



CENTRAL
- nutrition -

LÂMINA DE PRODUTO

LEVSENSI®



Estratégias integrativas para o gerenciamento de peso

Você já se viu preso na luta incessante contra a vontade de comer, o desejo por alimentos doces e gordurosos, e a frustração de não conseguir perder peso?

Imagine sentir-se saciado por mais tempo, fazendo escolhas alimentares conscientes e finalmente ver resultados.

É preciso adotar uma estratégia que inclui o retardo do esvaziamento gástrico, o controle da absorção dos carboidratos e o aumento do metabolismo basal.

LEVSENSI® complementa a sua rotina de perda de peso com uma abordagem integrativa e funcional, com macro e micronutrientes que **equilibram os metabolismos energético, de carboidratos e gorduras, além de auxiliar no bom funcionamento do intestino.**



Saciedade



Controle da absorção dos carboidratos



Metabolismo basal

Os métodos tradicionais podem falhar: entenda o que impede a perda de peso

Os métodos tradicionais de perda de peso falham frequentemente porque se baseiam em abordagens restritivas e focadas apenas em contagem de calorias. Embora possam proporcionar resultados iniciais, geralmente são temporários e insustentáveis, levando ao efeito sanfona.

Isso ocorre porque a simples restrição calórica não aborda fatores cruciais para a perda de peso saudável, como o metabolismo, a saúde mental e a qualidade do sono.



Sinta-se mais satisfeito

Ações da saciedade no cérebro e no estômago

Substâncias como tirosina, fenilalanina, B6 e B9 atuam no sistema nervoso central, influenciando a produção de neurotransmissores que regulam o humor e a resposta ao estresse, impactando o comportamento alimentar e o bem-estar emocional.



Fibras e proteínas têm sido estudadas por imitar os efeitos de medicamentos como o Ozempic (semaglutida), que simula o GLP-1 (peptídeo semelhante ao glucagon-1) e atua na regulação da glicose. Elas também podem influenciar a liberação do hormônio PYY, promovendo a sensação de saciedade.¹

No estômago,
o esvaziamento
gástrico é um
pouco mais lento.



NO MESMO INTERVALO DE TEMPO

SEM FIBRAS



COM FIBRAS



Quando nutrientes chegam ao estômago, os nervos presentes neste órgão enviam sinais ao cérebro indicando aumento do volume gástrico, gerando uma sensação de plenitude e saciedade.

Fibras solúveis e proteínas retardam o esvaziamento gástrico, diminuem a absorção de carboidratos e estimulam a liberação de hormônios como grelina e leptina, que regulam a fome e o metabolismo, informando ao corpo quando comer e quando parar.

Além disso, as fibras também equilibram a microbiota intestinal, favorecendo a presença de bactérias benéficas. Um desequilíbrio na microbiota pode prejudicar a regulação do peso corporal, contribuindo para a obesidade.

Nutrientes que regulam a absorção de carboidratos

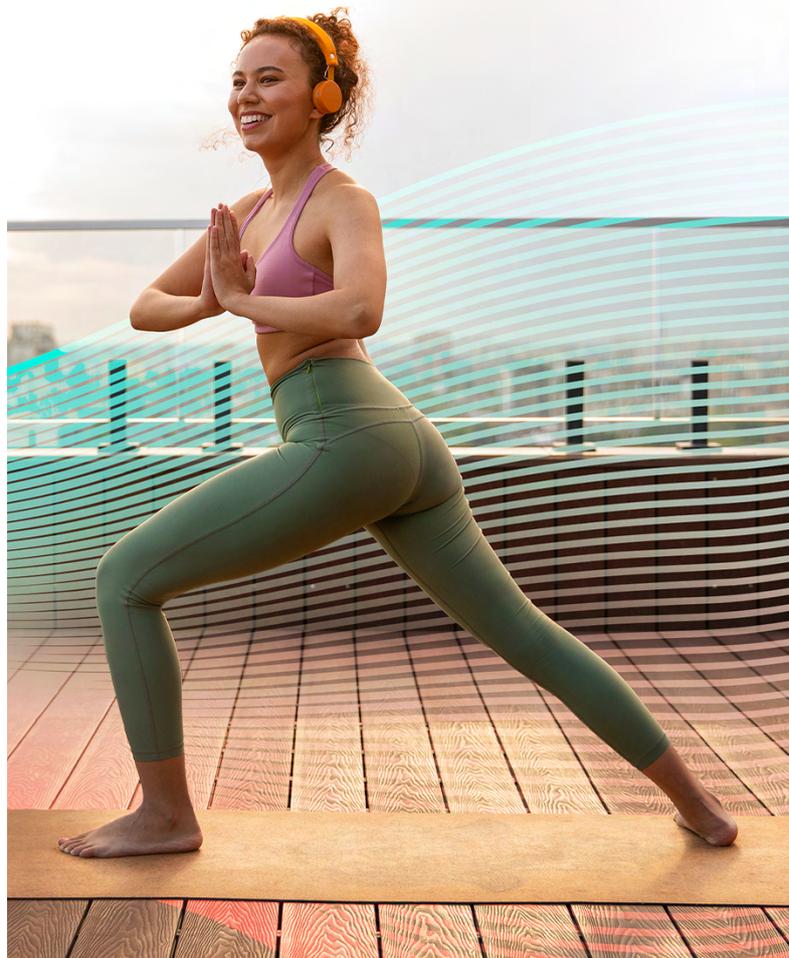
A absorção controlada de carboidratos e o equilíbrio glicêmico são fundamentais para a perda de peso. Esses fatores podem ser alcançados através do uso de nutrientes funcionais como fibras, cromo e mio-inositol.

