

Le matériel et l'environnement

- ➔ • **Usage par voie orale :**
 - stimulant de l'état général,
 - éradication de l'Helicobacter pylori,
 - entérites et entéro-colites,
 - séquelles d'amibiase,
 - parasitoses intestinales et hépatiques,
 - traitement des acouphènes.
- **Usage recto-colique :**
 - hémorroïdes,
 - fissures anales (et fistules)
 - rectites (entre autres dûes aux rayons X),
 - herpès eczéma péri-anal.
- **Usage vaginal :**
 - herpès génital,
 - infections et parasitoses récidivantes,
 - infections vaginales.
- **Usage local dermique :**
 - plaies atones,
 - amélioration de la qualité et de l'aspect des cicatrices,
 - retardateur de la sénescence cutanée,
 - traitement des :
 - brûlures,
 - escarres,
 - ulcères,
 - furoncles,
 - pyodermites,
 - eczéma, acné,
 - dermatomycoses, onychomycose,
 - alopecies et pelades,
 - zona,
 - psoriasis,
 - hyperkératose.

Bibliographie



Axiomes
association loi 1901

Le Combalou
12 400 Saint Félix de Sorgues
Téléphone : 05 65 49 67 42

<http://www.axiomes.fr>

Ozonothérapie

Utilisation de l'huile ozonisée

En plus de ses propriétés largement utilisées dans divers domaines, (bactéricide, virucide, fongicide...) l'ozone stimule les mécanismes biologiques et le métabolisme cellulaire, induisant un effet revitalisant.

Produit à partir de l'oxygène par un apport d'énergie, l'ozone apporte cet oxygène partout où il manque dans l'organisme.

De quoi s'agit-il ?

→ L'huile d'olive ozonisée :

Elle est obtenue par barbotage d'ozone dans de l'huile d'olive. Les molécules d'ozone se fixent sur les doubles liaisons des acides gras insaturés de l'huile. L'ozonisation d'un litre d'huile dure environ 80 heures. L'huile s'épaissit, puis prend la consistance d'une crème après la mise en pot, à température ambiante (20-22°C). L'huile d'olive ozonisée se conserve au frais pendant très longtemps (5 à 10 ans) en gardant toutes ses propriétés. ■

→ Les composants :

• L'huile d'olive :

Elle est vierge, biologique, issue d'une première pression à froid, garantie sans traces de nitrates. Elle contient une forte proportion d'acides gras insaturés.

• L'ozone :

Il s'agit en fait d'un mélange gazeux oxygène/ozone, composé :

- d'oxygène pur, de qualité médicale O₂ (deux atomes d'oxygène),
- d'ozone O₃ (trois atomes d'oxygène). ■

Les propriétés

→ Quelles sont ses propriétés ?

Les propriétés de l'huile d'olive ozonisée sont celles de l'ozone

• Parmi les plus importantes :

- bactéricide, fongicide,
- relance de l'oxygénation cellulaire,
- anti-parasitaire puissant, digestif ou cutané.

• Comment est-elle présentée ?

L'huile d'olive ozonisée se présente sous deux conditionnements :

- en pot, sous forme de crème pour application sur la peau ou les muqueuses,
- en gélule, pour administration par voie orale. ■

Les usages

→ Comment l'utiliser ?

• En usage externe :

Appliquer une fine couche sur la zone à traiter. Laisser de préférence à l'air libre ou recouvrir de gaze, pour ne pas tâcher les vêtements. Une sensation de picotement peut survenir pendant quelques minutes après l'application. C'est une réaction normale due à la réoxygénation du tégument. Si le patient ne supporte pas le contact de l'huile ozonisée directement sur la plaie, il peut appliquer le produit uniquement sur le pourtour. L'huile d'olive ozonisée ne sèche pas, ne forme ni croûte, ni craquelure.

→ Fréquence de l'application :

Elle peut être répétée une à deux fois par jour, puis tous les deux à trois jours, selon l'évolution.

• En usage interne :

Prendre une gélule par jour au moment du repas (le soir de préférence), pendant une à plusieurs semaines selon les indications. En cas de problèmes hépatiques, espacer les prises (une gélule tous les deux ou trois jours). Comme pour tous traitements à l'ozone, le travail des émonctoires étant activé, il est important de boire beaucoup d'eau (au moins un litre et demi par jour) afin de faciliter l'évacuation des toxines. ■