



El Tocosh combate afecciones respiratorias, Úlceras y gastritis 3

Descripción

El tocosh, considerada como la penicilina natural de los Andes por su poder antibiótico, es la papa fermentada en agua, cuyo olor penetrante contrasta con sus extraordinarias propiedades nutricionales. El tubérculo fermentado contiene hierro, vitamina D, C, B6, magnesio y potasio, sustancias que transforman a este producto en la penicilina natural al curar enfermedades como úlceras, gastritis, problemas respiratorios, caída de cabello, posibles enfermedades a la piel y evitar la osteoporosis. Buscar tecnico

Actúa como una penicilina natural, gracias al proceso que pasa la papa, activando su componente antibiótico y de bactericida. Es un alimento probiótico, que contiene alcaloides, aminoácidos y antimicrobiano.

Ayuda a eliminar las úlceras estomacales y las gastritis crónicas También alivia eliminando las afecciones renales y hemorroides. Mejora el proceso digestivo, la flora intestinal y evita la osteoporosis.

Según la bromatología y nutrición, tiene 80.01g% de carbohidrato, 3.92g% de proteínas y 343,4 cal-g% en calorías bajas en grasas. Estudios manifiestan que el tocosh tiene componente probiótico y es considerado un producto de fermentación. Además, puede ser utilizado en el post parto, resfrío, neumonía cicatrizante de hemorroides y para el mal de altura (soroche).

Tras la selección se cava un pozo cerca de una acequia de aproximadamente 60 centímetros de profundidad, luego cubrir el fondo y las paredes con ichu (paja traída desde las alturas). Luego se coloca las papas y finalmente se tapa con el mismo material que se usó antes.

Fuente: www.noticias.com.pe

Categoría

1. Agricultura

Fecha de creación

20 de octubre de 2022

Autor

admin-dagro