
Bioespirulina Hepatoprotectora

Nutrición funcional para la protección hepática, reducción de esteatosis y recuperación de la función del hígado.

Introducción

La esteatosis hepática es la acumulación excesiva de grasa en el hígado. Su desarrollo responde a una combinación de factores dietarios y metabólicos innatos — la susceptibilidad genética, la composición de la microbiota y la variabilidad metabólica individual explican por qué personas con patrones alimentarios similares pueden tener respuestas hepáticas distintas.

Bioespirulina Hepatoprotectora fue formulada con ingredientes reales que tienen evidencia clínica documentada para acompañar la recuperación hepática, actuando sobre los mecanismos del daño mientras contribuye a reemplazar gradualmente alimentos de baja calidad nutricional por preparaciones densas y metabólicamente coherentes.

¿Cómo funciona esta formulación?

- Espirulina Neka fresca — el único ingrediente con evidencia clínica directa en pacientes con esteatosis hepática no alcohólica. Ensayo clínico doble ciego con 20g/día durante 8 semanas demostró diferencia significativa en el grado de hígado graso, reducción de ALT y AST, y mejora del estrés oxidativo. La dosis del estudio coincide exactamente con la porción Neka.
- Linaza recién molida — el ALA (omega-3 vegetal) se asocia con reducción de ALT y AST en esteatosis hepática. Su fibra fermentable modula la microbiota intestinal, cuya disbiosis es un mecanismo central en el desarrollo y progresión de la esteatosis. Debe consumirse recién molida para liberar sus compuestos activos.
- Fruta con polifenoles hepatoprotectores — la hesperidina y naringenina de los cítricos tienen evidencia en ensayos clínicos para mejora de enzimas hepáticas, perfil lipídico y citoquinas inflamatorias en esteatosis. La naringenina del tomate de árbol y el ácido clorogénico complementan este efecto. Los frutos oscuros aportan antocianinas con acción antiinflamatoria adicional.

- Yogur griego natural — aporta proteína de calidad, cultivos probióticos activos para la microbiota, y textura que favorece la adherencia al consumo diario.

Sinergia nutricional

Bioespirulina Hepatoprotectora actúa sobre la esteatosis desde tres mecanismos simultáneos: reducción directa del grado de hígado graso y enzimas hepáticas (espirulina), modulación de microbiota y metabolismo hepático (linaza), y protección antioxidante e antiinflamatoria vascular y hepática (polifenoles de la fruta). Su propósito es doble: terapéutico y sustitutivo — reemplazar progresivamente opciones de baja calidad nutricional por una preparación densa en compuestos bioactivos reales.

Fórmula — 1 porción diaria

| |
|---|
| 1 porción Espirulina Neka fresca |
| 170 g Yogur griego natural sin azúcar |
| 2 cdas Linaza recién molida (15 g) |
| 60–80 g Fruta <i>naranja · mandarina · tomate de árbol · mora negra · agraz</i> |

Preparación

Colocar todos los ingredientes en la licuadora e incorporar la espirulina al final. Licuar hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa. Consumir inmediatamente.

Puede añadirse agua al gusto para ajustar la consistencia sin afectar el resultado terapéutico.

Consistencia y cambio real

Los cambios son graduales y el tiempo varía según cada persona, su punto de partida, sus hábitos y su contexto metabólico individual. La consistencia diaria y los cambios sostenibles en el estilo de vida son los factores más determinantes en el resultado — no existe ningún alimento que actúe en ausencia de ellos.

Lo que sí es cierto es que con cada porción se están activando mecanismos de protección que van mucho más allá del objetivo específico de esta fórmula: la espirulina fresca modula la inflamación sistémica, reduce el estrés oxidativo y apoya el equilibrio metabólico a nivel global. No actúa solo sobre una condición — actúa sobre el organismo en su conjunto.

Cuando se quiera salir de la monotonía, consumir la espirulina con cualquier fruta fresca o combinación saludable diferente también favorece la salud. Son los cambios sostenibles en el tiempo con alimentos reales y frescos los que producen transformaciones genuinas — y cada decisión en esa dirección es un paso real hacia reencontrarse con la salud.

Filosofía Bioespirulina Neka

Bioespirulina Neka integra ciencia, fisiopatología y alimentos reales en formulaciones diseñadas para acompañar de manera sostenible distintos procesos de bienestar físico y metabólico. El proyecto busca reemplazar ultraprocesados cotidianos por preparaciones rápidas, agradables y nutricionalmente densas, desarrolladas estratégicamente alrededor de mecanismos fisiológicos relevantes y hábitos sostenibles de alimentación.