

Aksuvital, 11. Uluslararası Avrupa Kalite Zirvesi ödülüne layık görüldü.

Lobin International tarafından gerçekleştirilen 11. Uluslararası Kalite Zirvesi, kalite bilincini geliştirmek ve markalar için geleceğin habercisi olan Ar-Ge'nin önemini konuşmak üzere Paris'te toplandı. İmalat ve hizmet sektöründe inovasyona yönelik çalışmalarıyla örnek teşkil eden ve Türkiye ekonomisine yön veren temsilciler de dünyada pazar payını arttırmak, kalite ve inovasyon konusunda deneyimlerini paylaşmak ve Ar-Ge konumlandırmasının önemini vurgulamak amacıyla etkinliğe katıldı. Düzenlenen organizasyonda Türkiye'nin önemli markalarından Aksuvital; kaliteli ürünleri ve gıda takviyeleri alanındaki ilk Ar-Ge Merkezi olması ile Kalite Ödülü'nü almaya hak kazandı.



Geleneksel Tıpta Kalite ve Standardizasyon Çalıştayı Gerçekleşti

Aksuvital Doğal Ürünler A.Ş. ve Düzce Üniversitesi Çevre ve Sağlık Teknolojilerinde İhtisaslaşma Koordinatörlüğü iş birliğiyle 3 Mayıs 2018 tarihinde "Geleneksel Tıpta Kalite ve Standardizasyon Çalıştayı" düzenledi.

Açılışta konuşma yapan Aksuvital Doğal Ürünler Gıda San. ve Tic. A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Yunus Aksu, 1989'da arı ürünleri üretmekle başladıkları yolculuğa; zamanla bitkisel ürünleri de ekleyerek bugün 400'e yakın ürün ürettiklerini açıkladı. Gıda takviyesi sektöründe ilk Ar-Ge Merkezi'ni 2017'de kurduklarını söyleyen Aksu, bugün 95 ülkeye ihracat yaptıklarını belirtti.

Açılış konuşmalarının ardından çeşitli üniversitelerden birçok akademisyenin katıldığı çalıştay, gruplar halinde 2 oturumda gerçekleşti. Ülkemizde geleneksel tıbbın geliştirilmesi ve uygulanması kapsamında gerçekleştirilen çalışmaların, belli standartlara uygun olarak yürütülmesi için standartların belirleneceği kurumlar arası bir platform oluşturulması amaçlanmaktadır. Platformun amaçlarını, hedeflerini ve çalışma planlarını oluşturmak üzere düzenlenen çalıştay sonucunda alınan kararların raporunun oluşturulmasıyla program sona ermiştir.



Çakşır Otunu Tanıyor Muyuz?

Avicenna Marka Sorumlusu Uzman Biyolog Arzu Kabakçı, Çakşır otunun (Ferula elaeochrtis) bilinmeyen yönlerini anlattı. Kabakçı, çakşır otunun bilimsel kayıtlarda Türkiye'de sadece 17 türünün bulunduğunu ancak İran'dan Özbekistan'a kadar uzanan bölgede yüzlerce türünün yetiştiğini söyledi.

Çakşır otu bitkisinin, Ortadoğu'da potansiyel bir afrodisyak olarak kullanıldığını kaydeden Kabakçı, "Çakşır otu bitkileri arasında, progesteron, testosteron ve östrojenler gibi üreme hormonlarını etkileyen fitoöstrojenik maddeler içeren türleri bulunur. Bu fitoöstrojenik maddelerin, hipofizi uyatarak LH hormonu salınımını arttırdığını ve testosteron sentezini uyardığını ortaya konmuştur" ifadelerine kullandı.

"Doğru tespit edilmiş türünün kullanılması büyük önem taşımaktadır"

Çakşır otunun türleri arasında sadece birkaç türünün afrodisyak etkili olduğu belirten Kabakçı, "Bu türlerin bir haftadan uzun süre kullanımında afrodisyak etkinin tersine dönebildiği ileri sürülmektedir" dedi.



