

Z korespondencji prezesa Zycha

From: barbaraXXXXXX@gmail.com>
Sent: Saturday, March 23, 2019 6:56 PM
To: colway@colway.pl
Subject: pytanie

(...) Chciałam też zasięgnąć informacji na temat:

1. Co to jest ten złoty pył w Płynie do Demakijażu?
2. Czy Colvita nie spowoduje że organizm się rozleniwi do produkcji własnego kolagenu? Dziękuję za wcześniejszą odpowiedź.

1. Ten pył to mika. Rzadka odmiana tego minerału, nazywana też „kocim złotem” z niewielką domieszką złota koloidalnego. Mika jest kosmetycznie neutralna i absolutnie bezpieczna (używana też np. w winach musujących).
2. Nie. Nie istnieje takie pojęcie w gospodarce metabolicznej, jak „rozleniwienie komórek wytwarzających kolagen”. Białka fibrylarne, skleroproteiny to nie serotonina, a Colvita to nie Prozac...

j.z.

Witam Panie Jarku

Na rynku zaczynają się pojawiać preparaty z liofilizowanym kolagenem - dużo tańsze od Colvity.

Np. ten, który ma bardzo wysoką sprzedaż:

<https://allegro.pl/oferta/kolagen-naturalny-liofilizowany-stawy-skore-hit-7864540428>

Czy to oznacza, że patent na Colvitę dobiegł końca? Czy coś da się z tym tematem zrobić, żeby nasza Colvita znowu przodowała?

Nie ukrywam, że stanowiła ona większość z moich przychodów a od miesiąca sprzedaż Colvity stanęła u mnie w miejscu....

Pozdrawiam Anna Wodawska

Anno...

Doprecyzujmy. Nie ma i nigdy nie było żadnego „patentu na Colvitę”. Chronimy w Urzędzie Patentowym tę Nazwę i znak graficzny. Colvita zawiera liofilizat hydratu kolagenu izolowanego ze skór rybich, który tworzy naturalny żel peptydowy o nazwie Kolagen naturalny, który MY pierwsi wprowadziliśmy do obrotu w UE. W prawach patentowych jesteśmy umocowani przez prof. Andrzeja Frydrychowskiego. Chronią one (średnio skutecznie, jak się okazuje) tylko sposób pozyskiwania (...) kolagenu, który zachowuje konformację potrójnej helisy (...) Patent ten żyje do 2023 roku.

(...) od miesiąca sprzedaż Colvity stanęła u Ciebie w miejscu... Dlatego, że inne produkty się przebiły? W internecie, jak rozumiem? Hmm... Nie widzę, iżby LyoColl był produktem tańszym od Colvity. 89 zł za 30 kapsułek go takim nie czyni. Nie sądzę, iż ten produkt jest konkurencją. Nie wiem CO wetknięto tam do kapsułek... Mniemam, iż jakiś liofilizat kolagenu *soluble* (uwodnionej formy). Ale... po kolei... Jeśli chcesz mieć wierną do grobowej deski klientelę na Colvite (wielu z nas ma ją taką), to ... musisz ją sobie wyedukować, co znaczy: uczynić konsumentem świadomym, a Colvicie dać szansę działania. Również szansę „nie działania”, gdy użytkownik opuści Ciebie i Colvitę w poszukiwaniu „lepiej”, ale częściej taniej. Jeszcze się martw. Część wróci. I Ci już będą Twój na długo. Część nie wróci i należy sobie zadać pytanie odwieczne. Czy odeszli „do czegoś”, czy **ode mnie?**

Literalnie rzecz ujmując nie istnieje coś takiego, jak suplementacja kolagenem. Takie uproszczenie, które wiele firm sprowadza do kłamliwego w istocie przekazu reklamowego jest nie dopuszczalne na gruncie biologicznym. Białka kolagenowe to również nie lunazyna, która swobodnie przedziera się przez nasz układ pokarmowy, bo niestraszne jej enzymy trawienne, ani kwasy żołądkowe. Z peptydów kolagenowych w naszych jelitach nie zostaje już nic, prócz reszt aminokwasowych, które ... i tu dopiero mamy nasz właściwy atrybut – dzięki temu, że pochodzą z rozpadu molekuł kolagenu natywnego – anabolizują niemal w 100%, co czyni je absolutnie wyjątkowymi pośród aminokwasów świata tego... Anabolizują, oznacza, że służą budowie nowych komórek, a nie zostają zamienione w energię, czy tam... kupkę ciepłą... Fenomen ten postrzeżony przez badaczy rosyjskich już w 2006 roku opisuje w książce „Kolagen – nowa strategia zachowania zdrowia i przedłużenia młodości” Siergiej A. Baticzeko.

