

Le goût de MitoBa

Par le Pr Dr Mustafa Küçükali et Tobias Frieser, le 01/09/2026

Lorsque tu découvres le goût de MitoBa, d'autres constats fascinants s'offrent à toi. Tu consommes ainsi, selon nous, le premier et le seul complément moléculaire au monde composé de molécules de signalisation redox présentes naturellement dans l'organisme et de vitamine C. Il n'est donc pas surprenant que ce produit possède de nombreuses propriétés particulières, qui se reflètent aussi dans son goût.

La plupart des personnes trouvent MitoBa doux, rafraîchissant et légèrement citronné. Certaines décrivent toutefois un goût rappelant l'eau d'une piscine ou le chlore, le sel ou le soufre. Ces variations sont perçues en grande partie par l'odorat et non par la langue. Les papilles gustatives de la langue ne réagiraient en effet qu'à quatre saveurs fondamentales : le salé, l'acide, l'amer et le sucré. Ce que tu interprètes souvent comme un goût est, en réalité, une expérience olfactive. Les molécules de signalisation redox de MitoBa déclencheraient une perception olfactive dans la mesure où ton organisme manquerait de molécules redox. Certaines personnes perçoivent, par exemple, le peroxyde d'hydrogène, l'une des 16 molécules redox de MitoBa. Ce « goût » serait en réalité une odeur pouvant indiquer un déséquilibre de la chimie de ton organisme.



Au fur et à mesure que tu continues à consommer MitoBa, ton expérience de ce produit remarquable évolue elle aussi. Les goûts perçus changeraient progressivement pour devenir plus simples et se rapprocher de celui de l'eau. Tu perdras peu à peu la capacité de percevoir la présence des molécules redox, lorsque ces molécules seraient à nouveau présentes en quantité suffisante dans ton organe olfactif et dans d'autres tissus. La chimie de ton organisme commencerait à atteindre un équilibre optimal entre huit molécules réductrices et huit molécules oxydantes. À l'échelle cellulaire, cela signifierait retrouver, grâce à MitoBa, un équilibre harmonieux associé à la santé et à la jeunesse.

Fabrication de MitoBa

À Istanbul, MitoBa est purifié à un niveau maximal par osmose inverse et distillation. Cette eau pure est ensuite enrichie en sel de haute qualité, avant que la solution ne soit laissée au repos pour la salaison. Elle subit ensuite un processus interne de 7 jours qui transforme la solution saline et le bore en produit final par oxydation et réduction. Au cours de ce traitement, la plupart des ions chlorure sont intégrés dans les molécules redox. Les molécules de sodium restent inchangées et contribuent à la neutralité électrique du produit. L'hydrogène et l'oxygène favorisent également la formation des molécules redox, la majeure partie de l'eau formant une matrice de clusters autour des molécules redox actives et des ions. Cette formation de micro-clusters contribue à la stabilité et à la neutralité du produit. Le produit final n'est plus une simple solution saline ; il s'agit plutôt d'un « buffet » équilibré de molécules redox. Les matières premières ont été transformées en un nouveau produit remarquable.

Ingrédients

Tu te demandes peut-être pourquoi les molécules redox ne figurent pas parmi les ingrédients indiqués sur chaque bouteille de MitoBa.

À titre de comparaison, un pain est composé d'ingrédients tels que la farine, l'eau, les œufs, le sucre, l'huile et la levure. On ne se contente pas de l'appeler « pain » dans une liste d'ingrédients. Les matières premières sont mélangées puis chauffées, ce qui les transforme de manière irréversible. Dans le produit fini, tu ne peux plus identifier séparément les œufs ou l'huile entrés dans sa fabrication. Il en irait de même pour MitoBa : les ingrédients de départ sont le sel, l'eau, la vitamine C et le bore, mais le produit final serait tout autre chose.

Quantité de sel

En moyenne, un adulte consomme environ 4 000 mg de sodium par jour. Un régime pauvre en sel contiendrait environ 1 500 mg de sel. Une tranche de pain complet au blé contient environ 210 mg de sel. MitoBa I contient 62,5 mg de sel pour 50 ml.

Sécurité et absorption

MitoBa serait totalement sûr, car aucune quantité testée à l'université de Gebze, à Istanbul, n'aurait eu d'effet nocif sur les cellules. MitoBa contribuerait par ailleurs à maintenir l'équilibre de la chimie cellulaire sans être nocif. Il serait bien toléré avec les médicaments et les compléments alimentaires. Il n'interagirait pas avec la nourriture ou les autres produits consommés. MitoBa ne serait pas métabolisé par les organes internes, mais absorbé par diffusion, à la manière de l'eau. Comme dans tes cellules, les molécules redox de MitoBa seraient composées de quatre atomes au plus et auraient une taille largement comparable à celle des molécules d'eau (H_2O). Nous recommandons simplement d'attendre environ cinq minutes entre la prise de MitoBa et la consommation d'autres aliments ou boissons.