

# Proteína Pro Recovery®



Salengei™

Science for Longevity

Mezcla de proteína vegetal procedente del guisante y del cacao y péptidos de colágeno de pescado.

500 g



Línea desarrollada por la Dra. Gloria Sabater

## Indicaciones

- Mejorar la síntesis de colágeno necesaria para la piel y los huesos. Contiene colágeno en forma de péptidos lo que favorece su absorción.
- Promover y restaurar la masa muscular.
- Complementar dietas de control de peso.
- Mejorar el aporte proteico en personas con problemas de deglución, en situaciones de una mayor demanda proteica (embarazo, menopausia, debilidad muscular, crecimiento) y en la tercera edad.

## Método de uso

Disolver un medidor (hasta la medida 40) en aproximadamente 300 ml de bebida vegetal o leche. Mezclar vigorosamente para una mejor disolución.

## Advertencias / Alérgenos

Contiene **pescado**.

**Almacenamiento:** conservar en un lugar fresco y seco protegido de la luz y fuentes de calor.

**Ingredientes:** aislado vegetal de proteína procedente de guisante 45%, (*Pisum Sativum*), cacao BIO (ecológico) en polvo semidesgrasado 43,5% y péptidos de colágeno de pescado 13% (Naticol® tipos I y III). Los ingredientes ecológicos representan el 87% del total de ingredientes de origen agrícola (Proteína de guisante y Cacao).

## Información Nutricional

Información Nutricional		Por 100 g	Por 1 dosis (40 g)	*IDR% 40 g
Valor energético	kcal kJ	304.5 1283	116 488	6
Grasas de las cuales saturadas	g	6.7 3.7	2.5 1.4	3.6 6.5
Carbohidratos de los cuales azúcares	g	6.6 0.87	2.5 0.3	0.7 0
Proteínas	g	58.3	23.2	44
Fibre	g	6.3	2.4	
Salt	g	1.4	0.53	8.7

IDR: INGESTA DIARIA DE REFERENCIA DE UN ADULTO (8400 kJ/2000 kcal)

Perfil de aminoácidos esenciales	100 g de proteína	WHO/FAO/UNU 2007* Adultos 100 g of protein
Histidina	2.1 g	1.5
Leucina**	6.6 g	5.8
Isoleucina**	3.7 g	2.8
Valina**	4.1 g	3.3
Metionina	1 g	
Cisteína + Cistina	0.01 g	
Fenilalanina	4.4 g	
Tirosina	2.5 g	
Fenilalanina + Tirosina	6.9 g	2.6
Treonina	3.2 g	1.9
Triptófano	0.8 g	0.5
Lisina	6.2 g	4.7
Glicina	8.3 g	
Prolina	6.4 g	
Ácido glutámico	15 g	
Hidroxiprolina	2.81 g	
Arginina	8.24 g	
Alanina	5.13 g	
Ácido aspártico	9.5 g	
Serina	4.53 g	
Hidroxilisina	0.41 g	

\*WHO/FAO/UNU 2007. PROTEIN AND AMINOACID REQUERIMENTS IN HUMAN NUTRITION.  
\*\*AMINOACIDOS RAMIFICADOS (BCAA).

# Proteína Pro Recovery®



Salengei™

Science for Longevity

Mezcla de proteína vegetal procedente del guisante y del cacao y péptidos de colágeno de pescado.

500 g



Línea desarrollada por la Dra. Gloria Sabater

## Descripción

Mezcla de proteína de guisante, cacao y péptidos de colágeno que por su alto contenido en proteínas contribuye a conservar y restaurar la masa muscular y al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.

## Proteína de guisante amarillo

Este aislado de proteína que se obtiene a partir del guisante (*Pisum Sativum*), aporta a este producto un elevado contenido de aminoácidos esenciales influyendo en el balance neto de proteínas. Particularmente rico en aminoácidos de cadena ramificada (cada dosis diaria aporta 3,4 g), leucina, isoleucina y valina, que juegan un importante papel en la síntesis de proteínas musculares. Además de incrementar la masa muscular, aumenta la resistencia física y disminuye la fatiga durante el ejercicio. Efectos que se han comprobado en diversos estudios<sup>1</sup>.

Es por ello que esta mezcla está especialmente indicada para tomar después del ejercicio físico (aprovechando el efecto ventana que se produce durante los 30 minutos posteriores) acompañado de algún alimento que aporte azúcar, como por ejemplo, fruta o dátiles.

## Naticol®

Naticol® es un tipo de péptidos de colágeno bioactivo y biodisponible, de origen marino. Cada dosis diaria de la mezcla aporta 5000 mg de colágeno de tipo I y III extraído a partir de la piel y escamas de pescado que debido a su bajo peso molecular (4000 Da) se absorbe atravesando la barrera intestinal para llegar al torrente sanguíneo<sup>2</sup>.

El colágeno de tipo I es el mayor constituyente estructural en la biología de los vertebrados, es el que determina el comportamiento mecánico de los tejidos conectivos como los tendones, ligamentos y huesos. Va disminuyendo con la edad y en consecuencia la fuerza de las articulaciones.

El colágeno tipo III es el segundo tipo de colágeno más abundante y está muy asociado al colágeno tipo I por lo que se encuentra en los mismos lugares, además de las paredes del intestino, vasos sanguíneos y músculos.

Naticol® es extraordinariamente eficiente en términos de digestibilidad en comparación al colágeno porcino y bovino.

## Cacao

El Cacao (*Theobroma cacao* L.) es otro de los componentes que se encuentran en esta mezcla aportando una buena

# Proteína Pro Recovery®



Salengei™

Science for Longevity

Mezcla de proteína vegetal procedente del guisante y del cacao y péptidos de colágeno de pescado.

500 g



Línea desarrollada por la Dra. Gloria Sabater

fuelle de antioxidantes como los flavonoles, sustancias importantes para el mantenimiento de la elasticidad de los vasos sanguíneos favoreciendo una buena circulación y minerales como el magnesio, hierro, cobre, potasio y fósforo que participan en el mantenimiento del tejido conectivo, metabolismo energético, correcta función muscular y transporte de oxígeno, entre otras funciones.

Por su bajo contenido en grasas (semidesgrasado) aporta pocas calorías. No contiene azúcares ni edulcorantes añadidos. Procedente de agricultura ecológica.

## Ingesta recomendada de proteínas<sup>1</sup>

El panel NDA de la EFSA<sup>2</sup> ha derivado una ingesta de referencia para la población (PRI; Population Reference Intake) de proteínas de 0,83g/kg de peso (67 y 114g por día para los hombres o 59 y 102g por día para las mujeres. Por ejemplo, una persona de 60kg de peso tiene un PRI de proteínas de 50g.

## References

- 1 Babault N, Paizis C, Deley G, et al. Pea proteins oral supplementation promotes muscle thickness gains during resistance training: a double-blind, randomized, Placebo-controlled clinical trial vs. Whey protein. J Int Soc Sports Nutr. 2015;12(1):3.
2. Deshmukh SN, Dive AM, Moharil R, Munde P. Enigmatinsight into collagen. J Oral Maxillofac Pathol. 2016;20(2):276-283. \*WHO/FAO/UNU (World Health Organization/Food and Agriculture Organization of the United Nations/United Nations University), 2007. Protein and aminoacid requeriments in human nutrition. Report of a Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation. WHO Technical Report Series, N°935,284 pp.