



Protéine Isolate 1.5 Kg

Très haute concentration en protéines naturelles

	1 unité	3 + 1 gratuite
Protéine Isolate 1.5 Kg	49,00 €	147,00 €
Protéine Isolate 25 g	2,00 €	

PRINCIPALES INDICATIONS :

Capital osseux, Performances sportives (masse musculaire, récupération)

Marque : 

Développé par une équipe de nutritionnistes et de sportifs de haut niveau, notre isolat de protéines de lactosérum ISOLATE est destiné aux sportifs et aux personnes ayant une activité physique importante qui souhaiteraient augmenter et définir leur masse musculaire grâce à son fort niveau de pureté et sa qualité.

L'isolat de protéines de lactosérum est riche en acides aminés ramifiés leucine, isoleucine et valine. **L'apport complémentaire de ces acides aminés favorise la synthèse de la protéine dans le muscle et aide à prévenir les dommages musculaires associés à un exercice intense et prolongé**

Notre ISOLATE contient également du cacao contenant des catéchines, des molécules avec des propriétés antioxydantes qui améliore la récupération, et a une **saveur agréable et délicieuse**, sans avoir besoin d'ajouter des colorants ou des saveurs artificielles grâce au cacao dégraissé et à la stévia, un édulcorant d'origine naturelle.

La combinaison de l'isolat de protéines de lactosérum avec le cacao apporte la protéine et l'énergie nécessaire pour augmenter la masse musculaire et améliorer la récupération après l'exercice physique.

Allégations de santé reconnues par les organismes suivants :



Les protéines contribuent à augmenter la masse musculaire.

Les protéines contribuent au maintien de la masse musculaire.

Les protéines contribuent au maintien d'une ossature normale.

Composition

INGRÉDIENTS :

Isolat de protéines de lactosérum (90%), cacao dégraissée en poudre (*Theobroma cacao* L.) (7%), extrait sec de fèves de cacao (*Theobroma cacao* L.) «Cocoapure®» (titré à 12% en catéchines) (1.07%).

AUTRES INGRÉDIENTS :

Épaississant (E412) : gomme guar obtenue à partir de graines de *Cyamopsis*, édulcorant (E960) : glycosides de stéviol issus du stévia (*Stevia rebaudiana* Bertoni).

ALLERGÈNES :

Contient des dérivés du lait dont le lactose. Peut contenir des traces de soja et de gluten. Ne contient pas d'OGM.

Utilisation

CONSEILS D'UTILISATION :

Mélanger 25 g de poudre (1 cuillère) avec 250 ml d'eau. Bien mélanger et attendre quelques minutes avant de consommer.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Déconseillé aux femmes enceintes ou allaitantes. Ne pas dépasser de la dose journalière recommandée.

AVERTISSEMENT :

Ne se substitue pas à une alimentation variée et équilibrée et à un mode de vie sain. En cas de traitement médical, prendre conseil auprès de votre thérapeute. Réservé à l'adulte. Tenir hors de portée des enfants.

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE :

À conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière.

Informations détaillées

La consommation de protéines augmente la synthèse de la protéine musculaire, apporte de l'énergie durant l'exercice, apporte les acides aminés nécessaires à la formation du muscle et les précurseurs pour la synthèse des hormones et d'autres composés importants pour l'activité physique (1).

Notre ISOLATE contient un isolat de protéines de lactosérum provenant du lait de vaches élevées dans l'Union Européenne, du cacao dégraissé, un extrait de cacao contenant des catéchines avec un puissant pouvoir antioxydant et de la stévia, un édulcorant d'origine naturelle qui apporte une agréable saveur sans calories. Ce mélange protéique est conçu pour les sportifs qui souhaitent augmenter leur masse musculaire, développer leur force et améliorer la récupération après s'être entraîné.

L'isolate ou isolat de protéine de lactosérum est obtenu par la filtration des composants du lactosérum pour obtenir un produit plus pur en protéines hautement biodisponibles et avec une moindre quantité de lactose. L'isolat de protéines de lactosérum est riche en acides aminés ramifiés leucine, isoleucine et valine (2). Ces acides aminés favorisent la synthèse de la protéine dans le muscle et réduisent l'oxydation des protéines et possèdent des effets antioxydants.

Il a été noté que la consommation de leucine avec d'autres acides aminés ou protéines favorise davantage l'augmentation de la masse musculaire et la résistance que la seule consommation de la leucine, suggérant que l'efficacité de la leucine dépend de la présence d'autres acides aminés (3). De plus, on a découvert que la consommation de protéines de lactosérum immédiatement avant ou après l'exercice augmente le niveau de synthèse de protéines (4).

En complément des protéines de lactosérum, notre ISOLATE contient du cacao (*Theobroma cacao* L.) dégraissé qui apporte naturellement une saveur délicieuse sans ajouter de colorants ou de saveurs artificielles, ainsi qu'un extrait de cacao riche en catéchines. Ces molécules sont des flavonoïdes qui possèdent des propriétés antioxydantes (5) et cardiovasculaires. Ainsi, on a observé une augmentation du « bon » cholestérol (HDL) et une diminution de la pression artérielle associée à la consommation de cacao riche en flavonoïdes (6).

Enfin, la consommation de mélanges de cacao protéiques est liée à une meilleure récupération après l'exercice. Ainsi, une étude, au cours de laquelle on a évalué l'efficacité de ces mélanges pour réduire les dommages musculaires après un exercice, a déterminé que les individus ayant bu la boisson après avoir effectué un exercice physique éprouvaient moins la sensation de douleur musculaire (7).

BIBLIOGRAPHIE

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 PhysiolEndocrinolMetab* 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 SciTechnol* 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.