

COLÁGENO HIDROLISADO

PEPTÍDEOS DE COLÁGENO PEPTAN®

COLAGENO DO TIPO I

Uso: Interno/Externo

Fator de Correção: Não se aplica

Fator de Equivalência: Não se aplica

Conhecendo o Colágeno

O colágeno é uma proteína estrutural básica. Na natureza, é encontrada exclusivamente em animais, constituindo aproximadamente 30% de proteína animal. É um componente essencial dos tecidos e sistema esquelético, sendo encontrado como constituinte da pele, tendões, cartilagens, ossos e tecido conectivo.

Colágeno *in vivo*, geralmente é branco, opaco, com fibrilas não ramificadas, embebidas em uma matriz de mucopolissacarídeos e outras proteínas. A quantidade depende do tipo de tecido e a idade do animal.

As moléculas de colágeno são constituídas por três cadeias, arranjadas de tal forma que 95% correspondem a uma tripla hélice.

Colágeno X Organismo Humano

Um organismo saudável necessita de colágeno para a manutenção do tônus muscular e de uma pele firme. Pesquisas mostram que, por volta dos 25 anos, o organismo começa a diminuir a produção de colágeno em contraposição à necessidade constante dessa importante molécula no processo de rejuvenescimento e reparação celular.

O colágeno é a principal proteína do corpo que garante a coesão, elasticidade e regeneração da pele, cartilagem e ossos. Há diferentes tipos de colágeno encontrados em locais específicos do corpo.

Aos 50 anos, o corpo só produz em média 35% do colágeno necessário. Supõe-se que esta seja uma das principais causas do envelhecimento. Com a diminuição do colágeno, os músculos ficam flácidos, diminui a densidade dos ossos, as articulações e ligamentos perdem a elasticidade e a força, a cartilagem que envolve as articulações fica frágil e porosa.

A importância do colágeno hidrolisado na alimentação

O chamado colágeno hidrolisado é um tipo especial de gelatina. O que o diferencia da gelatina tradicional é a sua característica de não formar gel, isso porque aplica-se um maior grau de hidrólise na sua extração. Essa peculiaridade do colágeno hidrolisado o torna mais fácil de ser

LITERATURA

consumido, já que é solúvel a frio e poder ser misturado a vários tipos de alimentos, sem alterar sabor, odor ou textura.

A facilidade de absorção do colágeno em pó

O colágeno ingerido por via oral permite que o nosso organismo mantenha uma quantidade de massa muscular adequada, ajudando-o a utilizar eficientemente suas reservas lipídicas e de açúcar.

Além disso, é um eficiente aliado contra processos de flacidez tecidual e, quando aliado à atividade física, torna-se uma excelente fonte proteica, capaz de sintetizar massa magra, mantendo assim o aspecto jovial do nosso corpo.

Peptídeos de colágeno

No início de 2000, cientistas da **Rousselot™** descobriram uma mistura específica de proteínas naturais (enzimas) que transformam as moléculas de colágeno nativo em peptídeos de colágeno, preservando as propriedades organolépticas neutras (odor e sabor) do peptídeo de colágeno em pó.

Motivada pela descoberta, a **Rousselot™** começou a desenvolver uma ampla variedade de peptídeos de colágeno a serem comercializados sob a marca **Peptan®**.

Os peptídeos de colágeno **Peptan®** comercializados pela **Pharma Nostra** são produzidos a partir do couro bovino de gados de fazenda, criados para o consumo humano.

Os colágenos da **Rousselot™** são produzidos com matérias primas selecionadas e de alta qualidade, sujeitas a contínuas e rigorosas inspeções de sua segurança e origem.

Peptan®

Peptídeo é um derivado da palavra grega *πεπτός*, que significa "digerido". Os Peptídeos são fragmentos de proteínas.

Peptan® são peptídeos de colágeno tipo I e têm o mesmo conteúdo de aminoácido que aquele encontrado nos ossos e pele de humanos. É um ingrediente bioativo natural de alta pureza, que contém mais de 97% de proteína, sem gordura ou carboidratos. É de fácil utilização e digestão, como demonstrada pelas análises científicas.

