



Proteína Isolate 1.5 Kg

Alta concentración en proteínas naturales

	1 unidad	3 + 1 gratis
Proteína Isolate 1.5 Kg	49,00 €	147,00 €
Proteína Isolate 25 g	2,00 €	

PRINCIPALES INDICACIONES:

Hueso, Rendimiento deportivo (masa muscular, recuperación)

Marca: 

Desarrollado por un equipo de nutricionistas y deportistas de élite, nuestro aislado de proteínas de suero lácteo ISOLATE está dirigido a deportistas y personas físicamente activas que desean aumentar y definir su masa muscular gracias a su elevado grado de pureza y calidad.

El aislado de proteínas de suero lácteo es rico en los aminoácidos ramificados leucina, isoleucina y valina. **La suplementación de estos aminoácidos promueve la síntesis de proteína en el músculo y ayuda a prevenir el daño muscular asociado al ejercicio intenso y prolongado.**

Nuestro ISOLATE contiene además cacao titulado en catequinas, moléculas con propiedades antioxidantes que mejoran la recuperación, y **tiene un delicioso y agradable sabor**, sin necesidad de añadir colorantes ni saborizantes artificiales, gracias a su contenido en cacao desgrasado y a la estevia, un edulcorante de origen natural.

La combinación del aislado de proteínas de suero lácteo con el cacao proporciona la proteína y energía necesaria para aumentar la masa muscular y mejorar la recuperación tras el ejercicio físico.

Alegaciones de salud reconocidas por los organismos siguientes:



Las proteínas contribuyen a que aumente la masa muscular.

Las proteínas contribuyen a conservar la masa muscular.

Las proteínas contribuyen al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.

Composición

INGREDIENTES:

Aislado de proteínas de suero lácteo (90%), cacao desgrasado en polvo (*Theobroma cacao* L.) (7%), extracto seco de semillas de cacao "Cocoapure®" (*Theobroma cacao* L.) (titulado al 12 % en catequinas) (1,07%).

OTROS INGREDIENTES:

Espesante (E412): goma guar procedente de semillas de *Cyamopsis*, edulcorante (E960): glucósidos de esteviol procedentes de la stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni).

ALÉRGENOS:

Contiene derivados de la leche, incluida la lactosa. Puede contener trazas de soja y de gluten. No contiene OMG.

Uso

CONSEJOS DE USO:

Mezclar 25 g de polvo (1 cucharada) con 250 ml de agua. Utilizar un mezclador, una vez preparado dejar reposar unos minutos.

PRECAUCIONES:

No exceder la dosis diaria recomendada. Se desaconseja para mujeres embarazadas o en periodo de lactancia.

ADVERTENCIAS:

Los complementos alimenticios no deben utilizarse como sustitutos de una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable. En caso de tratamiento médico, consulte con su terapeuta. Solo para adultos. Mantener fuera del alcance de los niños más pequeños.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO:

Conservar en un lugar fresco, seco y fuera del alcance de la luz.

Información detallada

El consumo de proteínas aumenta la síntesis de proteína muscular, proporciona energía durante el ejercicio, aporta los aminoácidos para la construcción de músculo y los precursores para la síntesis de hormonas y otros compuestos importantes para el ejercicio (1).

Nuestro ISOLATE contiene aislado de proteínas de suero lácteo procedente de leche de vacas criadas en la Unión Europea, cacao desgrasado, extracto de cacao titulado en catequinas con un alto poder antioxidante y estevia, un edulcorante de origen natural que proporciona un agradable sabor sin aportar calorías. Este batido proteico está diseñado para deportistas que desean aumentar su masa muscular, desarrollar fuerza y mejorar la recuperación tras el ejercicio.

El isolate o aislado de proteína de suero de leche se obtiene por la filtración de los componentes del suero de leche, obteniéndose un producto de mayor pureza en proteínas altamente biodisponibles y con menor cantidad de lactosa. El aislado de proteínas de suero lácteo es rico en los aminoácidos ramificados leucina, isoleucina y valina (2). Estos aminoácidos promueven la síntesis de proteína en el músculo, reducen la oxidación de proteínas y poseen efectos antioxidantes.

Se ha observado que la ingesta de leucina junto con otros aminoácidos o proteínas favorece el aumento de la masa muscular y la resistencia más que una ingesta única de leucina, sugiriéndose que la eficacia de la leucina depende de la presencia de otros aminoácidos (3). Además, se ha descrito que el consumo de proteínas de suero lácteo inmediatamente antes o tras el ejercicio aumenta la tasa de síntesis de proteínas (4).

Junto con las proteínas de suero lácteo, nuestro ISOLATE contiene cacao (*Theobroma cacao* L.) desgrasado que aporta de una manera natural un delicioso sabor sin necesidad de añadir ni colorantes ni saborizantes, y extracto de

cacao rico en catequinas. Estas moléculas son un tipo de flavonoides que tienen propiedades antioxidantes (5) y cardiosaludables. Así, se ha observado un incremento del colesterol “bueno” (HDL) y una disminución de la presión arterial asociado a la ingesta de cacao rico en flavonoides (6).

Finalmente, la ingesta de batidos de cacao proteicos se relaciona con una mayor recuperación tras el ejercicio. Así, un estudio en el que se evaluó la eficacia de estos batidos para reducir el daño muscular tras el ejercicio, determinó que en aquellos individuos que habían tomado la bebida tras realizar ejercicio físico, se reducía la sensación de dolor muscular (7).

BIBLIOGRAFÍA

1. Guía práctica de nutrición deportiva. Jeukendrup (2011) Ediciones Tutor, SA:
2. Whey protein ingestion activates mTOR-dependent signalling after resistance exercise in young men: a double-blinded randomized controlled trial. Farnfield et al. (2009) *Nutrients* 1: 263-275.
3. The effects of 8 weeks of whey or rice protein supplementation on body composition and exercise performance. Joy et al. (2013) *Nutrition J* 12:86.
4. Stimulation of net muscle protein synthesis by whey protein ingestion before and after exercise. Tipton et al. (2007) *Am J Physiol Endocrinol Metab* 292(1):E71-6.
5. Identification of phenolic compounds in polyphenols-rich extract of Malaysian cocoa powder using the HPLC-UV-ESI-MS/MS and probing their antioxidant properties. Ali et al. (2015) *J Food Sci Technol* 52(4): 2103-11.
6. Effects of bioactive constituents in functional cocoa products on cardiovascular health in humans. Sarriá et al. (2015) *Food Chem* 174: 214-8.
7. Cocoa-based protein and carbohydrate drink decreases perceived soreness after exhaustive aerobic exercise: a pragmatic preliminary analysis. McBrier et al. (2010) *J Strength Cond Res.* 24(8): 2203-10.