

## Obaly z tmavě fialového skla

Srovnávací testy různě barevného skla ukázaly, že podstatou působení fialového skla je trvalá stimulace a dodávání bioenergie molekulám uskladněné látky. Fialové sklo nabízí unikátní kombinaci ochrany před průnikem viditelného spektra světla a prostupnost pro UV, fialové a infračervené záření. Za předpokladu dodržení doporučených skladovacích podmínek získávají látky při dlouhodobém skladování ve fialovém skle optimální ochranu bioinformací.

Obaly z tmavě fialového skla Nobilis Tilia mají řadu unikátních vlastností:

- chrání před průnikem viditelného světla, a tak snižují riziko znehodnocení
- propouštějí infračervené světlo, a tak trvale stimulují molekuly olejů
- propouštějí ultrafialové světlo, a tak dodávají životodárnou bioenergii
- poskytují ochranu bioinformací, a tak podporují účinky olejů
- mají elegantní vzhled, a tak dodávají atraktivní prvek do vaší domácnosti či praxe

Nobilis Tilia chce pro vás kvalitní přírodní produkty nejen vyrábět, ale i dlouhodobě uchovat. Podrobnější informace ke srovnávacím testům fialového skla najdete níže.

## Jak prohlédnout fialové sklo?

Potřebujete rozsvícenou žárovku jakéhokoliv druhu, ke které se můžete přiblížit na dosah. Lahvičku s olejem přidržte těsně u žárovky tak, aby vám nevadila etiketa a aby vám žárovka nesvítila do očí. V případě malých objemů přidržte lahvičku ve vodorovné poloze, abyste měli možnost vidět hladinu nad etiketou poblíž uzávěru. V jemném fialovém světle pak snadno rozeznáte výšku hladiny oleje v lahvi.

## Tajemství fialového skla

**Fialové sklo zvyšuje bioaktivitu!**

Sluneční záření je enormně důležité pro růst všech rostlin. Žádný život na Zemi není možný bez slunečního světla. Díky neustálým termojaderným reakcím vyzařuje naše Slunce široké spektrum elektromagnetické energie do celého vesmíru všemi směry. Sluneční paprsky, které dorazí k zemskému povrchu, obsahují viditelné světelné spektrum (s barvami duhy od fialové po červenou) a neviditelné světelné spektrum s ultrafialovým (UV) a infračerveným (IR) zářením. Když ale rostliny dozrají ke sklizni, musí být okamžitě zužitkovány nebo efektivně zakonzervovány. Jsou-li rostliny po dozrání vystaveny slunečnímu světlu, začíná proces rozkladu. To samé světlo, které nejprve umožnilo růst, nyní urychluje proces molekulárního rozpadu a snižuje hodnotu bioenergie.

**Co propouštějí různě barevná skla?**

Od pradávna se lidé snažili chránit nejhodnotnější produkty před škodlivým působením světla. Obyvatelé raného Egypta uchovávali vzácné látky ve zlatých nebo fialových nádobách. Nová doba přinesla mnoho nových poznatků. Sklo je stále jedním z nejrozšířeněji používaných obalových materiálů. Avšak tradičně nejvíce používané barvy u skleněných obalů (čirá, hnědá, modrá a zelená) umožňují viditelnému barevnému spektru světla

procházet skrz a neposkytují tak dostatečnou ochranu před rozkladem látek, způsobeným viditelným barevným světlem. Fialové sklo neumožňuje paprskům viditelného barevného spektra (s výjimkou fialového světla) prostoupit skrz, ale je transparentní pro ultrafialové a infračervené světlo. Černé sklo neumožňuje žádnému viditelnému barevnému světlu proniknout skrz a je také transparentní pro infračervené záření. Nejdůležitější rozdíl mezi černým a fialovým sklem je tedy, že černé sklo plně absorbuje UVA a fialové frekvence a neumožňuje žádný jejich přenos, zatímco fialové sklo je pro tyto frekvence propustné. Světlo těchto vlnových délek prostupuje částečně fialové sklo a dává mu tak jedinečnou kvalitu: nepropustnost pro viditelné barevné spektrum světla od modré po červenou, ale propustnost pro UVA, fialové a infračervené frekvence. Díky této speciální kombinaci jsou citlivé látky uskladněné ve fialovém skle vysoce chráněné před procesem rozkladu vlivem viditelného spektra světla a zároveň je umožněna trvalá stimulace a dodávání bioenergie molekulám uskladněných látek (pronikající infračervené světlo stimuluje, zatímco fialové a ultrafialové frekvence dodávají bioenergii).

## Výzkumy a srovnávací testy

Kvalita fialového skla je testována několika významnými institucemi:

- Interstaatlichen Ingenieurschule Neu Technikum, Buchs (St. Gallen)
- Fraunhofer Institute for Food technology und packing, München
- International Institute for Bio-Physics, Kaiserslautern (Photonenemissionsmessungen von Prof. Popp)
- výrobce skleněných obalů Heinz, Kleintettau.

