.com

Was für einen Saft trinken Sie?

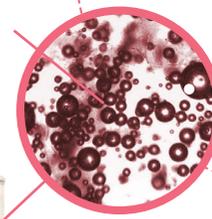
Wie unterscheidet sich Hurom Saft von dem eines hochgeschwindigkeits-Entsafters?
Wir haben ein Experiment durchgeführt und einen herkömmlichen, hochgeschwindigkeits-Entsafter mit dem Hurom Entsafter verglichen.

Aufgrund der hochgeschwindigkeits-Rotationsscheibe eines herkömmlichen Entsafters, können die Zellwände der Tomaten zerstört werden. Der Hurom Entsafter hingegen, produziert Säfte mit verlangsamer Pressgeschwindigkeit und schont somit nicht nur die Zellwände, sondern auch die Vitamine und Enzyme.

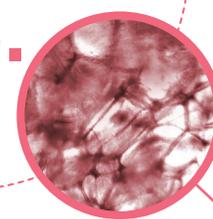


Nahaufnahme der Zellwände einer frischen Tomate

VS.

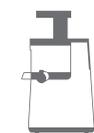


Mikroblasen



* Saft teilt sich in Schichten

Saft aus einem hochgeschwindigkeits- Entsafter
Fruchtfleisch und Wasser sind separiert und eine schnelle Oxidation erfolgt durch starke Sauerstoffzufuhr.



* natürliche Farbe der Tomate

Saft aus einem Hurom Entsafter
Zellwände werden geschont und bleiben im natürlichen Zustand erhalten.

*Kim MJ, Kim JI, Kang MJ, et al. Quality evaluation of fresh tomato juices prepared using high speed centrifugal and low-speeds masticating household juicers, Food Sci. Biotechnol. 2015

*nach 5 Minuten

Landwirtschaftliche Industrialisierung und moderne Medizin haben die durchschnittliche Lebenserwartung gesteigert

In der Vergangenheit war die menschliche Lebensspanne kurz aufgrund von Unterernährung und Krankheiten



Cholera



Typhus



Tuberkulose



Hunger

Die längere Lebensdauer ist eine direkte Folge der landwirtschaftlichen Industrialisierung, Impfstoffe und Antibiotika.

Doch die Menschen leben nur selten länger als 100 Jahre aufgrund moderner Krankheiten wie Fettleibigkeit, Herzerkrankungen, Krebs und Diabetes.



30% der erwachsenen Bevölkerung ist **übergewichtig oder fettleibig.**



1 von 3 Personen leidet an **Bluthochdruck**



1 von 10 Menschen leiden an **Diabetes**



20% sind von **Atopie betroffen**



Osteoporose



Alzheimer



ADHD/Depressionen

Unsere Ernährungsgewohnheiten müssen sich ändern

Die wichtigsten Ursachen für Zivilisationskrankheiten:

Bewegungsmangel und schlechte Ernährungsgewohnheiten.

Es ist zwingend notwendig die Essgewohnheiten zu ändern und einen aktiven Lebensstil zu führen, um moderne Krankheiten zu verhindern.



[Die Global häufigsten Todesursachen]

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) definiert Adipositas als übermäßiges Körperfett. Übergewicht ist einer der weltweit führenden Mortalitätsfaktoren. WHO fordert Maßnahmen.

Rapid steigende Fettleibigkeit

30% der Weltbevölkerung ist übergewichtig – in den letzten 20 Jahren hat sich die Zahl mehr als 2,5 mal erhöht.

Keinem Land ist es gelungen, mit dem Thema umzugehen.

Erwachsene (über 20)

30%



[Globale Fettleibigkeit]

2.1 Milliarden

87.5 Millionen



1980



2013

[Rapid steigende fettleibige Bevölkerung]

*Institute for Health Metrics and Evaluation (IHME), University of Washington

Übergewicht und Adipositas sind die Hauptfaktoren für Krebs

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) prognostiziert einen Anstieg der Krebsraten

60% Zunahme von Tod durch Krebs

Im WHO Weltkrebsbericht 2014 heißt es, dass die Zahl der krebsdiagnostizierten Menschen weltweit voraussichtlich von 14 Millionen auf 22 Millionen bis zum Jahr 2030 ansteigen wird. 8,2 Millionen Menschen haben bereits den Kampf gegen die Krankheit verloren und wenn keine präventativen Maßnahmen ergriffen werden, wird erwartet, dass die Zahl der Todesopfer auf mehr als 13 Millionen steigt.

