

(ما هو الغذاء الملكي أو غذاء الملكات؟)

فوائده ومنافعه للرجال والنساء والأطفال

AMIN HOSAM (253)310-8866 USA

التعريف بغذاء الملكات :

(يخرج من بطونها شراب مختلف ألوانه فيه شفاء للناس) ويسمى الفالوج الملكي وهو عبارة عن مادة غروية غنية بمحتوياتها الغذائية وصفاتها الدوائية ويحتوي على بروتين بنسبة 50.40% ودهون بنسبة ما بين 15.8% ومواد معدنية بنسبة 4.3% كما يحتوي على جلوكوز وليفولوز وحمض امينية. انه غذاء تصنعه الشغالات على وجه الخصوص لتتغذى عليه الملكات , فهو غذاء ذو قيمه غذائية عاليه- فهو يطيل عمر ملكات النحل لعدة سنوات في حين لايتجاوز عمر الشغاله الشهرين. وله عدة صفات أساسية تخصه وهي صفات فيزيائية: (اللون: أصفر شاحب). (الطعم: حامض). (القوام: هلامي ثقيل). الماء: 66% تقريباً. البروتينات: حوالي 10%. الليبيدات: حوالي 6%. الجليكوسيدات: تقرب من 14%. العامل - ونسبته 3%.

يضاف إلى ذلك مركبات مختلفة ومحددة نسبته 1% من بينها أملاح معدنية وخاصة فيتامينات المجموعة وهرمونات، ومضادات حيوية. غذاء الملكات هو سبب تحول النحلة العادية الى ملكة ، ولايوجد في الحيوانات او الطب او المواد ما يشابهها

- 1- يستخدم غذاء الملكات كمقو لجهاز العصب
- 2- مفيد للجهاز الهضمي وامراض الاوعية الدموية
- 3- يستخدم في علاج الحالات النفسية عند البالغين
- 4- يعطى للسيدات في سن اليأس وحالات الدورة الشهرية والحمل والرضاع والنفاس
- 5- يعطى للرجال في حالات البرودو الجنسي والإرتخاء ويقوي الغدد التناسلية-

6- يعمل كمقو عام للأعصاب ويقلل من الأعراض النفسية والعقلية

7- له وظائف انزيمية تجدد الخلايا

8- يفيد الاطفال في تحسين الشهية وزيادة الوزن وتنظيم ضربات القلب وزيادة مقاومتهم للأمراض المعدية

9- للنساء اللواتي يتناولن غذاء الملكات : تختفي لديهن اعراض اليأس ويصبحن قادرات على الإنجاب مرة اخرى بإذن الله تعالى .

10-11 ينشط الغدد الصماء التي بدورها تنشط القوة الجنسية ولهذا يحتوي غذاء الملكات على استيل كولين الذي يوسع الاوعية الدموية ولهذا يستعمل كعلاج لارتفاع ضغط الدم

12- يفيد في علاج امراض الدم حيث انه يخفض الكورسترول في الدم

13 - ينظم عملية التغيرات الكيميائية بالخلايا

14-15- له تأثير مدر البول- ولمنع السمنة والتعب

16 ينظم وظيفة الغدد الصماء

17 مفيد في علاج تصلب الشرايين

18-وجيد لأمراض الشيخوخة والانهيار النفسى للمسنين- ويفيد التهاب البروستاتا

19- مفيد في علاج امراض الكبد لاحتوائه على مادة الميثونين

20- فاتح للشهية للكبار و الصغار و يعمل على زيادة الخصوبة

- واضطرابات الاعصاب وفقدان الشهية 21 - علاج السكر

22- علاج جيد لضعف النمو و جفاف الفم و الشفتين لاحتوائه على فيتامين ب

23 - علاج الانميا والالحم العصبي لاحتوائه على فيتامين ب1

24 - مانع للإصابة بالتهاب تجويف الفم و الإصابة بالدوستناريا الجلدية

والصداع النصفى لاحتوائه على حمض بانتوثنك وحمض النيكوتينك

25 - مانع للإصابة بسقوط الشعر

26- له اثر جيد في علاج التهابات الاعصاب البصرية لإحتوائه على فيتامين ب1

27 - يمنع تورم الخلايا الدموية لوجود حمض الفوليك .

28 -مانع للإصابة بتصلب الشرايين لوجود - اينوسيتول - به ويمنع تراكم الكوليسترول

29 - يعمل على تنشيط اعضاء الجسم و يزيد سرعة التحول الغذائي

30- له تأثير قاتل على بعض الميكروبات المرضية لإحتوائه علىحمض

الديسينويك

31 - يعالج بعض امراض الجلدية و يجعل البشرة اكثر نعومة ومرونة

23- يفيد في علاج حالات قرحة الاثني عشر لإحتوائه على حمض البانتوثينيك

33 - يعمل على تقوية جهاز المناعة لإحتوائه على مضادات للأكسدة

(الروتين .الكريسين .فيتامين هـ , ج)

- له اثر هرموني كبير حيث يزيد عدد الكرات الدموية الحمراء 34

35- له تأثير كبير جدا لمقاومة الشعور بالارهاق وخاصة الناتج عن الأرق

36- له تأثير مفيد في التئام الجروح و منع تكون الجلطات وتصلب الشرايين

له تأثير مفيد في التئام الجروح والتقليل من الداء السكري لإحتوائه على

حمض الديسينويك

37 - رفع الكفاءة الذهنية وقوة الذاكرة لاحتوائه على مادة الاستيل كولين

38 - أساسى لنقل النبضات العصبية لوجود الأستيل كولين به مما يساعد

على التركيز وقوة الذاكرة

39 - منع تجاعيد الجلد و تأخير الشيخوخة لإحتوائه على مادة الكولاجين.

والغذاء الملكي لها أثر دقيق وفعال في سرعه نمو وتجديد الخلايا للمتناول لها.

منظم جيد للشهيه - مزيل للتعب منظم لعمل غدد الجسم ويقوي ملكات

الفرد مثل الذاكرة والتعليم ومقوي عام للرياضيين , وهو يستعمل الان في كثير

من المستشفيات والمعاهد الطبية في سويسرا وفرنسا لمعالجه امراض الوهن

والانهيار العصبي والبدني الناتج عن الأرق والارهاق والتعب الزائد.

التناسليه. رفع معدلات الحيوانات المنويه وقوه القذف والانتصاب.

وبالنسبه للأنثى : سرعه البلوغ والنضج الجنسي. انتظام وقوه التبويض,

ومعالجه بعض حالات العقم عن الضعف الجنسي والضمور

والغذاء الملكي شديد التأثير بالضوء والحراره ويحفظ في درجه حراره منخفضه

(الثلاجه) أو بخلطه مع العسل حيث يعتبر العسل بعد خلطه به ماده حافظه

له في درجه الحراره العاديه.

