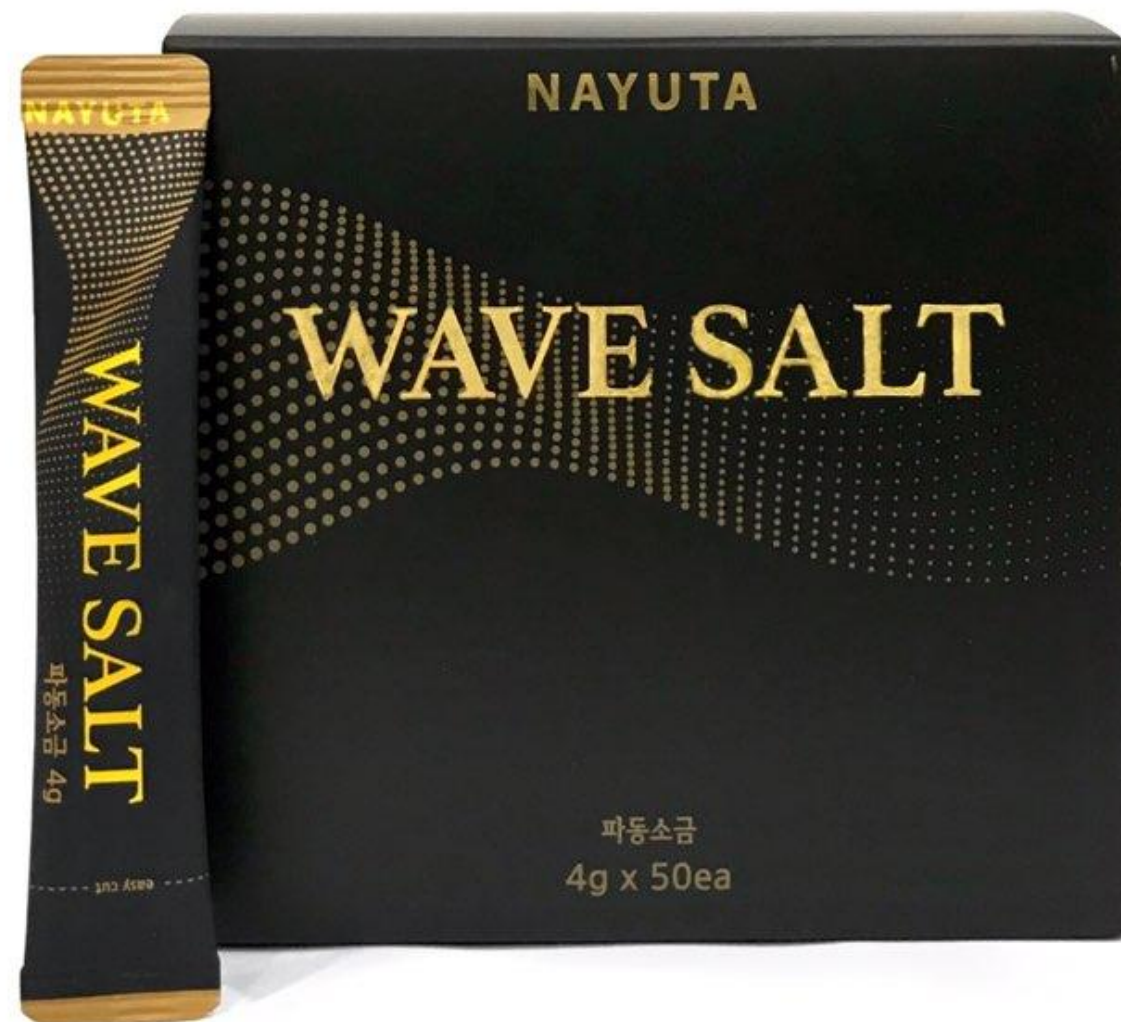


A wide-angle photograph of a salt flat at sunset. The sun is low on the horizon, casting a golden glow over the scene. The sky is filled with scattered clouds, some of which are illuminated from below. The salt flat is a large, flat expanse of water, with a person in the distance using a long-handled tool to work on the surface. The water reflects the sky and the sun, creating a shimmering effect. The overall mood is serene and peaceful.

NAYUTA WAVESALT

“ Содержание

- I. Роль соли
- II. Функции соли
- III. Как отличить хорошую соль
- IV. WAVESALT – влияние на организм
- V. WAVESALT - применение
- VI. Производственный процесс
- VII. Так сделали WAVESALT



Роль соли



- Содержание соли в околоплодных водах в период беременности 0,9%.
- Содержание соли в материнском молоке -составляет 0,9%.



- Содержание соли в крови у детей -0,9%.
- Содержание соли в крови в сердце - 0,9%.



