

Натуральная формула.
Превосходная форма.

amino^{4u}[®]

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ВРАЧЕЙ И НАТУРОТЕРАПЕВТОВ

Не предназначено для
конечных потребителей!



amino4u® – ОПТИМАЛЬНОЕ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА

СОЕДИНЕНИЕ НЕЗАМЕНИМЫХ АМИНОКИСЛОТ

- amino4u это чистый пищевой продукт, состоящий из восьми незаменимых для человека аминокислот, без каких-либо добавок.
- amino4u имеет 100% биологическую усвояемость, это значит, что он полностью усваивается организмом.
- amino4u состоит из следующих компонентов: L-лейцин (19,64%), L-валин (16,57%), L-изолейцин (14,83%), L-лизин (14,29%), L-фенилаланин (12,89%), L-треонин (11,11%), L-метионин (6,99%), L-триптофан (3,68%).
- amino4u достигает реального показателя восстановления 99% благодаря этому свободному от добавок составу. При этом образуется всего 1% отходов азота, которые выводятся через печень и почки.
- amino4u из-за минимального количества отходов азота почти не содержит калорий. На один грамм приходится всего 0,04ккал, при этом он снабжает организм таким же количеством усваиваемых организмом аминокислот, что и 350г мяса, рыбы или птицы.
- amino4u состоит из чистейших, свободных и кристаллических аминокислот, т. е. все восемь аминокислот уже расщеплены и не требуют переваривания.
- amino4u всасывается тонким кишечником приблизительно через 23 мин., в 5–13 раз быстрее, чем в распоряжение организма попадает обычный пищевой белок.
- amino4u не дает никакой нагрузки на пищеварительный тракт.
- amino4u имеет 100% растительное происхождение, он не содержит никаких добавок, таких как стабилизаторы, вкусовые добавки и даже допинговые вещества.
- amino4u не имеет побочных эффектов и противопоказаний, таким образом, его можно использовать без ограничений.
- amino4u гипоаллергенным и может без проблем применяться аллергиками.
- amino4u производится без использования генной инженерии.

amino4u® ОСОБЕННО ХОРОШО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- ✓ любителей массового спорта и профессиональных спортсменов
- ✓ пациентов после травм и операций
- ✓ людей, занятых тяжелым физическим трудом
- ✓ вегетарианцев и веганов
- ✓ людей, находящихся в процессе регуляции веса
- ✓ людей со слабой иммунной системой
- ✓ людей с ограничением усвоения пищевого белка
- ✓ женщин во время и после беременности
- ✓ детей в период роста
- ✓ всех людей в возрасте старше 40 лет

ОПТИМАЛЬНЫЙ БИОСИНТЕЗ БЕЛКА

Аминокислоты называют кирпичиками жизни. В организме человека каждую секунду происходит множество тысяч процессов перестройки, для которых организму нужен «строительный материал», т. е. аминокислоты. Из 20 аминокислот, имеющих в человеческом организме, восемь содержащихся в **amino4u** аминокислот являются незаменимыми.

Чтобы эти процессы строительства и перестройки могли завершаться оптимальным образом, все восемь незаменимых аминокислот должны находиться в распоряжении нашего организма в оптимальном для человека сочетании одновременно. Именно такое оптимальное соотношение организму предлагает **amino4u**

На основе этой оптимальной комбинации незаменимых аминокислот может оптимальным образом формироваться аутогенный белок. Любое другое сочетание сокращает «степень эффективности» и способствует образованию отходов азота, которые с большой нагрузкой на организм должны выводиться через печень и почки. Разумеется, этот процесс является обременительным для соответствующих органов.

Другая часть аминокислот, которой не удалось сформироваться в аутогенный белок, идет путем катаболического обмена веществ (путем распада) и высвобождается в виде энергии.

Чем сильнее состав отличается от оптимального и чем больше добавок содержится в продукте, тем выше процент обременительных для организма отходов азота. На рисунке 1, изображенном на данной странице, показана эффективная процентуальная доля различных источников аминокислот, которые действительно могут использоваться организмом для строительства аутогенного белка. Отсюда становится очевидным, что у других продуктов большая часть полученного количества хоть и усваивается организмом, но не может быть преобразована в аутогенный белок.

СРАВНЕНИЕ С ДРУГИМИ ИСТОЧНИКАМИ БЕЛКА

Таблица наглядно демонстрирует фактический показатель восстановления пищевого белка, а также долю отходов азота. Здесь показано, какое количество определенного белка должно быть получено, чтобы показатель восстановления аутогенного белка составил 9,9г.

