

Whey Protein Concentrado

Código: 825

27/04/2022

Revisão: 00

Pág. 1 de 2

Classe Química: Proteína

Aparência: Pó amarelado

Origem:

Concentrado de proteína de soro de leite instantâneo 80% (WPI - Whey Protein) é a proteína isolada do soro do leite. É a proteína isolada do soro do leite, o processo de obtenção da WPI se dá depois que se extrai a Caseína do leite desnatado, o líquido que sobra é o soro. A Caseína é retirada através da adição de uma enzima chamada renina, tornando o soro doce. E este soro apresenta maior quantidade de peptídeos e aminoácidos livres utilizado para obtenção da WPI, que é processada em spray-dried.

Descrição:

Whey Protein é uma proteína com atributos funcionais essenciais para aplicação em produtos alimentícios e suplementação nutricional, com o objetivo é a hipertrofia (crescimento dos músculos) ou a manutenção da massa magra, evitando o catabolismo. Com capacidade de ser digerida rapidamente, é muito utilizada após os treinos para ajudar a aumentar os níveis de aminoácidos no sangue, que são absorvidas pelos músculos, e aumentar a massa. Além disso, durante o exercício, a Whey Protein pode ajudar a abrir o fluxo de sangue, inibindo uma enzima conversora de angiotensina, que originalmente contrai os vasos sanguíneos, o que permite um melhor fluxo de nutrientes para as áreas necessárias para ajudar a reparar e reconstruir tecidos musculares.

- 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%);

Whey Protein Concentrado

Código: 825

27/04/2022

Revisão: 00

Pág. 2 de 2

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 glutatona.

No entanto, este aminoácido não é essencial para a síntese de glutatona e alguns estudos têm sugerido que a quantidade de cisteína na dieta pode ter pouco efeito sobre a síntese de glutatona. Mas, outro estudo sugeriu que grandes quantidades de proteína de soro de leite podem aumentar níveis celulares de glutatona. Glutatona 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.

Aplicação:

WPI é indicada para substituir ovo nos produtos, para produtos nutricionais e formulações infantis. de ser aplicada em barras proteicas, fortificantes nutricionais, produtos panificados, produtos lácteos, sobremesas, congelados, sopas, molhos, salgados, carnes e produtos de confeitaria. de ser aplicada em barras proteicas, fortificantes nutricionais, produtos panificados, produtos lácteos, sobremesas, congelados, sopas, molhos, salgados, carnes e produtos de confeitaria.

Outras Informações:

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 WPI 2 a 3 vezes ao dia é uma maneira segura e eficaz de atingir os limites diários de proteína.