WHEY PROTEIN C 80

Proteína concentrada do soro do leite.

Introdução

O leite contém vários tipos de proteínas, como por exemplo, a caseína, as proteínas das membranas dos glóbulos de gorduras, a lactoalbumina (**Whey Protein**), entre outras.

Existem três formas de Whey Protein:

Concentrada: obtida através de um processo de separação física, onde o produto acabado contém 80% de proteínas. Contém um teor reduzido de gordura e colesterol, e geralmente, um teor maior de compostos bioativos.

Isolada: obtida por sofisticada técnica de separação química (troca iônica), contendo aproximadamente 95% de proteínas. É processada para remover a gordura e lactose, mas geralmente são inferiores em compostos bioativos.

Hidrolisada: as proteínas encontram-se na forma de aminoácidos, possuindo alta digestibilidade e maior absorção. Soro altamente hidrolisado pode ser menos alergênicos do que as outras formas de soro de leite. E são muito amargos no sabor.

Descrição

Whey Protein é a proteína solúvel do soro do leite.

Processo de obtenção da **Whey Protein:** depois que se extrai a Caseína do leite desnatado, o líquido que sobra é o soro. A Caseína é retirada do soro através da adição de uma enzima chamada renina, tornando este soro doce. E este soro é utilizado para obtenção da **Whey Protein**, é o que apresenta maior quantidade de peptídeos e aminoácidos livres. O soro do leite fresco é processado em um fluxo cruzado e spray-dried.

Propriedades

A **WPC80** (Whey Protein C 80) é uma proteína bastante concentrada, com alto grau de pureza e que nenhuma outra apresenta o mesmo desempenho quando o objetivo é a hipertrofia (crescimento dos músculos) ou a manutenção da massa magra, evitando o catabolismo.

· É um pó de fluxo livre, para melhor manuseio;
· Excelente capacidade de emulsificação, especialmente em pH ácido;
· Alta solubilidade (em ampla faixa de pH);
· Alta estabilidade (estável ao calor);
· Perfil e sabor agradável;
· Baixo nível de carboidratos;
· Baixo índice glicêmico;
· Excelentes propriedades nutricionais;
· Alta digestibilidade (95%);
· GMO free;
· Certificado Kosher e Halal;
· Aprovação EU.

Whey Protein é uma fonte de aminoácidos de cadeia ramificada (BCAAs) que são usados para abastecer os músculos de trabalho e estimular a síntese protéica. A leucina tem papel fundamental no início do caminho da transcrição que é acionado até a síntese de proteínas, ela estimula a síntese protéica, o que pode acelerar a recuperação e adaptação ao stress (exercício). E o aminoácido cisteína, que pode ser usado para fazer a glutationa. No entanto, este aminoácido não é essencial para a síntese de glutationa e alguns estudos têm sugerido que a quantidade de cisteína na dieta pode ter pouco efeito sobre a síntese de glutationa. Mas, outro estudo sugeriu que grandes quantidades de proteína de soro de leite podem aumentar níveis celulares de glutationa. Glutationa é um antioxidante que protege o corpo contra os danos dos radicais

livres e algumas toxinas, e estudos em animais sugeriram que as proteínas do leite podem reduzir o risco de câncer.

· Proteínas de soro do leite são preferidas em virtude de seu elevado valor nutritivo e por não sofrerem alterações pelos ácidos estomacais. Ao atingirem o intestino delgado são rapidamente digeridas e seus aminoácidos absorvidos.

Comparação entre as fontes de proteínas:

Proteína	Valor biológico (BV)[1]	Índice de Eficiência Protéica (PER)[2]
Soro de leite	104	3.6
Ovo	100	3.8
Caseína	77	2.9
Carne bovina	80	2.9
Soja	74	2.1
Trigo	54	1.5

1 BV - Valor Biológico (Biological Value), uma porcentagem(%) do nitrogênio absorvido que está sendo usado para a formação de tecidos (calculado após uma medição da quantidade de nitrogênio que entra e sai do organismo).

2 PER – Índice de Eficiência Proteica (Protein Efficiency Ratio), o ganho de peso em gramas por grama de consumo de proteínas.

Indicações

WPC 80 é indicada para substituir ovo nos produtos, para produtos nutricionais e formulações infantis.

Pode ser aplicada em barras proteícas, fortificantes nutricionais, produtos panificados, produtos lácteos, sobremesas, congelados, sopas, molhos, salgados, carnes e produtos de confeitaria.