Dle výzkumu Franhoferova Institutu v Mnichově nastává proces rozkladu díky záření z viditelného spektra světla. S cílem otestovat toto pozorování byla tímto institutem provedena plynchromatografická analýza růžového hydrolátu uskladněného po dobu dvou měsíců v obalech z fialového a hnědého skla. Žádná změna nebyla pozorována ve vzorku uskladněném ve fialovém skle, což ukazuje na kvalitu ochrany obalů z fialového skla proti rozkladu.

Biofotonický výzkum, studie světelných částic vyzařovaných buňkami, dále ukázal, že světlo těchto vlnových délek (IR,UVA a fialové) je velmi důležité pro komunikaci mezi živými buňkami. Současné výsledky z tohoto vědeckého oboru také ukazují, že kvalita výživy nezáleží pouze na chemickém složení potravy, ale také na obsahu světelné bioenergie a potenciálních informací, které jsou poskytovány UVA a IR frekvencemi. Tyto elementární bioinformace hrají rozhodující roli při kontrole všech životně důležitých procesů. Biofotonická měření ukazují, že potraviny, např. zralé obilniny, rostliny a ovoce (čerstvě lisované nebo sušené), stejně jako jakýkoliv čistý výtah z rostlin (např. olivový a lněný olej) jsou perfektními dodavateli světelné bioenergie.

Avšak i vysoce kvalitní potraviny ztrácejí předčasně svoji kvalitu během skladování. Biofotonický výzkum ukazuje, že kvalita uspořádané bioenergie látek uskladněných ve fialovém skle je významně vyšší než u stejných látek uchovávaných v klasických obalech ze skla nebo plastu. Plastové obaly jsou narozdíl od skla porézní. Důsledkem toho může docházet k pronikání kyslíku a následně oxidaci. Oxidace má negativní vliv na látky uvnitř

obalu a způsobuje ztrátu energie. Vysoká teplota pak může způsobovat u určitých syntetických materiálů vznik par, které mohou narušovat některé druhy energií.

Výše zmíněné instituce docházejí ke shodnému závěru: fialové sklo je pro vysoce citlivé částice nejlepší konzervací a optimální dostupnou bioochranou.

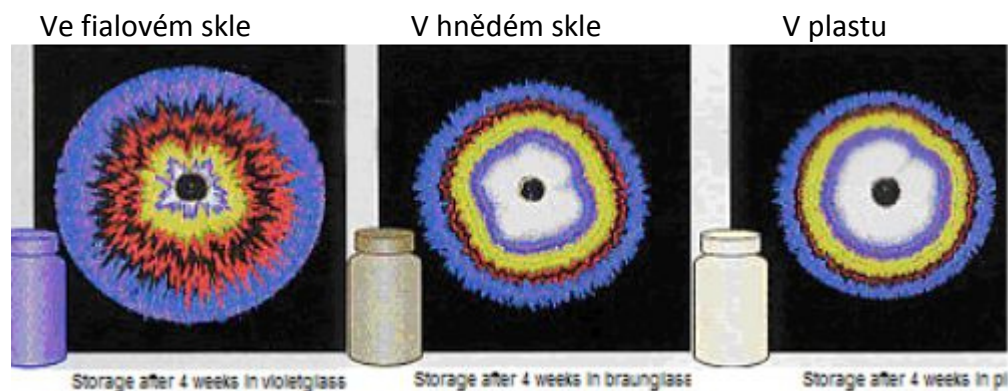
## Porovnání fialového skla s hnědým sklem a s plastem

Citace švýcarského biologa Dr. H. Niggli:

„Experimenty s fialovým sklem ukázaly podstatně lepší skladovací kapacitu fialového skla oproti hnědému sklu a plastru. Ta umožňuje podstatně klidnější proudění a přijatelnou ztrátu bioenergie. Fialové sklo (umožňující průchod světla 380-420 a 730-1040 nm světelného spektra) poskytuje optimální ochranu léčiv, esencí, tinktur, přírodních kosmetik, potravinových doplňků, olejů, vína, apod.

Fotony (světlem) obohacené částice látek uskladněných ve fialovém skle, hnědém skle a plastových obalech byly zkoumány ve Fraunhoferově Institutu v Mnichově v porovnávacím testu (viz obrázek níže). Nejvíce zajímavé je porovnání s obaly z hnědého skla, které jsou většinou předepisovány pro farmaceutické výrobky.“

### *Bioenergie částic látky po 4 týdnech skladování*



První obrázek ukazuje, že bioenergie látky ve fialovém skle zůstává silná, harmonická a vibrující. Druhé dva obrázky ukazují významný úbytek bioenergie. Porovnávací test jasně dokazuje, jak důležité je skladovat zejména léčivé látky ve fialovém skle. Látky, u kterých je důležitá bioaktivita, jako homeopatika, květové esence, tinktury, maceráty, energeticky hodnotné doplňky stravy, rostlinné a éterické oleje, si tak v čase uchovávají své cenné vlastnosti.