- Раствор Рингера - вводимый внутривенно имеет соленость 0,9%.
- Внутривенная инъекция Рингера для психотически пациентов имеет соленость 5%.
- Внутривенная инъекция Рингера для больным раком, имеет соленость 5%.
- Внутривенная инъекция Рингера для больных гипергликемией в коме, имеет 10% соленость.



- Содержание соли в морской воде около 3,2%.



- Соленость корейского соевого соуса составляет около 19%.

Функции соли

1. Консервация : при засолке любых продуктов – не загнивает.
2. Стерилизация: убивает различные микробы, бактерии, супербактерии и даже гольца.
3. Кроветворение: играет абсолютную роль в выработке крови.
4. Очищающий эффект: растворяет и разлагает жир, очищает кровь за счет сжигания сахара.
5. Гемостатическое действие: коагулирует кровь, останавливая кровотечение.
6. Жаропонижающий: стерилизация и детоксикация, чтобы контролировать и понижать температуру.
7. Детоксикация: токсины поглощаются солью, разлагаются и нейтрализуются.
8. Очищение: нейтрализует токсины и микробы, поглощает и выводит все тяжелые металлы.
9. Ферментация: способствует размножению защите кисломолочных бактерий или дрожжей от кишечной палочки.
10. Ускорение: индуцирует и стимулирует различные гормоны и пищеварительные ферменты в организме.
11. Пищеварение: способствует выработке достаточного количества соляной кислоты в желудке для облегчения пищеварения.
12. Поглощение: улучшение впитываемости питательных веществ.

Функции соли

13. Антибактериальное действие: обладает антибактериальным действием, выделяя тепло и энергию с помощью 11 электронов.
14. Иммунное стимулирование: способствует секреции иммунных гормонов в каждом органе тела.
15. Выведение: увеличивает количество микроорганизмов для облегчения кишечной деятельности и вывода шлаков из организма.
16. Мочегонное средство: способствует диурезу, очищая кровь и укрепляя мочевой пузырь.
17. Циркуляция: вырабатывает электричество, очищая и удаляя отходы.
18. Секреция: поскольку она способствует индукции, она способна хорошо секретировать необходимые вещества.
19. Согревающее действие: растапливает лед и превращает холод в тепло.
20. Электростатическое действие: есть способность постоянно двигаться и входить в сердце для выработки электричества.
21. Эффект геодама: он растворяет и удаляет мокроту, вызывающую все болезни.
22. Прочие действия: известно около 3000 видов действий.
23. Особое действие: содержит небольшое количество специальных минералов, поэтому является источником около 40 видов органических минеральных элементов.

Как отличить хорошую соль

**Соотношение смеси 88% натрия +
12% минеральных веществ.**

После нагрева соли в керамической посуде не вызывает дыма, запаха и цвет не меняется.

Красная соль, серая соль или черная соль – наличие цвета в соли означает присутствие вредных примесей

После дегустации во рту через некоторое время ощущается сладковатый



При растворении в воде цвет становится мутно-белым, как молоко (доказательство того, что присутствуют различные ионизированы минералы, такие как кальций, магний, калий и пр.)

Если осоловой раствор прозрачен в воде, это свидетельствует о том, что в нем нет минералов и есть только натрий.

Свидетельство того, что есть вредные примеси, когда вода становится серой



WAVESALT

Способ употребления

※ 3-4 раза в день
Принимать натошак или через 2-3
часа после еды.

Набрать
глоток
воды в
рот.

1

Насыпать
чайную ложку
(около 15 г)
соли в центр
языка во рту.

2

Проглотить
соль, пока
она не
растаяла.

3

Прополоскать
рот
небольшим
количеством
воды и
проглотить,
как при
полоскании
горла.

4

**Не пить
больше
воды.**

5



При приготовлении пищи добавлять чуть побольше, чтобы она стала соленой.

Пейте его с кофе, традиционным чаем, холодной или горячей водой.

Всегда носите его с собой в сумке или машине.



- Он контролирует тепло крови и предотвращает окисление, уменьшая запахи во рту или на теле.
- Сохранение солености крови на уровне 0,9% способствует делению клеток и помогает молодости.
- Он помогает улучшить аппетит и пищеварение, обеспечивает хороший ночной сон и легкое опорожнение кишечника.

правильного



Чистка кишечника при:

- * Бессоница/беспокойство/депрессия/раздражительность
- Физические дискомфорт/медленное пищеварение/сухость в горле/головные боли
- Проблемное мочеиспускание/плохой отток желчи/раздражения кожи/кашель/насморк
- Запор/зловонный запах стула/запах изо рта/понос

Чистка кишечника

1,5 л воды
+ 1 столовая ложка соли (около 30 г)
+ утренний пустой желудок

Выпить натощак, опорожнение произойдет за 2~3 раза в виде жидкого стула.

