



Molekul susu kambing halus

» Tempoh penyerapan lebih pantas, bantu atasi penyakit dalaman

Oleh Halina Mohd Noor
halina_mdnoor@bh.com.my

Susu kambing kurang digemari kerana rasanya yang hamis, namun jika anda mengetahui khasiatnya, pasti menjadi pilihan kerana mengandungi segala khasiat yang diperlukan organ untuk kekal sihat.

Pilihan susu kedua terbaik di dunia selepas susu ibu kerana mengandungi antibodi yang tinggi bagi membolehkan tubuh melawan penyakit.

Berunding Kesihatan Perubatan Alami, Dr Furizat Yahya, berkata ia adalah sumber pemakanan yang lengkap untuk kesihatan dan melawan penyakit.

"Struktur molekulnya yang lebih halus, mudah diserap, menjadikannya memiliki banyak keistimewaan berbanding susu lain."

"Mengandungi gelombang zarah halus yang sesuai untuk perut dan secara tidak langsung men-

gatasi pelbagai penyakit dalaman," katanya.

Dr Furizat berkata, susu kambing mengambil masa hanya 20 minit hingga setengah jam untuk diserap dan menyerap ke dalam sel, tisu dan organ.

tingkat sistem imun badan

Tempoh penyerapan itu kata beliau, sangat pantas berbanding susu lembu yang mengambil masa dua jam bagi membolehkannya bertindak dengan lebih berkesan.

Lemak yang halus di dalam susu ini juga lebih cepat hancur dan seterusnya membantu mengurangkan kolesterol jahat di dalam darah.

"Susu kambing sumber makanan sempurna dan mengandungi pelbagai vitamin seperti vitamin A, B, C, D dan K."

"Kaya niacin dan riboflavin baik untuk pembuluh darah serta memberikan sistem pertahanan badan secara optima," katanya pada majlis pelancaran Susu Kambing yang dikeluarkan oleh Al Ansar Health,

INFO

- Kambing betina mengeluarkan susu selepas melahirkan anak.
- Kaya dengan kolostrum dan vitamin seperti vitamin A, B2, C, D, laktosa, nitrogen, kalsium, fosforus dan protein.
- Susu kambing ada pelbagai vitamin sesuai dan diperlukan organ dalaman badan dan sel.
- Bersifat alkali dan kurang asid.
- Menyamai susu ibu dengan antibodi yang tinggi.



di Kuala Lumpur, baru-baru ini.

Segelas susu kambing yang mengandungi asam linolik sangat baik untuk mencegah kanser usus, hati dan limfa.

Susu kambing bersifat alkali mengurangkan asid di dalam tubuh dan melegakan penyakit seperti gastrik dan ulser di dalam perut.

Prebiotik dalam usus

Mengandungi banyak oligosakarida berbanding susu lembu yang bertindak sebagai prebiotik di dalam usus. Membantu mengekalkan kesihatan saluran penghadaman dengan mengga-

lakkan pertumbuhan bakteria baik dalam usus.

Seterusnya, bakteria baik ini mencegah pertumbuhan bakteria jahat di dalam saluran usus kita.

Kandungan bahan aktif seperti vitamin A,B dan C di dalam susu kambing juga sangat bermanfaat untuk kesihatan dan kecantikan kulit.

Justeru, tidak hairanlah susu kambing banyak digunakan dalam produk kecantikan seperti sabun dan mandian.

Pengguna dinasihat menggunakan terus susu kambing segar berbanding produk berasaskan susu kerana dikhuatiri men-

gandungi campuran kimia yang boleh menjejaskan kulit.

"Susu kambing boleh dicampur dengan dadih atau yogurt untuk dijadikan topeng pembersih muka untuk mendapatkan kulit yang gebu dan lembut.

"Menjadi amalan masyarakat di India menggunakan susu kambing untuk kesihatan dan kecantikan," katanya.

Tambah sel darah merah

Mereka yang kurang darah merah dan pucat sebaiknya minum susu kambing kerana mengaktifkan keseluruhan darah merah atau hemoglobin.

Kandungan khasiat dalam susu kambing seperti zat besi, fostorus, magnesium dan potasium juga baik untuk melindungi tulang. Menjadi sumber pemakanan sel dan organ di dalam tubuh yang diperlukan dan oksigen yang dibawa menerusi hemoglobin ke seluruh badan.

Peningkatan hemoglobin di dalam darah juga secara tidak langsung mengatasi penyakit seperti demam kuning dalam kalangan bayi.

"Kalsium yang tinggi di dalam susu kambing juga membantu menguatkan jisim tulang, gigi, otot, sendi, kulit dan tisu saraf. Juga membantu mengatasi masalah tulang rapuh atau osteoporosis yang lazimnya dialami golongan berusia," katanya.



SUSU KAMBING MENGAMBIL MASA HANYA 20 MINIT HINGGA SETENGAH JAM UNTUK DICERNAKAN DAN MENYERAP KE DALAM SEL, TISU DAN ORGAN"

Dr Furizat Yahya,

Perunding Kesihatan Perubatan Alami

Susu kambing kaya khasiat untuk kesihatan.