Nie ma dziś na rynku suplementu „kolagenowego”, który jest porównywalnie skutecznym prekursorem procesów kolagenogenezy. Wszystkie „kolageny” w kapsułkach i tabletkach, to zbiory „padliny peptydowej”, a nawet jeżeli użyty w nich został kolagen liofilizowany (a niechby i „rybi” lub „morski” czy nawet jeziorny lub szuwarowo-bagienny)... to nigdy nie będzie to **liofilizat hydratu natywnego kolagenu izolowanego w postaci zachowujących konformacje 3-helikalną molekuł kolagenu rybiego**. Trudny i bardzo kosztowny w pozyskiwaniu, ale tylko on daje w rezultacie esencję peptydów o których wartości suplementacyjnej nie decyduje ich masa, czyli ilość w kapsułce, lecz ich cechy niezmiennie **sygnalne**, manifestujące się między in. tym, że po rozpadzie na reszty aminowe – konsekwentnie „pracują” nad poprawą matrycy kolagenowej ich spożywcy budując łańcuchy, które tworzą peptydy, a te spirale, z których 3-helisy itd...

Nie mamy na to badań randomizowanych i już pewnie nigdy mieć nie będziemy. Ale mamy coś, czego żadne „kolageny w suplementach” nie doczekają się raczej nigdy: masowy, wręcz społeczny dowód na efektywność działania Colvity. Milionów już blisterów tego preparatu nie skonsumowały wszak miliony jednorazowych użytkowników, lecz „zaledwie” dziesiątki tysięcy powracających do niego od 2006 roku abonentowych, można powiedzieć spożywców.

Ludzie odstawiają Colvitę (nie tani w sumie preparat) i ... wracają do niego po 2-3 miesiącach, gdyż odczuwają obiektywną różnicę w samopoczuciu. Są ich tysiące, nie znających się wzajemnie z różnych środowisk oraz regionów i to oni stanowią dla nas wartość nieocenioną. Bo Marki **mającej takie produkty, jak właśnie Colvita** będą się zawsze trzymać ci, którzy je redystrybuują. Choćby mówiono im najgorsze rzeczy o COLWAY, a najpiękniejsze bajki o

„kolagenach” namnażającej się konkurencji! Świat marketingowych klechd jest równie piękny, co pojemny. Nigdy jednak nie zapominajmy, że to MY zapoczątkowaliśmy TEN trend suplementacyjny! Nikt nie słyszał bowiem w 2006 roku, w tej części Europy o czymś takim! Niech się więc nawet zaroi od liofilizatów kolagenu. Przecież to dopiero cząstka drogi do celu, który uczynił Colvitę produktem kultowym, ocierającym się swoją sławą o *medical fiction*. Cóż z tego że liofilizaty? Czego - zastanówmy się? Przecież nie hydratów takich jak Kolagen Naturalny, naturalny żel utworzony przez 3-helisy i przyłączone do nich (nie zaś rozpuszczające je!) cząsteczki wody heksagonalnej! (patrz opis patentowy prof. Andrzeja Frydrychowskiego) Liofilizaty różnych „kolagenów” *soluble* – niech się mnożą. Czy oczekiwaliśmy, że na wolnym rynku nie będzie ich przybywać? To produkty pospolite. Nawet jeśli jakiś z nich się przebije niską ceną... To co? Colvita **działa** i tylko to się liczy dla jej abonamentowego spożywczy.

A nadto Colvita to Marka. Znam kilka produktów, które naprawdę nie „błyszczą” już dziś obiektywnymi korzyściami. Ale stanowią Markę, więc mają swój bardzo silny trzon konsumencki. Nivea, Ludwik, a bliżej tematu choćby Rutinoscorbin. Czy nie ma dziś dla nich konkurencyjnych (i nawet obiektywnie lepszych) produktów? Są i to liczne. I co z tego? Z Colvitą jest trochę inaczej... Sam kiedyś nie dowierzałem do końca relacjom o cudach medycznym, jakie do mnie spływały latami. Do czasu, gdy przyszło mi utrzymywać z pomocą Colvity przy życiu ukochanej suki, która żyła i żyła wbrew logice i naukom medycznym. Bez macicy, nogi, bez śledziona, a więc i bez odporności. Z rakiem wielkości jabłka, który całym latami „stał” w miejscu, czego weterynarze nie rozumieli. Moja bulterierka słuchała wprawdzie uważnie moich „treningowych” prezentacji produktowych, lecz nie sądzię by poszerzała grono uczestników „masowego efektu placebo”, jaki tylko mógłby wytłumaczyć inaczej fenomen Colvity. Takie historie jak moja, żyją w niemal każdej społeczności, do której trafiliśmy z tym preparatem. Dlatego bądźmy o niego spokojni.

