

Hommage au ^{AIM} BarleyLife - 35 ans d'histoire

Lors de la célébration du 35^e anniversaire de AIM récemment tenue à Nashville, Dennis Itami, Chef de la direction, Président et cofondateur de The AIM Companies™ a parlé de la portée historique du AIM BarleyLife® et a présenté une mise à jour informative de ce produit aux membres présents.

Yoshihide Hagiwara, un médecin et pharmacologue japonais qui a effectué des recherches axées sur la découverte de composés d'origine naturelle qui améliorent et soutiennent la qualité de vie, a joué un rôle très important dans l'histoire de AIM. Après avoir étudié plus de 450 espèces de plantes, ce médecin a révélé que l'orge possédait le spectre le plus étendu d'éléments nutritionnels, y compris un grand nombre d'enzymes et d'antioxydants. À la suite de ces recherches, nous savons aujourd'hui qu'il existe un nombre encore plus étendu de ces nutriments étonnants. Chaque enzyme fait fonction de catalyseur et interagit avec la chlorophylle ainsi que les protéines, vitamines, minéraux et acides aminés de votre BarleyLife.

Il existe deux formes fondamentales d'orge en poudre sur le marché actuel. La première est le **jus en poudre**, soit du jus extrait des feuilles et séché par atomisation, ce qui en fait du jus pur concentré. La seconde forme est de la **poudre de feuilles séchées**, c'est-à-dire que les feuilles séchées sont simplement moulues ou pulvérisées. Il est très facile de comprendre pourquoi le Dr Hagiwara a mis au point du **jus en poudre** soluble : du fait que l'homme ne possède qu'un estomac, il lui est difficile de digérer les nutriments de la poudre de feuilles séchées.

Dennis Itami a fait un séjour de plusieurs années en Nouvelle-Zélande au cours duquel il a développé une nouvelle technologie importante d'automatisation nommée **In Field Harvest Operation** permettant de couper, de hacher et de presser l'herbe d'orge, après quoi le jus est immédiatement refroidi pour préserver ses nutriments sensibles à la chaleur tout en empêchant les micro-organismes de se propager. Issu du milieu agricole, Dennis s'est dit qu'en effectuant la culture de l'orge aux États-Unis, AIM pourrait améliorer l'efficacité de ses opérations et réduire ses coûts de production.

Le procédé de traitement à froid a encore été amélioré lorsque AIM a mis au point un procédé innovateur de concentration à froid du jus après qu'ils soit transporté à l'usine, qui n'exige absolument aucune chaleur. Cette technologie exclusive est protégée par l'entreprise de production de AIM. La machinerie spécialisée construite en Nouvelle-Zélande a été expédiée aux É.-U. il y a deux ans, ainsi que la technologie de concentration à froid. Après de nombreuses années de vision, de planification et d'investissement, AIM a atteint le résultat souhaité en mettant en œuvre une méthode de traitement du jus à froid alliée au séchage à froid par atomisation.

Grâce à tous ces perfectionnements, AIM peut déclarer avec fierté que le BarleyLife est le meilleur jus d'orge en poudre et le jus de la meilleure qualité que AIM ait jamais offert à ses membres. De plus, le BarleyLife est plus rentable par portion qu'il ne l'était au début des années 1980. C'est grâce à tout cela que nous recevons les témoignages les plus étonnants au sujet du AIM BarleyLife®.

De plus, le AIM BarleyLife® est maintenant certifié casher et sans gluten.

Source : Bulletin de AIM Australie, Vol : 16, août-septembre 2017

Comment nous dotons le BarleyLife d'une nutrition aussi élevée



1. Nous récoltons les plantes lorsqu'elles sont encore toutes jeunes et à leur stade le plus nutritif.
2. Nous les récoltons de nuit, lorsque les températures plus fraîches forcent les plantes à envoyer davantage d'antioxydants dans leurs feuilles pour les protéger.
3. Une fois les feuilles récoltées, on en extrait le jus avant de le concentrer. Ce procédé s'effectue rapidement et à basse température pour préserver les enzymes importantes présentes dans les plantes vivantes et pour protéger le BarleyLife contre l'oxydation.
4. Les jus en poudre concentrés sont plus digestibles et fournissent une meilleure nutrition car leurs nutriments ne sont pas liés à la cellulose.
5. Le BarleyLife est soumis à des tests rigoureux pour en assurer la qualité et pour vérifier toute absence de pesticides, d'herbicides et de fongicides.

Regardez « **En quoi le BarleyLife est-il unique?** » sur YouTube (<https://youtu.be/OqbevHf6KqQ>) pour en savoir davantage sur les qualités uniques du BarleyLife!