Malezya Fuarındaydık.

27-29 Haziran tarihleri arasında gerçekleşen 19. Uluslararası Malezya / Kuala Lumpur Gıda ve Gıda Teknolojileri Fuarı'na katıldık.



Kakao Yağının 7 Muhteşem Faydası

Fildişi sahillerinden gelen kakao yağının sadece bronzlaştırma etkisini mi biliyorsunuz? O halde sizi şaşırtacak muhteşem 8 faydasına bir göz atın...

1. Antioksidan Kaynağı

Kakao yağı stres azaltan bir etkiye sahiptir ve güçlü antioksidanlar içerir. Ve bu antioksidanlar sayesinde cildinizin erken yaşlanmasını önleyebilirsiniz. Kremlerinize bir çay kaşığı katabilir ya da saf haliyle cildinize sadece kakao yağı sürebilirsiniz.

2. Bronzlaştırma Etkisi

Sağlıklı bir şekilde bronzlaşmak, deniz, tuz ve rüzgârın olumsuz etkilerinden korunmak ve bronzluğun kalıcılığını sağlamak için kakao yağının güneşe çıkmadan cildinize sürmelisiniz. Oda sıcaklığında katı olan kakao yağının benmari usulü eritip kullanabilirsiniz. Ayrıca hatırlatalım; kakao yağı, paraben ve petrokimyasal bileşenler içeren kozmetik ürünlere göre son derece güvenilirdir.



3. Yaralara İyi Gelir

Kakao yağının nemlendirici özelliği olduğu için yanık, yara, tahriş ve kesiklere karşı etkilidir, hızlı iyileşmesini sağlar ve düzenli kullanıldığında faydasını görebilirsiniz. Ayrıca emzirme döneminde yara olan göğüs uçlarını da iyileştirir.

4. Saçı Besler

Kullandığınız saç bakım yağlarına kakao yağı ekleyerek kullanabilirsiniz, ayrıca kakao yağı, saç köklerinde oluşan tahriş de yok eder.

5. Dudak Bakımı

Dudakların çatlaması, kuruması ve lekelenmemesi için günde bir kez muhteşem kokuya sahip kakao yağının sürerseniz dudaklarınız gün boyu nemli kalacaktır.

6. Hassas Ciltlere İyi Gelir

Pul pul dökülen ve çabuk kızaran hassas cildiniz var ve kakao yağı kullanıyorsanız cildiniz kendini koruma altına alacağı için sıcaktan etkilenmeyecektir.

7. Çatlak Düşmanı

Hamilelik döneminde cildin aşırı genişlemesinden kaynaklı çatlakların oluşmaması için kakao yağının düzenli olarak kullanın. Ayrıca sık sık kilo alıp veriyorsanız da çatlak oluşumunu engelleyebilirsiniz. Her duş sonrası göğüs, basen, kol ve göbek gibi bölgelerinize masaj yaparak sürerseniz de çatlak oluşumu tamamen ortadan kaldırmış olursunuz.

Bildiğinizden Farklı Bir Çiçek: GÜL

Aksuvital Ar-Ge Merkezinden Kimya Yüksek Mühendisi Nigar Yıldırım, yapılan araştırmaların sonucunda kokulu gülün parfüm piyasası için önemli bir etkisinin olmasının yanı sıra, farmakolojik etkilere de sahip bir çiçek olduğunu belirtti.

