



CENTRAL
- nutrition -

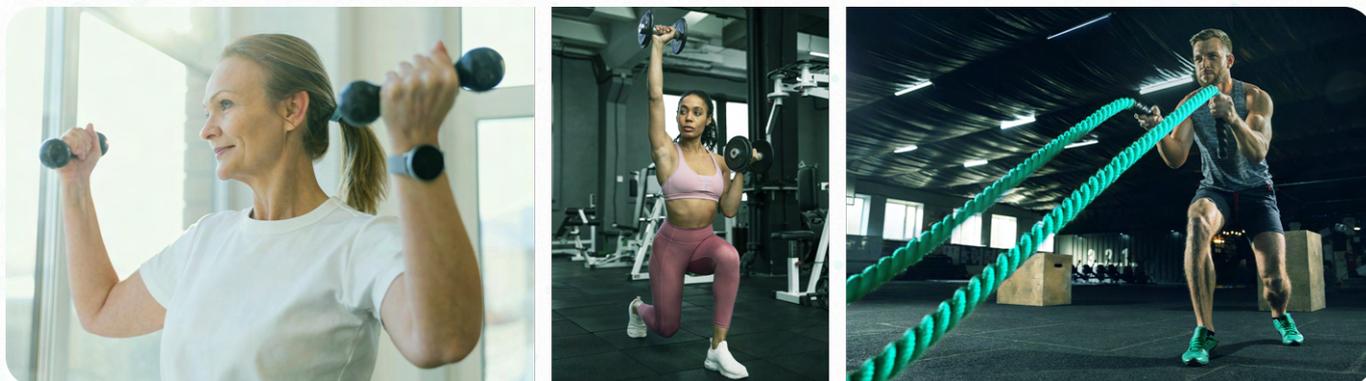
AMINNU®



Com o passar dos anos, enfrentamos o desafio da perda e da manutenção da massa muscular. Essa questão está intimamente ligada à obtenção adequada de proteína através da nossa alimentação e à capacidade de digerir proteínas animais.

Quadros de hipocloridria, desequilíbrios intestinais, dificuldades na absorção de nutrientes e intolerâncias alimentares afetam, significativamente, a quantidade real de aminoácidos disponíveis para absorção, bem como a qualidade nutricional do alimento.

A chave para enfrentar esse problema é escolher fontes de proteína ricas em aminoácidos essenciais e equilibrá-las de forma adequada.



A qualidade da proteína está relacionada à sua capacidade de fornecer aminoácidos essenciais para a síntese proteica.

Embora a proteína dietética forneça uma fonte completa de aminoácidos, a digestão e absorção dessas proteínas podem variar no organismo humano, **afetando a eficiência de aproveitamento das proteínas para a síntese proteica.**

As quantidades e tipos de aminoácidos vão variar de acordo com o alimento e, conseqüentemente, seu aproveitamento também será diferente. Isso é o que chamamos de NNU, um índice que mede o percentual de nitrogênio retido e utilizado para a síntese proteica. Ou seja, quanto maior o NNU da proteína, maior será a quantidade de aminoácidos que serão aproveitados.

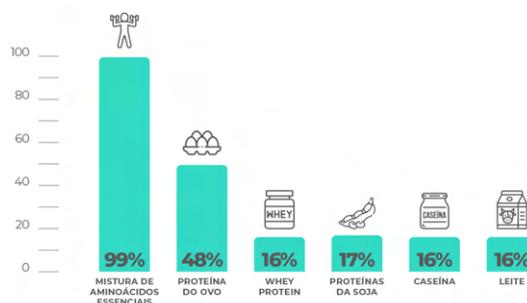
Independentemente dos seus objetivos, seja ganhar massa muscular ou manter a vitalidade, é importante escolher estrategicamente fontes de proteína, considerando o seu valor biológico.

É hora de nutrir o seu corpo com aminoácidos essenciais para obter o máximo de benefícios das proteínas e viver com saúde, independentemente da idade.