[führende Ursache von Krebs]



Ernährung
30%



Rauchen
10~30%



Chronische
Infektion
10~25%



Alkoholmissbrauch
30%

Luftverschmutzung (drinnen und draußen), genetische Anfälligkeit, Berufe, hormonelle und reproduktive Faktoren

*Welt Krebs Report 2003 von der internationalen Agentur für Krebsforschung

Obst und Gemüse sind gesund für unseren Körper

Die Welt ist bestrebt, ein gesundes Leben durch gute- und ausgewogene Ernährung zu erhalten

**mindestens
7 Portionen**
(560g/Tag)

Laut einer 2014 Studie eines Forscherteams an der Universität von London

560g/Tag



Frühsterblichkeitsrate

42%

Krebs
Mortalitätsrate

25%

Mortalitätsrate von
Herz - Erkrankungen

31%

runter

McGovern's Report (1977)

Menschen müssen ihre Essgewohnheiten ändern Der Verzehr von Obst und Gemüse kann die Lebensdauer erhöhen

Eine Studie, die von 280 Forschern aus 30 Ländern (einschließlich des US Universitätslabors und der Royal Forschung des UK) durchgeführt wurde, drängt darauf weniger Fleisch, Zucker und Salz zu essen und dafür mehr Obst, Gemüse und Vollkornprodukte zu sich zu nehmen

University College London (2014)

Der Verzehr von Obst und Gemüse kann die Lebensdauer erhöhen

Die UCL hat eine 8 Jahre lange Studie mit fast 700.000 Menschen durchgeführt, um die Beziehung zwischen dem Obst- und Gemüseverzehr und der Sterblichkeit an Erkrankungen zu untersuchen. Im März 2014 wurde berichtet, dass ein täglicher Obst- und Gemüseverzehr von mindestens 560g die Frühsterblichkeit um 42%, die Krebssterblichkeit um 25% und die Sterblichkeitsrate von Herz-Erkrankungen um 31% senken kann.

World Health Organization (WHO)

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfiehlt dringend die Aufnahme von Obst und Gemüse zu erhöhen, um Herz-Kreislauf-Krankheiten, chronische Erkrankungen, sowie Krebs zu verhindern.

5 am Tag für eine bessere Gesundheit

Nehmen Sie mindestens 5 Portionen Obst und Gemüse am Tag zu sich

Das „US National Cancer Institute“ fördert den Konsum von mindestens 5 Portionen Obst und Gemüse am Tag, um Krebs und Übergewicht durch den übermäßigen Verzehr von Fleisch zu verhindern.

Globale Kampagnen zur Erhöhung des Obst- und Gemüseverzehrs

- | | |
|---|---|
|  Südkorea: Glückliche Familie 365 |  USA: 5 - 9 servings of fruits and vegetables a day |
|  Vereinigtes Königreich: 5 Farben von Obst und Gemüse pro Tag |  Kanada: Obst und Gemüse- Mix es zusammen! |
|  Japan: 5 Portionen Obst und Gemüse am Tag |  Australien: 2 - 5 Portionen Obst und Gemüse am Tag |
|  Ungarn: 3 Portionen Obst und Gemüse am Tag |  Polen: 5 - 6 Portionen Obst und Gemüse am Tag |
|  Finnland: 500g Obst und Gemüse am Tag |  Dänemark: 6 Portionen Obst und Gemüse am Tag |
|  Frankreich: 10 Portionen Obst und Gemüse | |

Warum sind Obst und Gemüse so besonders?