Güzel kokuların tedavi edici etkisinin tarihin eski çağlarından bugüne dek bilindiğinin altını çizen Nigar Yıldırım, "Gül yağının içinde bulunan feniletanol rahatlatıcı ve uyku verici etkiye sahiptir. Üzüntü, ruhsal sıkıntı ve depresyon kaynaklı bunalımlarda kullanılabilmesinin yanında, doğum sırasında da psikoterapik etkisi olduğu belirlenmiştir" ifadelerini kullandı. Fitoterapinin tıbbi bitkilerle tedavi anlamına geldiğini belirten Yıldırım, "Kokulu gülün

fitoterapide en sık kullanım şekli gül yağıdır. Gül yağı en düşük toksisiteye sahip, alerjiye sebep olmayan, doğrudan cilde sürülebilen nadir uçucu yağlardandır. Gül yağı ayrıca deri rahatsızlıklarında, her türlü kuru ve problemlili ciltler için, alerjik egzamada, yeni doku oluşumunda ve yaraların kapanmasında kullanılabilir. Ayrıca, gül yağı kuvvetli mikrop giderici etkisi ile krem ve losyonlara katılarak ya da doğrudan uygulanarak kullanılabilir" dedi.



BİLİYOR MUSUNUZ?

Et, süt ürünleri, yumurta sarısı ve tam tahıllarda bulunan krom, vücut hücrelerinden çıkan enerji düzeyini ayarlayarak kilo vermeye yardımcı olur.



BİR ÖNERİ

Sırtınızın sağlıklı olması ve incinmelerden korunması için karın kaslarının kuvvetli olması gereklidir. Sırt sorunlarınız varsa bir fizyoterapistin veya yetkili bir uzmanın denetiminde düzenli karın egzersizleri yapın.



PÜF NOKTASI

Gün Boyu Ferah Kokmak İçin; Lavanta yağının koltuk altlarına 1-2 damla damlatarak gün boyu ferah kalabilirsiniz.



İkinci Beyin : Sindirim Sistemi & Probiyotikler

Probiyotikler; ağız yoluyla yeterli miktarda alındığı zaman kişinin sağlığı ve fizyolojisi üzerine pozitif anlamlı etki yapan, yararlı (non-patojen) canlı mikroorganizmalardır. Probiyotik; konakçının sağlığını ve beslenmesini olumlu yönde etkileyen canlı bakteri içeren besinler (peynir, turşu vs) ve süt ürünleri olarak da tanımlanmıştır.

Prebiyotikler; üst gastrointestinal sistemde sindirime uğramadan kalın bağırsağa ulaşabilen ve orada bazı bakteri veya bakteri gruplarının (dost bakteri) çoğalmasını, aktivitesini uyaran besin maddelerine denir. Prebiyotikler; bağırsaklarda bir tür veya sınırlı sayıda birkaç tür mikroorganizmanın çoğalma ve/veya aktivitesini seçici olarak teşvik eden, konakçının sağlığını olumlu yönde etkileyebilen sindirime uğramayan ürünlerdir.