LITERATURA

Características Nutricionais

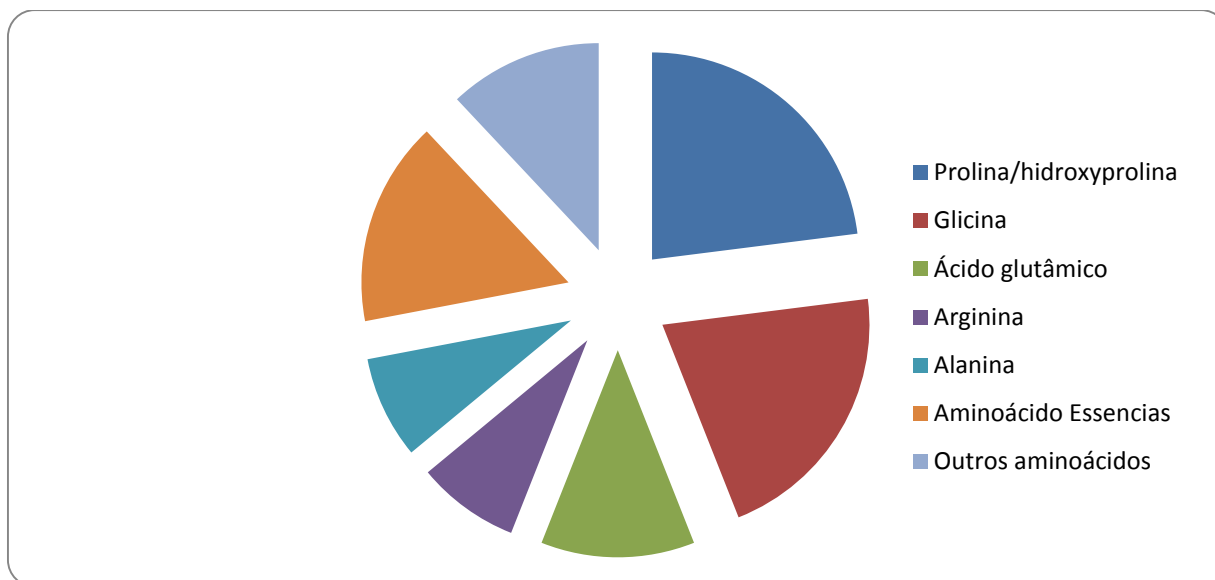
Nutrientes básicos	Quantidade típica de 100g de produto
Proteína	90g
Gordura	0g
Carboidratos	0g
Fibras	0g
Sódio <i>Convertido para sal*</i>	570mg 1,4g
Vitaminas	0mg
Colesterol	0mg
Potássio	0mg
Cálcio	30mg
Magnésio	0mg
Calorias	1530kJ 360Kcal

Aminoácidos	Típico AA/100g Proteína
Alanina	8,1
Arginina	8,4
Ácido aspártico	6,6
Ácido glutâmico	12,4
Glicina	20,6
Histidina*	0,8
Hidroxilisina	1,2
Hydroxiprolina	11,4
Isoleucina*	1,5
Leucina*	2,9
Lisina*	3,4
Metionina*	0,6
Fenilalanina*	2,1
Prolina	11,5
Serina	3,4
Treonina*	1,9
Tirosina	0,5
Valina*	2,4

*aminoácidos essenciais.

LITERATURA

Composição típica do colágeno



Recomendação de uso

Doses variam de 500mg/dia até 10g/dia, ou conforme orientação médica.

Indicações

Colágeno hidrolisado comestível de origem bovina, usado como fonte proteica em produtos nutricionais.

As suas excelentes propriedades organolépticas permitem seu uso em uma ampla gama de aplicações, tais como alimentos funcionais e bebidas.

Aplicações

O colágeno do tipo I hidrolisado ou Peptídeos de colágeno, é utilizado para diversas aplicações, tais como:

- ✓ Osteopenia;
- ✓ Saúde articular;
- ✓ Osteoporose;
- ✓ Perda óssea;
- ✓ Firmeza muscular e de pele;
- ✓ Produtos para saciedade;
- ✓ Produtos para medicina esportiva.

LITERATURA

Peptan® está em conformidade com os regulamentos nacionais e internacionais para alimentos em vigor na data de emissão desta ficha, incluindo o regulamento RIISPOA - DECRETO Nº 30.691 - ART.433.

Restrições de uso

A administração de colágeno pó hidrolisado não é recomendada a pessoas portadoras de problemas renais ou hepáticos, como níveis elevados de ácido úrico, gota, etc, pois o excesso ingerido é eliminado na forma de uréia.

Manipulação

Pode ser utilizado na forma de cápsulas ou mesmo em sucos, shakes, gomas entre outras apresentações.

Associações

Pode ser associado com Vitamina D e Cálcio em tratamentos para saúde articular e óssea.

Referências Bibliográficas

1. Material técnico – Rousselot (Holanda).
2. www.peptan.com.
3. Rev. Ass. Med. Brasil. Peptídeos derivados do colágeno: novos marcadores bioquímicos do metabolismo ósseo. 1997; 43(4): 367-70.

Última atualização 10/11/2015 AM