

### [Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)  
[.net](#)  
[Innowacje](#)  
[Nauka](#)  
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

## Biowitalność nowym trendem w dietetyce

Do tej pory dietetycy nie mieli narzędzi do pomiaru faktycznej wartości odżywczej produktu ekologicznego. Dlatego też pomiar biowitalności otwiera nowy rozdział w dietetyce. Naukowcy szacują, że jeżeli człowiek ma poziom biowitalności powyżej 7,5 tys. w skali Bovisa, to oznacza, że jego organizm funkcjonuje prawidłowo i oddala się ryzyko groźnych

## **chorób.**

Naukowcy podkreślają, że w momencie, kiedy mamy wysoką biowitalność jesteśmy zdrowi, pełni sił i łatwiej radzimy sobie ze stresem. Emanujemy naturalnym pięknem, kipimy energią i optymizmem.

*- Wszystko na Ziemi, w ogóle w całym Wszechświecie, ma swoją biowitalność, czyli energię życiową, która jest związana z danym pożywieniem, z danymi miejscami. Biowitalność to jest tak naprawdę podstawa tego, czym i kim jesteśmy, jaką energię mamy w życiu, jaki poziom zdrowia, w jaki sposób reagujemy na świat, na bodźce, które do nas dochodzą, i na to, co robimy. Uważa się, że przeciętny zdrowy człowiek ma około 7,5 tys. bovisów biowitalności. Jeżeli przebywa on w miejscu, które jest o wyższym poziomie biowitalności, to automatycznie zwiększa swoją biowitalność – również dzięki temu, że spożywa określone produkty – mówi agencji Newseria Lifestyle Aleksander Kwiatkowski, ekspert Sante.*

Energetyczny potencjał człowieka podwyższają naturalne i ekologiczne produkty, które odznaczają się wysoką bioenergią. Najnowsze odkrycia biofizyków mówią, że jakość żywności zależy od zgromadzonej w niej energii świetlnej w postaci biofotonów. Biowitalne produkty są zdrowe i naturalne, dojrzewały bowiem w słońcu i w sposób zgodny z naturą.

*- Zaczynamy od pola, od tego miejsca, w którym dana roślina odbiera odpowiednią ilość biofotonów, tudzież fotonów, czyli odbiera energię słoneczną i przetwarza ją na odpowiednie struktury. Następnie, jeżeli my ją przetwarzamy w odpowiedni sposób, to ona nie traci tej energii, tej biowitalności, którą zgromadziła na etapie wzrostu, i przekazuje ją dalej w jedzeniu do użytkownika końcowego, czyli w tym momencie np. do nas – tłumaczy Aleksander Kwiatkowski.*

Wczesną wiosną należy więc włączać do swojego menu jak najwięcej biowitalnej żywności wysokowibracyjnej. Jej źródłem jest żywność bez sztucznych dodatków, która odżywia organizm, dostarczając mu brakujących częstotliwości. W ten sposób szybko uda nam się pokonać zmęczenie i wiosenne przesilenie.

*- Powinniśmy jeść produkty o dużym poziomie biowitalności, które w swojej historii tworzenia zgromadziły jak najwięcej biofotonów, czyli mają największą ilość energetycznych składników, których nam bardzo mocno brakuje, kiedy nie mamy słońca. Jeżeli mamy poziom biowitalności powyżej 7,5 tys. w skali Bovisa, to większość chorób nam nie grozi. To powoduje, że tak naprawdę wszystkie nasze narządy, wszystkie nasze elementy składowe organizmu działają bardzo dobrze i jesteśmy zdrowi – mówi Aleksander Kwiatkowski.*

Biowitalność to energia życiowa, którą możemy odnaleźć wyłącznie w żywności bez sztucznych dodatków, barwników i wzmacniaczy smaku.