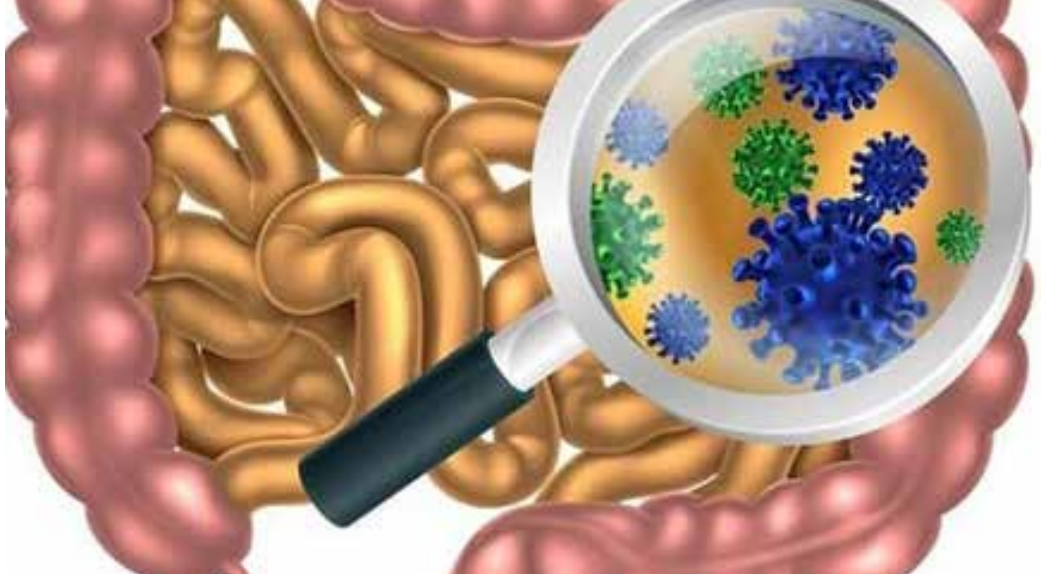
Vücudumuzda bulunan hücrelerin 10 katı sayıda mikrop hücresi normal floramızda bulunmaktadır. Normal floramızda (gastrointestinal, deri, akciğer, ürogenital sistem) yaklaşık 90 trilyon mikrop vardır. Gastrointestinal kanal mikroorganizmaların en yoğun bulunduğu sistemdir. Gastrointestinal kanalda bakteri yoğunluğunun en fazla olduğu yer ise ince bağırsağın son kısmı ve kalın bağırsaktır.

Normal Gastrointestinal Kanal Florası

Mide (pH=1,5-2) 10 Bin mikroorganizma/ml
Duodenum (pH=6-7) 10 Bin mikroorganizma/ml
Jejunum (pH=7) 100 Bin mikroorganizma/ml
Distal ileum (pH=7,5) 100 Milyon mikroorganizma/ml
Kolon (pH=6,8-7,3) 100 Milyar -1 Trilyon mikroorganizma/ml.

Anne karnında bebeğin sindirim kanalında mikrop bulunmaz. Doğumla birlikte flora oluşmaya başlar. Normal floranın oluşumunda doğum şekli ve beslenme şekli önemli rol oynar. Normal doğum ve anne sütü ile beslenme floranın süratle oluşmasını sağlar. Sağlıklı yaşam için hayata ilk adım normal doğumla atılmalı ve anne sütü ile beslenerek devam edilmelidir. Anne sütünün yerine verilen bebek mamaları ve içecekler floranın sağlıklı oluşmasında anne sütü kadar etkili değildir. İki yaş civarında çocukta normal flora gelişmiş olur. Bu flora ufak tefek değişikliklerle yaşam boyu aynı kalır. Bu flora bireysel özellik gösterir ve parmak izi gibi farklılığını yaşam boyu taşır.

Son yıllarda, modern gıda teknolojisi ile üretilen besin maddelerinde görülen değişikliklerin bazı hastalıkların nedeni olduğu ileri sürülmektedir. Son 60-100 yıldaki hijyenik yaşam, beslenme tarzı, antibiyotik ve diğer ilaçların tüketilmesindeki artışın bazı hastalıklara neden olmuş olabileceği



ileri sürülmektedir. Gıda teknolojisindeki yenilikler, hijyenik yaşam, beslenme tarzındaki değişim, çevresel faktörlerin, aşırı ilaç kullanımının bağırsak floradaki dengeyi bozarak iltihabi bağırsak hastalıklarında, otoimmün hastalıklarda, allerjik hastalarda, kalın barsak kanserinde artışa neden olduğu bildirilmektedir.

