

Científicos descubren por qué la miel es el mejor antibiótico natural

El Ciudadano · 22 de julio de 2015



miel-antibiotico natural

La miel se ha utilizado durante siglos por sus propiedades antibióticas. La Ciencia finalmente confirmó las capacidades antibacterianas de la miel.

Propiedades antibacterianas, antivirales y antimicóticas de la miel, esto hace que sea más poderoso que los antibióticos convencionales. La miel contiene una

proteína producida por las abejas llamada defensinas-1. Es el ingrediente activo que elimina gérmenes en la miel.

Aplicada tópicamente, la miel puede matar a una amplia gama de patógenos tales como MRSA y bacterias de la carne. También se encontró que las bacterias tratadas no acumulan cualquier resistencia como los antibióticos convencionales. La eficacia de la miel se encuentra en su capacidad para combatir infecciones en varios niveles, por lo que es difícil para las bacterias desarrollar resistencia.

Según Susan M. Meschwitz, Ph.D., **miel utiliza una combinación de métodos de lucha como un efecto osmótico.** Este efecto se origina por la alta concentración de azúcar de la miel. En este proceso, el agua se extrae de las células de las bacterias, dejando a los patógenos sin más remedio que deshidratarse y morir.

Según el bioquímico Peter Molan, que estudió ampliamente los antibióticos naturales tales como la miel durante 25 años, la miel de manuka es eficaz para matar incluso las bacterias resistentes a los antibióticos más aún, cuando se ha diluido a una décima parte de su concentración original. El afirma,

“Hay más evidencia, evidencia clínica, con mucho, para la miel en el tratamiento de heridas que para cualquiera de los productos farmacéuticos. ”

La miel está llena de probióticos, antioxidantes, vitaminas y minerales. Es rica en vitamina A, vitamina B2 o B3 o ácido nicotínico riboflavina, B5 llamado ácido pantoténico, vitamina C, biotina y rutina. La miel también contiene muchos minerales: incluyendo calcio, magnesio, potasio, hierro, cobre, yodo y zinc.

La miel es tan poderosa y eficaz en la destrucción de bacterias que debería ser la primera opción de tratamiento en el tratamiento de una enfermedad bacteriana.

Pero asegúrese de comprar miel cruda, orgánica porque la calefacción durante la fabricación destruye nutrientes y enzimas. Miel cruda además, cultivada localmente de la zona donde usted vive es más beneficiosa, ya que posee el inmunoestimulante, que son las propiedades necesarias para que su cuerpo se adapte a su entorno.

Vía: <http://medicinasnaturales.net>

Fuente: El Ciudadano