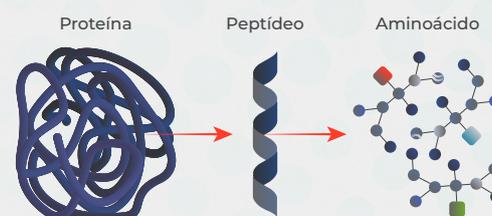
A base científica por trás dos 8 aminoácidos essenciais:

Em um estudo comparativo entre um produto contendo uma combinação equilibrada de oito aminoácidos essenciais e fontes de proteína animal, foi observada uma notável capacidade de aproveitamento dos aminoácidos, atingindo 99%. Enquanto isso, as proteínas de origem animal apresentaram um aproveitamento que variou apenas de 16% a 48%. Isso significa que os aminoácidos foram absorvidos de forma mais eficaz em comparação com as proteínas animais, destacando a eficácia dos aminoácidos essenciais como uma excelente alternativa para otimizar a síntese proteica e melhorar o desempenho físico e fisiológico.^{1,2}

NNU NOS DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS



Digestão da proteína



Aminoácidos na forma livre têm a vantagem de serem rapidamente absorvidos pelo organismo, permitindo um aproveitamento eficiente e a melhoria da síntese de proteínas. Isso é particularmente importante para aqueles que buscam construir massa muscular, melhorando a recuperação após exercícios físicos, o desempenho físico e a diminuição do risco de sarcopenia.

O **AMINNU®** representa uma abordagem inovadora para aumentar a ingestão de aminoácidos essenciais em sua forma livre e na proporção adequada, o que favorece em até 99% da sua utilização pelo organismo.

Atua como um otimizador proteico, oferecendo uma estratégia para maximizar a utilização de proteínas ao longo do dia. Isso permite que o corpo absorva os aminoácidos essenciais em proporções ideais, favorecendo assim a síntese proteica.



Benefícios:

- Alto índice de aproveitamento para a síntese proteica
- Fácil digestibilidade
- Reconhecido como o aminoácido mais palatável do mercado
- Sem ingredientes de origem animal
- Sem adição de açúcares
- Sem glúten e lactose
- Sem corantes artificiais
- Suporte de aminoácidos na proporção adequada
- Auxilia na hipertrofia muscular
- Auxilia na recuperação e manutenção muscular
- Melhora da força e resistência

AMINNU® se destaca como um complemento valioso às proteínas animais, proporcionando uma sinergia única que amplifica os efeitos benéficos para a musculatura. Sua utilização nos vales proteicos, como uma estratégia nutricional inovadora, representa uma harmonização eficaz entre a ciência e a nutrição, proporcionando máximos benefícios ao corpo.

INDICAÇÕES



AMINOÁCIDOS ESSENCIAIS

- 1 L-Leucina:** Sinaliza a regulação da síntese e inibe a degradação proteica.
- 2 L-Valina:** Glicogênio, que participa da reação energética no corpo.
- 3 L-Isoleucina:** Glicogênio e cetogênico pertencente ao grupo dos aminoácidos de cadeia ramificada.
- 4 L-Lisina:** Associado à produção de colágeno, cartilagens fundamentais para formação de pele, cabelo e unha.
- 5 L-Fenilalanina:** Atua na produção de dopamina e neurotransmissores ligados à memória, humor, cognição e aprendizado.
- 6 L-Treonina:** Atua na proteção e função intestinal, influenciando na absorção dos nutrientes.
- 7 L-Metionina:** Estimula a glutatona, um importante antioxidante e hepatoprotetor.
- 8 L-Triptofano:** Precursor de serotonina, importante neurotransmissor do sistema nervoso.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20g (2 sachês de 10g ou 1 sachê de 20g)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	31 KCAL = 101 KJ	2%
Gorduras totais	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	0%
Carboidrato totais	10 g	4%
Aminoácidos totais, dos quais:	10 g	**
L-leucina	1962 mg	**
L-valina	1656 mg	**
L-isoleucina	1482 mg	**
L-lisina	1430 mg	**
L-fenilalanina	1290 mg	**
L-treonina	1112 mg	**
L-metionina	700 mg	**
L-triptofano	368 mg	**

(*) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores Diários não estabelecidos.

Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio.



Sabor **Limão**

Ingredientes:

L-Leucina, L-Valina, L-Isoleucina, L-Lisina, L-Fenilalanina, L-Treonina, L-Metionina, L-Triptofano, Stévia, Xylitol, Corante Natural de Clorofila, Goma Xantana, Ácido Cítrico, Aroma idêntico ao natural de limão.

CONTÉM FENILALANINA.



Sabor **Tangerina**

Ingredientes:

L-Leucina, L-Valina, L-Isoleucina, L-Lisina, L-Fenilalanina, L-Treonina, L-Metionina, L-Triptofano, Stévia, Xylitol, Corante Natural Uruçum, Goma xantana, Ácido Cítrico, Aroma idêntico ao natural de tangerina.

CONTÉM FENILALANINA.

Recomendação de uso e preparo:

Adicione um sachê (10 g) em aproximadamente 150 ml de água gelada e misture até a total homogeneização. Beba imediatamente após o preparo. Adultos (≥ 19 anos): consumir dois sachês ao dia ou conforme orientação de um médico ou nutricionista.



Referências:

- LUCÀ-MORETTI, M. et al. Comparative results between two groups of track-and-field athletes with or without the use of Master Amino acid Pattern as protein substitute. *Advances in Therapy*, v. 20, n. 4, p. 195-202, 2003.
- LUCÀ-MORETTI, M. et al. Master Amino acid pattern® as substitute for dietary proteins during a weight-loss diet to achieve the body's nitrogen balance equilibrium with essentially no calories. *Advances in Therapy*, v. 20, n. 5, p. 282-291, set. 2003.
- FERRANDO, A. A. et al. International society of sports nutrition position stand: essential amino acid supplementation on skeletal muscle and Performance. *Journal of the International Society of Sports Nutrition*, v. 20, n. 1, 6 out. 2023.
- ROSE, A. Amino Acid Nutrition and Metabolism in Health and Disease. *Nutrients*, v. 11, n. 11, p. 2623, 1 nov. 2019.
- BLOMSTRAND, E. et al. Branched-Chain Amino Acids Activate Key Enzymes in Protein Synthesis after Physical Exercise. *The Journal of Nutrition*, v. 136, n. 1, p. 269S273S, 1 jan. 2006.
- BIFARI, F. et al. Amino acid supplements and metabolic health: a potential interplay between intestinal microbiota and systems control. *Genes & Nutrition*, v. 12, 4 out. 2017.
- LI, P. et al. Amino acids and immune function. *British Journal of Nutrition*, v. 98, n. 02, p. 237, 3 abr. 2007.
- ISPOGLOU, T. et al. The efficacy of essential amino acid supplementation for augmenting dietary protein intake in older adults: implications for skeletal muscle mass, strength and function. *Proceedings of the Nutrition Society*, p. 1-30, 14 dez. 2020.
- PADDON-JONES, D. et al. Amino acid ingestion improves muscle protein synthesis in the young and elderly. *American Journal of Physiology-Endocrinology and Metabolism*, v. 286, n. 3, p. E321-E328, mar. 2004.
- KATSANOS, C. S.; MADURA, J. A.; ROUST, L. R. Essential amino acid ingestion as an efficient nutritional strategy for the preservation of muscle mass following gastric bypass surgery. *Nutrition*, v. 32, n. 1, p. 9-13, jan. 2016.
- GWIN, J. A. et al. Muscle Protein Synthesis and Whole-Body Protein Turnover Responses to Ingesting Essential Amino Acids, Intact Protein, and Protein-Containing Mixed Meals with Considerations for Energy Deficit. *Nutrients*, v. 12, n. 8, p. 2457, 1 ago. 2020.


CENTRAL
- nutrition -
Nossa essência
é **ciência!**



**Fale agora com
seu analista de
relacionamento!**

31 3618 2001

centralnutrition.com.br
falecom@centralnutrition.com.br

BR 458, KM 135, S/N - Chácara Rio Doce
Quadra I - Lote 08 - Caratinga/MG