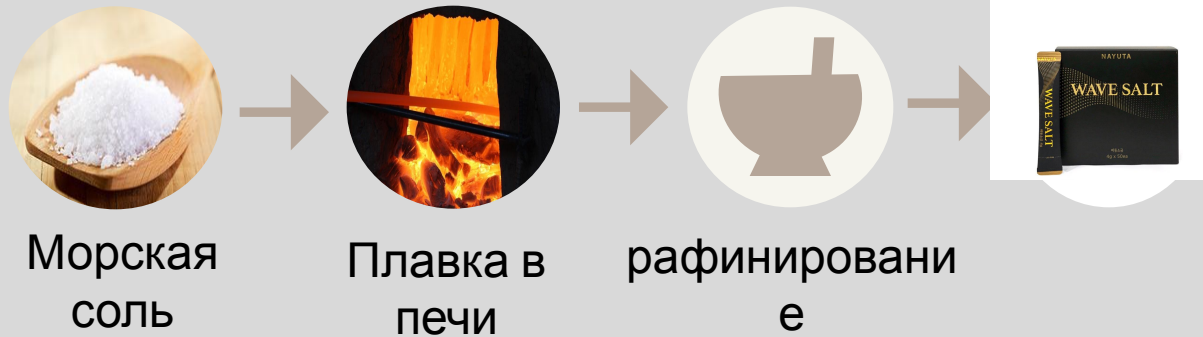
Чистка желудка

1. Полстакана воды + 1 столовая ложка распыленной соли (около 30 г) + пустой желудок
2. Прополоскать рот половиной стакана воды и сплюнуть.
3. Симптомы: могут возникать урчание, рвота, головная боль, головокружение, временная отечность.
4. Люди с очень плохим физическим состоянием может быть тяжело

Чистка желудка при:

Отсутствии аппетита и недостатке энергии по неизвестной причине/состоянии тяжести тела/тяжести век при пробуждении с чувством усталости/сонливости но нет сна/все тело горячее или холодное/стянутости мышц/дискомфорте в мышцах, нет имеет ремиссии/проблемах с аппетитом и пищеварением

Сохранение состава – изменение характера??



- Холодная природа морской соли → Теплая природа
- Высококислотные свойства морской соли → Щелочные (PH: 13) свойства
- Окислительные свойства морской соли → восстанавливающая способность (до -500)
- Неорганические минералы морской соли → Органические минералы (около 40 видов)
- Горький вкус морской соли → сладкий и пикантный вкус
- Сильное свойство морской соли → Мягкое свойство
- Минеральные свойства морской соли → Минеральные (около 12%) пищевые свойства

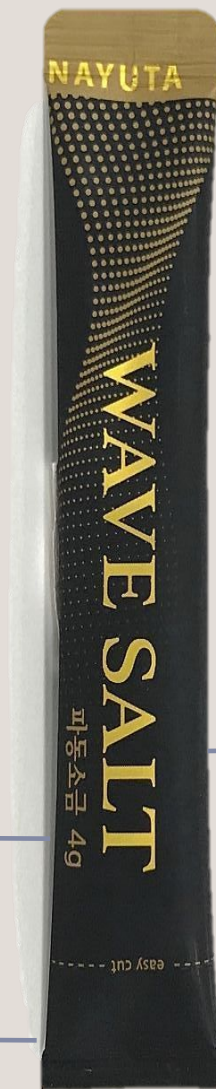
[Так сделали WAVESALT]

Соль, полученная
ионным пиролизом 83
вида минералов.

Соль, надежно очищенная
термической обработкой

Щелочная минеральная
соль, в которой
неорганические минералы
ионизируются до
органических минералов
Соль, секрет производства
которой заключается в
ассимиляции углерода на
белковые и
аминокислотные связи.

Когда пациент принимает wavesalt,
его конституция ощелачивается -
это показатель хорошей соли.



Соль, очищенная при
высокой температуре

Соль, очищенная
термической обработкой от
загрязнений, поступивших
вместе с желтой пылью

Естественное
соотношение смеси 12%
органических минералов
PH13 + 88% натрия

Соль составляет 0,9%, и чем
больше вы ее потребляете,
тем полезнее для
организма.

Метод тепловой
обработки пищевой соли
для удаления вредных
компонентов

[Так сделали WAVESALT]

Соль, полезная для омоложения из-за активного деления клеток при приеме внутрь в количестве

Ионизированная щелочная соль, богатая органическим кальцием, калием и магнием

Соль без перегрузки и беспокойства, потому что она имеет естественное соотношение компонентов

Весь состав соли сохранен, но характер и польза радикально изменены

Чистая и уменьшающая мощность, тонкая соль, которая нужна каждому



соль, которая помогает беременным женщинам уменьшить утреннее недомогание и сохранить здоровье ребенка.

соль, которая помогает спортсменам улучшить свои показатели

Чем больше употребление при ослабленном организме, тем крепче и здоровее человек

Изысканная и полезная соль, которая помогает согреться при употреблении.

Новая соль, создающая новые непередаваемые ощущения

“ NAYUTA

Thank you ”