As fibras retardam a absorção de carboidratos e, junto com o cromo e o mio-inositol, podem ajudar na manutenção dos níveis de glicose no sangue, evitando os picos de insulina, que aumentam o apetite e promovem o armazenamento de gordura.



Acelere seu metabolismo e conquiste a perda de peso saudável

O metabolismo basal é a quantidade mínima de energia mínima necessária para manter as funções vitais em repouso. Nutrientes como o ácido clorogênico, zinco, selênio e iodeto de potássio podem aumentar o metabolismo basal, acelerando a termogênese e facilitando a queima de calorias. Dessa forma, a conversão de nutrientes em energia é otimizada, ajudando no controle do peso corporal e melhorando a eficiência com que o corpo queima calorias.



Nutrição Integrativa e Metabólica em cada dose

Cada porção de **LEVSENSI®** contém **5,8 g de fibras solúveis** e **8,7 g de proteínas de colágeno hidrolisado CPURE®**, de alta pureza e fácil absorção. Além disso, fornece aminoácidos, vitaminas e minerais essenciais para complementar a ingestão diária de nutrientes.

Benefícios

- Auxilia na sensação de saciedade e no controle do apetite
- Suporte à função da tireoide
- Suporte ao metabolismo do carboidrato
- Pode auxiliar no controle do desejo por alimentos gordurosos e açucarados
- Pode contribuir para a redução da ingestão calórica
- Pode contribuir para a termogênese
- Contribui para o equilíbrio emocional, psicológico e sensação de bem-estar
- Ajuda a manter a massa muscular durante o processo de emagrecimento



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porções por embalagem: 20		
Porção: 19 g (1 medida)		
	19 g	%VD*
Valor energético (kcal)	49	3
Carboidratos (g)	6,9	2
Proteínas (g)	8,7	17
Aspartato (mg)	483	
Ácido glutâmico (mg)	853	
Alanina (mg)	769	
Arginina (mg)	642	
Fenilalanina (mg)	662	
Glicina (mg)	2005	
Prolina (mg)	1095	
Serina (mg)	281	
Tirosina (mg)	543	
Fibras alimentares (g)	5,8	23
Sódio (mg)	44,6	2
Vitamina C (mg)	100	100
Vitamina B6 (mg)	20	1539
Vitamina B9 (mg)	100	25
Inositol (g)	0,2	
Cromo (µg)	250	714
Selênio (µg)	20	33
Zinco (mg)	10	91
Iodo (µg)	150	100
Ácido clorogênico (mg)	100	

Não contém quantidades significativas de açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



NÃO CONTÉM
CORANTES
ARTIFICIAIS

CONTÉM
AROMAS NATURAIS
E IDÊNTICOS
AOS NATURAIS



Disponível no sabor **Maçã e Canela**.

É uma excelente escolha para preparar sobremesas e outros pratos especiais.*

***O produto não deve ser aquecido.**

Ingredientes:

Colágeno hidrolisado, polidextrose, goma guar (*Cyamopsis tetragonolobus*), psyllium (*Plantago ovatae*), L-fenilalanina, L-tirosina, ágar, inositol (Mio-inositol), extrato de café verde, ácido ascórbico, bisglicinato de zinco, cloridrato de piridoxina, L-selenometionina, picolinato de cromo, iodeto de potássio, L-metilfolato de cálcio, aromatizantes aroma idêntico ao natural de maçã e vinagre de maçã, aromas naturais de canela e gengibre, antiemético dióxido de silício, acidulante ácido cítrico, edulcorante glicosídeo de steviol de Stevia rebaudiana Bertoni e corante natural vermelho beterraba. **ALÉRGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE OLEAGINOSAS, AMENDOIM E SOJA.**

Recomendações de uso e preparo:

Adultos (≥19 anos): Adicione 19 gramas (1 medida) em aproximadamente 200 ml (1 copo) de água e misture até a sua total homogeneização. Beba imediatamente após o preparo. Consumir uma vez ao dia ou conforme orientação de um profissional de saúde.