Bunun yanı sıra sindirim sistemimizde iki katman halinde yerleşmiş, yaklaşık yüz milyon sinir hücresi içeren bir sinir sistemi ağı bulunmaktadır. Enterik sinir sistemi denen bu sistemdeki sinir hücresi sayısı, beyindeki sinir hücresi sayısına yakındır. Enterik sinir sistemi tıpkı beyin gibi, duyu ve davranışlarımızı etkileyen nörotransmitter denilen maddeleri salgılamaktadır. Yani sindirim sistemi için ikinci bir beyin diyebiliriz. Beyin ve sindirim sistemi arasındaki sinirsel iletişim yollarının yüzde 90'ı sindirim sisteminden uyarıları beyine götüren yollardır. Yani sindirim sistemimiz beynimizi adeta uyarı bombardımanına tutmaktadır. Bu uyarılar alt beyin kesimlerinde süzgeçten geçirilir ve biz bunların ancak bir kısmını hissederiz. Eğer filtre sistemi olmasaydı her bağırsak hareketini ağrı olarak algıyardık. Beyin ve sindirim sistemi arasında ayrıca kan ile taşınan iletişim sinyalleri de vardır. Beyin ve sindirim sistemi sinir ağı arasında hücre biyolojisi bakımından hayret verici bir benzerlik vardır. Sindirim sistemi sinir ağı içinde 30 farklı nörotransmitter bulunur. Bu maddelerin içinde düşünce organımız olan beynimize ve psikolojik durumumuza etki eden serotonin, dopamin gibi

psiko-aktif maddeler yer alır. Mutluluk hormonu olarak bilinen serotoninin yüzde 90'ı sindirim sisteminde bulunmaktadır. İnsanların stresliyen veya mutsuzken belirli gıdalara yönelmesi bu şekilde açıklanmaktadır. Modern şehir yaşamında yüzde 25-30 sıklıkta görülen ve yaşam kalitesini önemli derecede bozan huzursuz bağırsak sendromundan beyin ve enterik sinir sistemi arasındaki iletişim bozukluğu sorumlu tutulmaktadır. Son zamanlarda bağırsak mikrobiyotası bozukluklarının bazı davranış bozuklukları, multipl skleroz, otizm gibi hastalıklarla ilişkili olduğu gösterilmiştir. Bütün bunlar psikolojik durumumuza tek başına beynimizin belirlemediğini, ikinci beyin gibi çalışan enterik sinir sisteminin de büyük rolü olduğunu düşündürmektedir.

Özetleyecek olursak; sindirim sistemi adeta ikinci beyindir. Sindirim sisteminin sağlıklı ve mutlu olması demek tüm vücudun sağlıklı ve mutlu olması demektir. Sindirim sisteminin sağlıklı olmasının yolu ise dengeli ve sağlıklı beslenerek bağırsak mikrobiyotamızı destekleyecek şekilde gerektiğinde takviye almaktan geçmektedir.

KAYNAKLAR

1. 2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals May 4-6 2006 İstanbul.
2. Abbott A. Gut reaction. Nature 2004; 427: 22. January 284-86.
3. Yağcı RV. Probiyotik ve Prebiyotikler. Güncel Gastroenteroloji 2005; 9: 223-25.
4. Yağcı H. Kefir ve özellikleri. III. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu 1994; 246-52.
5. Vural T, Çelen E. Gastrointestinal sistemle dost mikroorganizmalar ve probiyotikler. Güncel Gastroenteroloji 2005; 9-3: 115-23.

Yeni Çıkan
Ürünlerimiz



Çeyrek Asırlık Bir Dostluk Hikâyesi

25 yıllık bir ortaklığın Güneydoğu bölgesindeki temsilcisi olan Alaca Gıda ile Aksuvital ailesinin ortaklığı 1994 yılında arı ürünlerine bir hobi olarak başladığımız zamana denk gelmişti. O zamanlarda Adıyaman bölgesinin en büyük marketi bizde idi. Arı ve arı sütü ürünlerini kullanmaya başlayınca ne kadar doğal ve yararlı ürünler olduğunu gördüm ve ürünleri marketimizde satmaya başladığımız zamanlarda hem kişiliğine, hem de ürünlerine çok güvendiğim için Sn. Yunus Aksu Bey ile görüşerek marketimizde ürünlerini satmaya başlayarak Aksuvital ailesine katılmış olduk.