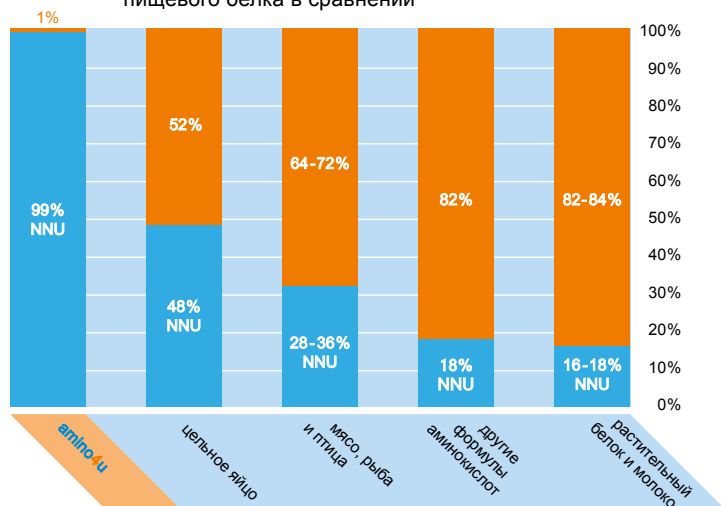
	amino4u	Соевый белок	Сывороточный белок
Количество потребления	10,0g	55,0g	61,9g
Процентная доля образующегося аутогенного белка	99 %	18 %	16 %
Отходы азота	0,1g	48,3g	52,0g
Соотношение отходов азота к amino4u		483:1	520:1

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОТРЕБЛЕНИЮ

Рекомендуется принимать 5–10 прессованных таблеток, которые следует распределить на 2–3 приема, с достаточным количеством жидкости. Наиболее целесообразно – перед едой. Чтобы добиться оптимального эффекта, приблизительно за 2 часа до этого не следует принимать большое количество других источников белка.

Дозировка во время диеты и при больших физических нагрузках может быть значительно выше.

Рисунок 1: Отходы азота (оранжевым) от пищевого белка в сравнении



ВАЖНЫЕ ФАКТЫ ОБ АМИНОКИСЛОТАХ

Аминокислоты (АК) – это кирпичики жизни. С кровью они доставляются к тем клеткам организма, где они необходимы для процессов перестройки. Восемь из этих аминокислот являются для организма незаменимыми и должны поступать извне. Процессы перестройки и восстановления могут быть реализованы в полном объеме, только если эти восемь АК находятся в распоряжении организма в определенном соотношении одновременно.

В организме человека каждую секунду происходит множество тысяч таких процессов перестройки. АК образуют основу нашей иммунной системы и являются строительным материалом для костей и мышц. Даже в период недостаточного поступления энергии (например, при неправильной диете) организм с помощью глюконеогенеза для получения энергии использует АК.

Поводом для диет часто является неправильное, чрезмерно калорийное питание на фоне недостаточной физической активности. Из всех питательных веществ белок дает человеку самое большое чувство насыщения, что оказывает существенное влияние на весь организм. Богатое углеводами питание не дает такого насыщения, и это, наряду с другими факторами, может приводить к перееданию и лишнему весу. Следствием такого питания может быть, например, диабет. Количество людей, заболевших диабетом 2-го типа, с 1998 по 2012 г. возросло примерно до 6 млн. человек, что соответствует повышению заболеваемости на 38%. Богатое белком питание с сокращенным потреблением углеводов может значительно снизить риск заболевания.

Еще одной формой современного питания является вегетарианство и веганство. Питание, полностью исключаящее мясо, не предоставляет человеку качественно ценные источники незаменимых аминокислот, поэтому многие сторонники такого способа питания страдают от нехватки белка и ее последствий.

Поступление в организм достаточного количества качественно ценного белка является для человека обязательным. Применение **amino4u** предлагает пользователю пожалуй наилучшую возможность для формирования аутогенного белка, практически не нагружая при этом органы детоксикации выводом отходов азота. Кроме того, получение белка из **amino4u** является практически бескалорийным.

ОБЗОР ПРЕИМУЩЕСТВ

- ✓ 100 % растительное происхождение
- ✓ 100 % натуральный – никаких добавок
- ✓ 100 % чистейших, кристаллических аминокислот
- ✓ 100 % отсутствие допинговых веществ
- ✓ всего 1% отходов азота
- ✓ всего 0,04 ккал на одну прессованную таблетку
- ✓ 99 % полученного количества доступно для аутогенного белка
- ✓ быстро всасывается в кровь и находится в распоряжении организма уже через 23 минуты