Referências bibliográficas:

- BODNARUC, A. M. et al. Nutritional modulation of endogenous glucagon-like peptide-1 secretion: a review. *Nutrition & Metabolism*, v. 13, n. 1, dez. 2016.
- SARMENTO, F.; BERNAUD, R.; RODRIGUES, T. Fibra alimentar -Ingestão adequada e efeitos sobre a saúde do metabolismo Dietary fiber -Adequate intake and effects on metabolism health. *Arq Bras Endocrinol Metab*, v. 57, n. 6, 2013.
- KOHANMOO, A.; FAGHIH, S.; AKHLAGHI, M. Effect of short- and long-term protein consumption on appetite and appetite-regulating gastrointestinal hormones, a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Physiology & Behavior*, v. 226, p. 113123, nov. 2020.
- VINSON, J.; NAGENDRAN, M. V.; BURNHAM, B. R. Randomized, double-blind, placebo-controlled, linear dose, crossover study to evaluate the efficacy and safety of a green coffee bean extract in overweight subjects. *Diabetes, Metabolic Syndrome and Obesity: Targets and Therapy*, p. 21, jan. 2012.
- BALA, V. et al. Release of GLP-1 and PYY in response to the activation of G protein-coupled bile acid receptor TGR5 is mediated by Epac/PLC-ε pathway and modulated by endogenous H2S. *Frontiers in Physiology*, v. 5, 3 nov. 2014.
- ISAURA, J. et al. CONTROLE NEUROENDÓCRINO DA SACIEDADE. [s.l.: s.n.]. Disponível em: <https://openaccess.blucher.com.br/download-pdf/317/20125>
- MACDONALD, P. E. et al. The Multiple Actions of GLP-1 on the Process of Glucose-Stimulated Insulin Secretion. *Diabetes*, v. 51, n. Supplement 3, p. S434-S442, 1 dez. 2002.
- BODNARUC, A. M. et al. Nutritional modulation of endogenous glucagon-like peptide-1 secretion: a review. *Nutrition & Metabolism*, v. 13, n. 1, dez. 2016.
- MA, W. et al. Dietary fiber intake, the gut microbiome, and chronic systemic inflammation in a cohort of adult men. *Genome Medicine*, v. 13, n. 1, 17 jun. 2021.
- CANNATARO, R.; CIONE, E. Nutritional Supplements and Lipedema: Scientific and Rational Use. *Nutraceuticals*, v. 2, n. 4, p. 270-277, 3 out. 2022.
- DAUBNER, S. C.; LE, T.; WANG, S. Tyrosine hydroxylase and regulation of dopamine synthesis. *Archives of Biochemistry and Biophysics*, v. 508, n. 1, p. 1-12, abr. 2011.
- QUADROS, E. V. Folate and Other B Vitamins in Brain Health and Disease. *Nutrients*, v. 15, n. 11, p. 2525, 29 maio 2023.
- DO CARMO, M. et al. Polydextrose: Physiological Function, and Effects on Health. *Nutrients*, v. 8, n. 9, p. 553, 8 set. 2016.
- PADDON-JONES, D. et al. Protein, weight management, and satiety. *The American Journal of Clinical Nutrition*, v. 87, n. 5, p. 1558S1561S, 1 maio 2008.
- SLAVIN, J. L. Dietary Fiber and Body Weight. *Nutrition*, v. 21, n. 3, p. 411-418, mar. 2005.
- ONAKPOYA, I.; TERRY, R.; ERNST, E. The Use of Green Coffee Extract as a Weight Loss Supplement: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomised Clinical Trials. *Gastroenterology Research and Practice*, v. 2011, p. 1-6, 2011.
- ZAVROS, A. et al. The Effects of Zinc and Selenium Supplementation on Body Composition and Thyroid Function in Individuals with Overweight or Obesity: A Systematic Review. *Journal of Dietary Supplements*, p. 1-29, 9 maio 2022.
- ZIMMERMANN, M. B.; BOELAERT, K. Iodine deficiency and thyroid disorders. *The Lancet. Diabetes & Endocrinology*, v. 3, n. 4, p. 286-295, 1 abr. 2015.
- ANTON, S. D. et al. Effects of Chromium Picolinate on Food Intake and Satiety. *Diabetes Technology & Therapeutics*, v. 10, n. 5, p. 405-412, out. 2008.


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