Contraindicações

Até o momento nenhum efeito colateral foi relatado ou documentado do uso de **Whey Protein**. Assim como beber leite, é um alimento natural que pode ser consumido a qualquer hora sem os indesejáveis efeitos colaterais.

Intolerância a Lactose: por apresentar até 7% de Lactose, dependendo do grau de intolerância da pessoa, poderá ser utilizado o **Whey Protein C 80**.

Concentração Recomendada

De 1,2 a 3,0g/Kg.

Um indivíduo que treine intensamente com pesos deverá consumir 2 gramas de proteína por Kg de peso do corpo. Para alcançar ótimos níveis de proteína em nossos corpos, consumir **Whey Protein** 2 a 3 vezes ao dia é uma maneira segura e eficaz de atingir os limites diários de proteína.

Informações Nutricionais

As proteínas que compõe o **Whey Protein 80 (WPC80)** são: beta-lactoglobulina, alfa-lactoalbumina, albumínas séricas, imunoglobulinas e frações de proteose-peptonas.

Valor Nutricional	***(% por 100g)***
Proteína	82,50
Carboidrato	6,50g
Gordura	5,00g
Lactose	5,00
Colesterol	200,00mg
Calorias	390,00 Kcal

Minerais	***(mg/100g)***
Sódio	175,00
Cálcio	550,00
Potássio	530,00
Fósforo	350,00
Magnésio	60,00
Cloreto	125,00
Ferro	1,00

Ácidos Graxos	***(g/100g)***
Ácidos Graxos Saturados	2,19
Ácidos Graxos Monoinsaturados	1,03
Ácidos Graxos Poli-insaturados	0,33
Ácidos Graxos Trans	0,14

Frações Protéicas	***(% por 100g)***
Beta-Lactoglobulina	50 – 60
Alfa-Lactalbumina	12 – 16
Glicomacropeptideo (GMP)	15 - 20
Imunoglobulina (IgG)	5 - 8
Albumina Serica Bovina	3 - 5
Lactoferrina (Lf)	< 1

Aminoácidos	***(%)***
Alanina	3,70
Arginina	2,20
Ácido Aspártico	8,80
Cisteína	1,70
Ácido Glutâmico	14,00
Glicina	1,50
Histidina	1,50
Hidroxiprolina	<0,10
Isoleucina	4,80
Leucina	9,10
Lisina	7,30
Metionina	1,70

Fenilalanina	2,67
Prolina	6,20
Serina	4,80
Treonina	4,50
Triptofanio	1,20
Tirosina	2,30
Valina	4,70

Referências Bibliográficas

1. Literatura do fornecedor 8924.
2. Foegeding, EA; Davis, JP; Doucet, D; McGuffey, MK (2002). "Advances in modifying and understanding whey protein functionality". *Trends in Food Science & Technology* **13** (5): 151–9.
3. Lee YH (November 1992). "Food-processing approaches to altering allergenic potential of milk-based formula". *J. Pediatr.* **121** (5 Pt 2): S47–50.
4. Balch, Phyllis A. and James F. *Prescription for Nutritional Healing*, 3rd edition. New York: Avery Publishing, 2000, 80-1.
5. Balch, *Prescription for Nutritional Healing*, 3rd edition, 80-1.
6. Kimball Scott; Jefferson, LS (2006). "Signaling Pathways and Molecular Mechanisms through which Branched-Chain Amino Acids Mediate Translational Control of Protein Synthesis". *Journal of Nutrition* **136** (1): 227S.
7. Fujita, Dreyer, Drummon, Glynn, cadenas, Et Al. (2007). "Nutrient signalling in the regulation of human muscle of protein synthesis". *The Journal of physiology* **582** (Pt 2): 813–23.
8. Ha E, Zemel MB (May 2003). "Functional properties of whey, whey components, and essential amino acids: mechanisms underlying health benefits for active people (review)". *J. Nutr. Biochem.* **14** (5): 251–8.
9. Courtney-Martin G, Rafii M, Wykes LJ, Ball RO, Pencharz PB (November 2008). "Methionine-adequate cysteine-free diet does not limit erythrocyte

glutathione synthesis in young healthy adult men". *J. Nutr.* **138** (11): 2172–8.

10. P.W.Parodi. "A Role for Milk Proteins and their Peptides in Cancer Prevention". *Current Pharmaceutical Design* **13** (8): 813–828.

Via Farma Importadora

Rua Labatut, 403 – Ipiranga – S.P

(11) 2067-5724