Sie sind reich an Nährstoffen

Frisches Obst und Gemüse sind reich an lebenswichtigen Nährstoffen. Die in ihnen enthaltenen Phytochemikalien (Sekundäre Pflanzenstoffe) haben antioxidative Eigenschaften und essentielle Enzyme für Vitalität.



Phytochemikalien

- Krebsvorbeugend
- Hemmen Zellschäden
- Antioxidant
- Anti-aging
- Stärken das Immunsystem

Phytochemikalien-natürliche Nährstoffe, welche den Körper schützen

Phytochemikalien findet man in Obst und Gemüse. Durch ihre krankheitsvorbeugenden Eigenschaften, schützen sie Pflanzen vor Fremdstoffen. Durch sie erhalten Pflanzen ihre Farbe, ihr Aroma, ihren Geschmack etc.



Gelb
Beta-Carotin [Orange]
gesunde Haut /
Erweiterungen des
Immunsystems



Lila
Anthocyan [Trauben]
gesunde Augen /
Herz-Kreislauf
Gesundheit



Weiss
Allicin [Kohl]
entfernt giftige
Substanzen / fördert
gesunde Knochen



Rot
Lycopin [Tomaten]
Anti-Krebs-
Eigenschaften / Herz-
Kreislauf Gesundheit



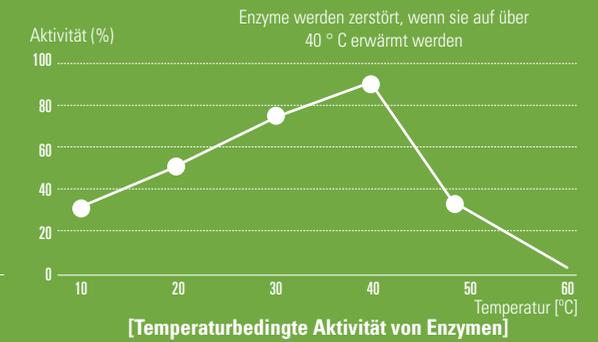
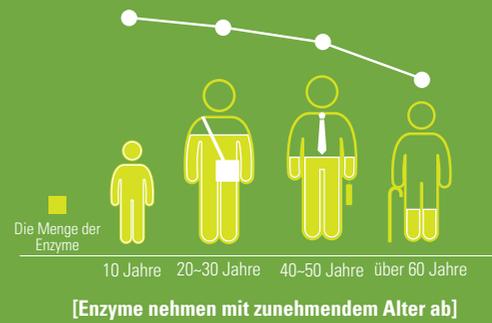
Grün
Lutein
[Grünkohl und Sellerie]
fördert gesundes Blut /
Anti-Müdigkeit

Enzyme

- Unterstützen die Verdauung
- Verbessern natürliche Heilungsvorgänge
- Beseitigen körperliche Abfallstoffe
- Stärken das Immunsystem

Enzyme sind Substanzen, die das Leben möglich machen

Die in Obst und Gemüse enthaltenen Enzyme, sind für die Umwandlung von Nahrung in Energie essenziell. Allerdings sinkt mit zunehmendem Alter auch der Enzymspiegel und die Enzymaktivität nimmt kontinuierlich ab. Umso wichtiger ist es, regelmäßig frisches Obst und Gemüse zu sich zu nehmen.



Konsumieren Sie Obst und Gemüse zur Aufnahme von Enzymen, da diese mit zunehmenden Alter geringer werden und durch Hitze zerstört werden.

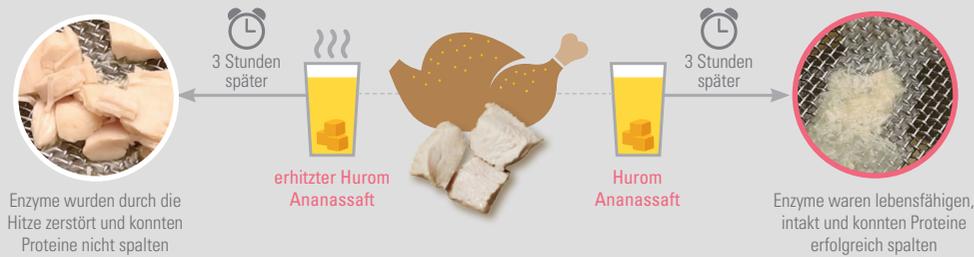
Warum ist Hurom Saft besonders?