Już wiesz co masz zrobić? Edukować swoich klientów. Nie zameęczać. Powoli. I monitorować efekty działania u nich „kolagenu liofilizowanego”. Znajdującego się w Colvicie, a jeśli testują „inny” - tym bardziej!

j.zych

From: elwiraXXXXXX@gmail.com>
Sent: Sunday, March 24, 2019 5:30 PM
To: colway@colway.pl
Subject: pytanie

Czy diosmina w Szamponie dr Słonia jest syntezowana chemicznie, czy jest pochodzenia naturalnego?

Diosmina jest cennym flawonoidem występującym zazwyczaj razem z hesperydyną w suplementach diety.

https://journals.viamedica.pl/ginekologia_polska/article/download/45640/32434

Praktycznie wszystkie szanujące się wytwórnice suplementów diety używają diosminy pochodzącej z cytrusów lub z winogron.

Syntezowana diosmina zdarza się tylko w preparatach tanich, sprzedawanych w dyskontach.

Nie stwierdzono żadnych skutków ubocznych zażywania diosminy syntezowanej, którą w dodatku trudno przedawkować. Diosmina naturalna w dawce jednorazowej powyżej 1000 mg może natomiast wywoływać reakcje alergiczne.

<https://www.poradnia.pl/diosmina-ratunek-dla-zyl.html>

Inaczej w maściach leczniczych i kosmetykach. Tu syntezowaną postać diosminy spotyka się często. Nie ma jednak przesłanek wskazujących na to, by naturalna miała być czymkolwiek „lepsza” od formy syntezowanej. Pewne przewagi wykazuje raczej ta ostatnia. Dlaczego? Bo jest standaryzowana, co pozwala dobrać precyzyjnie, szczególnie w maściach leczniczych proporcje pozostałych składników, np. promotorów przenikania. O wartości diosminy zdaje się decydować nie to, jak ją pozyskano, lecz forma fizyczna. Formy mikronizowane okazują się znacznie lepiej przyswajalne i skuteczne w masach kosmetycznych i farmaceutycznych. Jaką diosminę stosuje dr Słoń w swoim Szamponie?

https://www.youtube.com/watch?time_continue=74&v=ZcBW9cd5EjY

W załączniku jest opis patentowy jego wynalazku. Najlepsze źródło odpowiedzi na to pytanie.

J. Zych

From: adelia.XXXXX@interia.pl

Sent: Sunday, March 24, 2019 5:22 PM

To: colway@colway.pl

Subject: pytanie o materiały

Kiedy foldery i Informatory będą aktualizowane na bieżąco? tzn. gdy tylko pojawia się nowy produkt, to powinny być wycofane te, w których go nie ma i sprzedawane tylko uaktualnione, bo teraz w tych, co są dostępne nie ma wszystkich produktów.

A.

No cóż... Czasami udaje się wstrzelić nowym nakładem w inaugurację nowego produktu. Ale nie będzie tak zawsze już zapewne nigdy. Dlaczego? Bo mimo, iż słyszę nieustannie: „chcemy materiały drukowane, nie tylko dla internetowców ma być pomoc...” itp. to... niestety popyt na wszystko, co wydane drukiem bynajmniej nie rośnie, a maleje.

I mamy taką oto zagwozdkę: czy zamawiać małe nakłady materiałów, co czyni je drogimi w drukarni i zmuszałoby nas też do podnoszenia ich cen, na co Sieć się „obraża i stoją”? Czy drukować większe nakłady, które nie mają szansy „zejść” przed czasem, kiedy kłania się ich kolejna aktualizacja? Czy może wyrzucać lub rozdawać za darmo takie, w których „nie ma wszystkich produktów”? I pędzić do drukarni po nowe?

Jeśli ten trzeci punkt wzbudzi tylko (jak mniemam) aplauz, to proszę mi doradzić skąd czerpać środki na finansowanie takiej niegospodarności? Czy mamy podnieść ceny produktów, czy zmniejszyć Wam marże na nich? Czy może prowizje obniżyć. Czy wreszcie zmniejszyć rentowność firmy?

Wiele jest takich miejsc, gdzie ekonomia wygrywa z gustami, estetyką, a nawet naszym wizerunkiem. Chciałbym oczywiście by ich nie było...

J.Zych

From: XXXXXXski222@wp.pl
Sent: Saturday, March 13, 2019 10:06 AM
To: colway@colway.pl
Subject: jakie ryby sa zdrowe?

(..) a czy mamy w Colway aktualna wiedzę które ryby są zdrowe, a które nie w skutek kumulowania rtęci?