*- Żywność ekologiczna przede wszystkim ma dojrzewać w sposób naturalny. Proces naturalny polega na tym, że przede wszystkim mają one odpowiednią ilość słońca, świeżych elementów ze środowiska i też nie ma elementów sztucznych. Bo bardzo często okazuje się, że nawet śladowe ilości elementów sztucznych powodują, że dany produkt traci swoją biowitalność – mówi Aleksander Kwiatkowski.*

Żeby odżywiać się zdrowo, przede wszystkim należy czytać etykiety produktów, które zawierają dużo kluczowych informacji. Dlatego przy zakupie nie warto kierować się reklamą, niską ceną czy chwytem marketingowym, a przede wszystkim danymi zawartymi na opakowaniach. Kluczowe jest chociażby pochodzenie danego produktu.

*- Mamy dwa różne elementy uzupełniające się: jeden to jest element kalorii, czyli to, co liczymy w strukturach chemicznych jako ekwiwalent tego, co można uzyskać w momencie spalania danego*

produktu, a z drugiej strony mamy biowitalność, czyli tę energię, która jest zmagazynowana w produkcie z kosmosu, ze słońca, czyli fotony, biofotony, które w danej strukturze istnieją – wyjaśnia Aleksander Kwiatkowski.

Aleksander Kwiatkowski jako absolwent m.in. University of Illinois czy Harvard Business School, obecnie szeroko promuje tematykę biowitalności jako trend żywieniowy m.in. w Polsce i w Dubaju.

Źródło: [www.newseria.pl](http://www.newseria.pl)

<http://laboratoria.net/aktualnosci/26943.html>



23-04-2025

## [NAWA ogłosiła nowy pilotażowy program "Naukowcy w potrzebie"](#)

Z mW tym roku 10 wybranych projektów uzyska w sumie prawie 4,4 mln zł wsparcia.



23-04-2025

## [Misja z polskim astronautą](#)

W maju na Międzynarodową Stację Kosmiczną może ona wystartować.



23-04-2025

## **Kwantowa kontrola zderzeń nie tylko w ultraniskich temperaturach**

Badania te podsumowano w komunikacie Wydziału Fizyki UW.



23-04-2025

## **Podlaski Festiwal Nauki i Sztuki w dniach 9-18 maja**

Ponad 500 różnych wydarzeń.



23-04-2025

## **Popularyzator astronomii**

Po prostu patrzmy w niebo



23-04-2025

## **Tomografie komputerowe mogą odpowiadać za 5% wszystkich nowotworów...**

Informuje pismo „JAMA Internal Medicine”.



23-04-2025

## [Wszechświat może się bardzo wolno obracać](#)

Twierdzą naukowcy z University of Hawaii w Manoa.



23-04-2025

## [Weganom może brakować lizyny i leucyny](#)

Można je znaleźć m.in. w roślinach strączkowych, orzechach i nasionach.

**Informacje dnia:** [NAWA ogłosiła nowy pilotażowy program "Naukowcy w potrzebie"](#) [Misja z polskim astronautą](#) [Kwantowa kontrola zderzeń nie tylko w ultraniskich temperaturach](#) [Podlaski Festiwal Nauki i Sztuki w dniach 9-18 maja](#) [Popularyzator astronomii](#) [Tomografie komputerowe mogą odpowiadać za 5% wszystkich nowotworów w USA](#) [NAWA ogłosiła nowy pilotażowy program "Naukowcy w potrzebie"](#) [Misja z polskim astronautą](#) [Kwantowa kontrola zderzeń nie tylko w ultraniskich temperaturach](#) [Podlaski Festiwal Nauki i Sztuki w dniach 9-18 maja](#) [Popularyzator astronomii](#) [Tomografie komputerowe mogą odpowiadać za 5% wszystkich nowotworów w USA](#) [NAWA ogłosiła nowy pilotażowy program "Naukowcy w potrzebie"](#) [Misja z polskim astronautą](#) [Kwantowa kontrola zderzeń nie tylko w ultraniskich temperaturach](#) [Podlaski Festiwal Nauki i Sztuki w dniach 9-18 maja](#) [Popularyzator astronomii](#) [Tomografie komputerowe mogą odpowiadać za 5% wszystkich nowotworów w USA](#)

**Partnerzy**