Aktive Enzyme im Hurom Saft

Enzyme sind wichtig für die Vitalität. Sie sind intolerant gegenüber Hitze und werden durch sie zerstört.

[Verdauungsexperiment mit Hähnchenbrust und Hurom Ananassaft]

Hurom Saft ist unverarbeitet, sodass die natürlichen Enzyme lebendig und brauchbar sind.



Unverarbeiteter Hurom Saft spaltet Proteine

*Ergebnisse können in Abhängigkeit von den Bedingungen der Proben variieren. (z.B. Dauer der Kultivierung, Arten, Speicherung der Proben etc.) [Hurom Ernährungsanalysezentrum 2014]

[Veränderungen im Hautbild nach Auftragen des Hurom Kiwisafes]

Die im Hurom Saft enthaltenen Enzyme beseitigen körperliche Abfallstoffe.



Unverarbeiteter Hurom Saft enthält das Enzym Protease, welches abgestorbene Hautzellen beseitigt

[Ein Experiment mit antioxidativer Enzymreaktion des Hurom Saftes]

Erhitzte Enzyme reagieren nicht auf Wasserstoffperoxid.

Die antioxidativen Enzyme des Hurom Saftes hingegen, reagieren (mit Luftblasen) auf Wasserstoffperoxid.



Hurom Saft reagiert mit Wasserstoffperoxid, weil das antioxidative Enzym lebensfähig ist.

*Das antioxidative Enzym ist ein Enzym, welches aktiven Sauerstoff im Körper eliminiert.

Trinken sie natürlichen Saft mit Hurom

Die Welt ist bestrebt, ein gesundes Leben durch gute Ernährung und eine ausgewogene Ernährung zu erhalten

Obst, Gemüse und Vitalität in einem Glas!

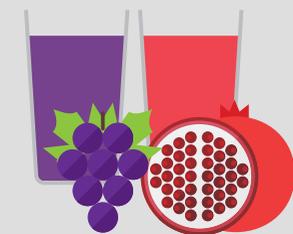


Schnellere Nährstoffaufnahme, kürzerer Verdauungsprozess



Food Industry and Nutrition 8(1), 28-36, 2003

Profitieren Sie von den Nährstoffen in Samenkörnern und Fruchtschale!



Gesundheit beginnt hier seit 1974 HUROM 11

Der Hurom Soft Leben

Presst Obst und Gemüse
behutsam aus und produziert
Hurom Saft mit natürlichen
Geschmäckern und
maximalen
Nähstoffanteil.



Patentanmeldungen in über 40 Ländern
Zum koreanischen Weltklasse Produkt
ernannt



Hurom, sein Weltklasse-Design hat
„Design Awards“ erhalten



Auszeichnung der Goldmedaille in Nürnberg,
Deutschland Internationale Invention
Ausstellung: Auszeichnung des
„Grand Slam Design“

Hurom, liefert natürliche Inhaltsstoffe an die Welt



Globale innovative
Technologie von Hurom

Huroms führende, innovative und patentierte zweite
Generation SST™

Huroms ursprüngliche Innovation, SST™, drückt
Zutaten langsam aus, ohne dabei Reibungswärme zu
erzeugen. Somit bleiben die natürlichen Geschmäcker
und Nährstoffe erhalten.



Entdecken Sie den natürlichen
Geschmack in Hurom



Hurom wendet zur Saftgewinnung die Zitronen-**Presstechnik**
an und bringt Ihnen die Natur direkt in Ihr Glas.

Hurom verwendet die Presskraft-Technik und garantiert im Vergleich zu
anderen herkömmlichen Entsaftern eine wesentlich höhere Saftausbeute
und maximalen Nährstoffanteil

Hurom Technologie



Naturnahrung

Das gleichmäßige Pressen der Zutaten ist die schonendste Methode, um die Nährstoffe zu erhalten.