Ürünler önceden Malatya'dan gelirdi daha sonradan ise İstanbul'dan gelmeye başladı. Aksu Vital şirketi İstanbul'a taşınmış ve ürünleri orada üretmeye başlamışlardı. Market dışında toptan dağıtım kanalına başlamamızla beraber Doğadan Bitki Çayları ve Aksuvital doğal ürünlerinin Doğu



ve Güneydoğu bölge dağıtımını üstlendik ve hizmet vermeye başladık. O dönemlerde bugün olduğu gibi ürün çeşitleri yoktu. Çeşit az ve kısıtlı idi. Bölgemizin sosyal ve ekonomik yapısına göre satmaya çalıştığımız ürünler oldukça lüks sayılabilecek ürünlerdi. Bugün 25 yıl önce geriye gittiğimizde kaliteli ürün ve kaliteli firmalar ile yapılan ticaretin karşılığı olarak onca zahmete ve emeğe karşılık geldiğimiz yer, sektörün lider markasının yanında kendi bölgesinde söz sahibi olmuş, aranan ve hizmetimizden faydalanmak isteyen birçok firmanın peşinde olduğu bir yapı olmuşuz.

Teşekkürler Aksuvital,
Teşekkürler Sn. Yunus Aksu.
Nice 25 yıllara.

Doğal Ürünler Pazarına Eğitim Desteği de Bizden

Doğal ürünler pazarındaki hızlı büyüme trendi ile beraber pazarda yetişmiş uzman personel ve bilgilerinin eksikliği hissedilmeye başlamıştır. Özellikle bilgi kirliliğinin çok fazla olduğu bu alanda, doğru bilgiler ile donatılmış personeller yetiştirmek için Aksuvital ailesi olarak eğitimler düzenlemeye başlamış bulunmaktayız. Gerek bitkilerin gerekse ürünlerimizin faydalı ve zararlı yönlerini gelen müşterilere daha doğru ve basit anlatılabilmesi için iş ortaklarımızın personellerine yönelik her ay bir bölgede olmak kaydı ile Türkiye genelinde eğitim seferberliği başlatmış bulunmaktayız. Özellikle ulusal kozmetik mağazaları ve aktar kanalı

müşterilerimizin mağaza yetkilileri ve mağaza reyon yöneticilerini kapsayan eğitimlerimiz ayrıca bu alanda kendi işini kurmak isteyen tüm halkımızı da açık bir şekilde devam etmektedir.

İlkini İzmir'de Balçova Termal Otel'de yapmış olduğumuz eğitimin ikincisi Bursa bölgesinde planlanmıştır. Uzman eğitmenlerimiz eşliğinde düzenlediğimiz bu eğitimlerimizin sonunda ürün eğitimi sertifikası verilmektedir.



Çerezci Gurme Kuruyemiş Aktariye'nin Aksuvital Yolculuğu



20-30 sene önce işletmelere "2000'li yıllardan sonra ürünü sattıran en önemli şeylerden birisi tüketici memnuniyeti olacak" deselerdi herhalde çoğu kişi buna gülerdi ama rekabetin inanılmaz boyutlara geldiği günümüzde artık bu en önemli şey oldu.

Halbuki atlanan bir nokta var, tüketici memnuniyeti için milyonlarca dolar harcamaya gerek yok. Samimi olup insanları mutlu edecek ve şaşırtacak bir şeyler yaparsanız tüketicilerin senelerce anlatacağı bir hikayenin baş kahramanı olabilirsiniz ve akıllara olumlu şekilde kazınabilirsiniz.

Biz de bu meşakkatli yolda 1978'den beri Beylikdüzü, Esenyurt1, Esenyurt2 ve Tepecik şubelerimizle başta Kuruyemiş ve Aksuvital markalı ürünlerimizle, tüketicilerimize güvenle en iyi hizmeti sunmaya devam ediyoruz. Hayırlı işler, hayırlı günler dileriz.