Odp J.Zycha

Rzeczywiście masowe zwrócenie się w latach 90-tych ku spożyciu ryb (a zmniejszeniu spożycia mięsa) ochłodziło było nagle, gdy zorientowaliśmy się, że ryby gromadzą w sobie rtęć. A ściślej - jest to metylortęć, czyli najbardziej szkodliwa forma rtęci. Już minimalne jej ilości niosą duże szkody dla ludzkiego zdrowia. Jedząc ryby naszpikowane rtęcią:

- niszczysz sobie układ nerwowy (na przykład mózg);
- niszczysz układ pokarmowy (na przykład jelita i żołądek);
- niszczysz układ oddechowy (płuca, oskrzela...);
- niszczysz układ odpornościowy;
- niszczysz swoje nerki.

Ponadto:

- stajesz się rozdrażniony;
- pogorszeniu ulega wzrok i słuch;
- cierpisz na bezsenność
- i jesteś niestabilny emocjonalnie.

Jakby tego było mało, wzrasta ryzyko:

- choroby Alzheimera;
- stwardnienia zanikowego bocznego;
- chorób autoimmunologicznych (typu Hashimoto);
- chorób serca
- i zespołu przewlekłego zmęczenia.

Zatem - jeśli coś warto, to warto nie jeść ryb z rtęcią. Jako, że przeproszono już dawno jajka, ostatnio smalec wieprzowy... Jedzmy mniej ryb, a szczególnie omijajmy te „wyskokortęciowe”. Nie do końca

ufam internetowym doradcom „jak żyć zdrowo, co jeść, a co nie”. Często nawet uznane autorytety wygadują tam głupstwa lub powielają mity. A co gorsza mają potem swoje ego-problemy z wycofywaniem się z dezinformacji, jakie siali. Ja np. wycofałem się z wszystkich wypowiedzi na temat „lewoskrętnej witaminy C” po zorientowaniu się, że nic takiego nigdy nie istniało i powiełałem mit marketingowy powstały w internecie. Zdarza się. Był tak powszechny, iż go nie weryfikowałem. Czy wszyscy pronaturalni autorzy też to robili? A skądże...

Nie zaręczam więc, że teraz odpowiadam 100% rzetelnie, ale muszę sięgnąć po jakieś źródło. Pozostaje wierzyć, że rzetelne i obiektywne (a nie np. wspierane przez norweskie lobby łososiowe).

Lista, jakie ryby jeść

Kraje śródziemnomorskie słyną z dobrego zdrowia ludności. Słyną także... z dużego spożycia ryb. Nie ma więc wątpliwości, że warto je jeść. Pytanie tylko - jakie. Wybrałem najpopularniejsze i ułożyłem od najbezpieczniejszych do najbardziej szkodliwych pod względem metylortęci.

W nawiasie podaję, ile mikrogramów rtęci znajduje się w jednej typowej porcji konsumenckiej danej ryby, czyli w około 85 gramach:

- łosoś atlantycki hodowlany (1),
- łosoś atlantycki dziki (1),
- łosoś pacyficzny (1),
- sardela z puszki (1),
- ostrygi pacyficzne (2),
- ostrygi wschodnie dzikie (2),
- ostrygi wschodnie hodowlane (2),
- małże (2),
- sardynka z puszki i europejska (2),
- sardela świeża (2),
- śledź wędzony (3),
- szprot z puszki (3)
- przegrzebki (4),
- krewetki (4),
- mintaj atlantycki (5),
- kraby (6),
- flądra/sola (8),
- plamiak (8),
- sum dziki (8),
- sum hodowlany (8),

Tu chyba zaczyna się strefa, przed którą należy się zastanowić, czy nakładać na talerz...

- morski okoń atlantycki (10),
- dorsz pacyficzny (10),
- dorsz atlantycki (10),
- tuńczyk w puszcze light (10),
- pstrąg tęczowy hodowlany (13),

- morszczuk (13),
- pstrąg tęczowy dziki (13),
- halibut atlantycki i pacyficzny (21),
- homar północny (26),
- węgorz (27),
- tuńczyk w puszcze white (29),
- makrela królewska (61).

Jak wykorzystać te informacje? S.A. Baticzko mówi: „odtruwać” (są sposoby na „odrtęciwienie” rybiego mięsa). Inne moje „autorytety” radzą: w ogóle nie jeść ryb, które w 85 gramach kumulują więcej niż 10 mikrogramów rtęci.

Pamiętajmy bowiem, że rtęć wnika do organizmu jeszcze z innych źródeł, na przykład... z plomb w zębach. Dlatego można chyba na bazie tej wiedzy polecić jedzenie ryb wyłącznie tych, o „zawartości” poniżej 10 mikrogramów rtęci na 85 g.

J. Zych