Nährstoffe von Faserstoffen und Fruchtfleisch

Optimierte Saftgewinnung durch den Kontrollhebel, mit dessen Hilfe sich der Anteil an Fruchtfleisch im Saft individuell regulieren lässt.



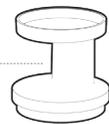
Ihr individueller Saft

Die Saftkappe ermöglicht das Mixen verschiedener Zutaten innerhalb des Saftgefäßes. Mit ihr kann der Saft tropfenfrei in der gewünschten Menge abgefüllt werden.



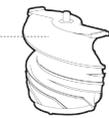
Effizientes Design

Die einfache, strömungsförmige Konstruktion ist mit wenigen Handgriffen auseinander gebaut und leicht zu reinigen.



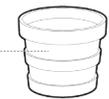
Trichter

Huroms ergonomisches Design bietet Praktikabilität und Stabilität



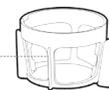
Schnecke

Huroms einzigartiges Spiral-Design für optimales Auspressen



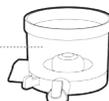
Sieb

Dieser hilft Zutaten gründlich auszudrücken und lässt sich mit der Schnecke verriegeln, um den gepressten Saft raus zu drücken.



Rotierende Bürste

Diese rotiert sanft zwischen Sieb und Gefäß für eine höhere Druckqualität



Kammer

Alle Komponenten werden für einen optimalen Safterlös hergestellt (Pressen)



Hauptkörper

Bleibt stabil mit einer geringen Vibration und einem dauerhaften Strommotor mit niedrigem Geräuschpegel

Hurom Rezepte



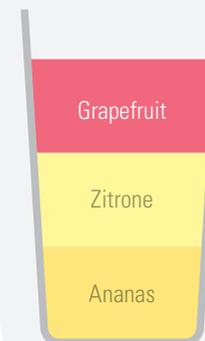
Lernen Sie eine Vielzahl von Obst- und Gemüsesaftrezepten kennen



Für eine Vielzahl von Phytonährstoffen in einem Glas



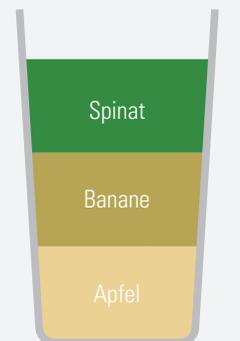
Gegen trockene Haut



Für Gewichtverlust



Für fittere Morgenstunden



Für gesunde Kinder

[Hurom - für verschiedene Kochmethoden]



Maiscremesuppe

1. Füllen Sie Milch in das Saftgefäß
2. Fügen sie Mais und Zwiebeln hinzu – starten Sie das Pressen Nehmen Sie das Fruchtfleisch aus dem Sieb
3. Lassen Sie die Maiscreme leicht köcheln



Selbstgemachtes Eis

1. Geben Sie Ihre Lieblingsfrüchte in das Saftgefäß und starten Sie das Pressen
2. Mischen Sie Schlagsahne dazu und das Ganze langsam einfrieren
3. Mischen sie das Eis alle 1-2 Stunden in der Schale



Traubenmarmelade

1. Geben Sie die Trauben in das Saftgefäß und starten Sie das Pressen
2. Kochen Sie den gepressten Saft, zusammen mit Zucker in einer Pfanne
3. Kühlen sie die Pfanne schnell mit kaltem Wasser aus, damit sich die Mischung festigt

Seit 1974
Führende
Technologie,
die den
Menschen
zugute kommt

Eine Firma, dessen
Produkte auf einer
Lebensphilosophie
basieren

Seit seiner Gründung im Jahr 1974 hat Hurom sich der Verbesserung der menschlichen Ernährung, Ernährungsgewohnheiten und Leben gewidmet. Ihr Ziel ist stets die Entwicklung von Spitzentechnologien durch Forschung und Innovation in der globalen Küchengeräteindustrie.



HUrom[®]
GERMANY

www.hurom.com