

REKONVIT ®

SUPLEMENTO ALIMENTAR

Apresentação

Embalagem de 500 g (20 porções de 25 mg)

Ingredientes:
Concentrado de proteína de leite, Frutose, **Proteína de soro de leite isolada, Proteína de Soja,** Citrato de cálcio, L-Glutamina, Citrato de magnésio, Aroma de chocolate branco, Cacau em pó, Citrato de potássio, Ácido glutâmico, Leucina, Prolina, Ácido aspártico, Lisina, L-Glutamina, Valina, Isoleucina, Serina, Treonina, Tirosina, Fenilalanina, Histidina, Alanina, Arginina, Metionina, Glicina, Triptofano, Cistina/Cisteína, Aroma, Aroma natural, Ácido L-ascórbico, D-α-acetato de tocoferil, Nicotinamida, Citrato de zinco, Pantotenato de cálcio, Cloridrato de piridoxina, Riboflavina, Cloridrato de tiamina, Ácido pteroilmonoglutâmico, Biotina, Cianocobalamina.

VITAMINAS	TDR (75 g)	%VRN *
Vitamina C (sob a forma de L-Ácido ascórbico)	180 mg	225 %
Vitamina B3 (sob a forma de Nicotinamida)	48 mg NE	300 %
Vitamina E (sob a forma de D-α-acetato de tocoferil)	36 mg α-TE	300 %
Vitamina B5 (sob a forma de Pantotenato de cálcio)	18 mg	300 %
Vitamina B2 (sob a forma de Riboflavina)	4,2 mg	300 %
Vitamina B6 (sob a forma de Cloridrato de Piridoxina)	4,2 mg	300 %
Vitamina B1 (sob a forma de Cloridrato de Tiamina)	3,3 mg	300 %
Ácido fólico (sob a forma de Ácido pteroilmonoglutâmico)	600 µg	300 %
Biotina	150 µg	300 %
Vitamina B12 (sob a forma de Cianocobalamina)	7,5 µg	300 %

*VRN = Valores de Referência do Nutriente: Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011

MINERAIS	TDR (75 g)	%VRN *
Cálcio (sob a forma de Citrato)	981 mg	123 %
Potássio (sob a forma de Citrato)	300 mg	15 %
Magnésio (sob a forma de Citrato)	270 mg	72 %
Zinco (sob a forma de Citrato)	15 mg	150 %

*VRN = Valores de Referência do Nutriente: Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011

AMINOÁCIDOS	TDR (75 g)	%VRN	AMINOÁCIDOS	TDR (75 g)	%VRN
Ácido glutâmico	7977 mg	**	Tirosina	1852 mg	**
Leucina	4000 mg	**	Fenilalanina	1741 mg	**
Prolina	3521 mg	**	Histidina	1509 mg	**
Ácido aspártico	3481 mg	**	Alanina	1489 mg	**
Lisina	3443 mg	**	Arginina	1453 mg	**
L-Glutamina	2814 mg	**	Metionina	1112 mg	**
Valina	2460 mg	**	Glicina	750 mg	**
Isoleucina	2198 mg	**	Triptofano	687 mg	**
Serina	2095 mg	**	Cistina/Cisteína	511 mg	**
Treonina	2076 mg	**			

*VRN = Valores de Referência do Nutriente: Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011

**VRN não estabelecido

VALORES NUTRICIONAIS	Por 100 g de pó	Por 3 Porções (75 g)
Valor energético	1463 kj / 350 kcal	1097 kj / 262 kcal
Proteínas	57 g	42,8 g
Hidratos de carbono	23 g	17,3 g
dos quais açúcares	20 g	15 g
Lípidos	1,4 g	1,1 g
dos quais gorduras saturadas	0,8 g	0,6 g
Sal	0,01 g	0,01 g

Indicações
- Convalescença.
- Geriatria.
- Perturbação da alimentação.
- Perda de apetite.
- Má absorção, má digestão.
- Desnutrição, síndrome do intestino curto.
- Caxequia oncológica, anorexia.
- Radioterapia, quimioterapia.
- Hepatoses e Nefroses.
- Combustão, traumas, úlceras de pressão.
- Insuficiência respiratória.
- Distrofia muscular progressiva.
- Depressão endógena bipolar e unipolar.

Toma diária recomendada (TDR)
Tomar 1-3 porções de 25 g ao longo do dia. O consumo direto com as refeições é possível, mas não obrigatório.
Preparação: Dissolver 1 porção de 25 g (aproximadamente 2-3 colheres de sopa) em aproximadamente 100 ml de água. Rekonvit® também pode ser dissolvido em leite com baixo teor de gordura (1,5%), iogurte, kefir ou leite coalhado.

Características
De acordo com a teoria da evolução de Aleksandr I. Oparin, vários compostos orgânicos existentes há milhões de anos, nos oceanos, tiveram origem na "Sopa primordial", permitindo a vida no planeta Terra. Entre estes, encontramos os aminoácidos.
No séc. XIX, pela primeira vez se focou cientificamente a atenção na nutrição. Em 1820, a Gelatina foi decomposta em moléculas mais simples de Glicina, por tratamento com ácido. Supunha-se, inicialmente, que a gelatina apenas era composta por moléculas de Glicina. Mais tarde, foi descoberto noutras espécies de proteína, outras moléculas mais simples e criou-se a classe de ácidos aminados. Foi evidente que as moléculas de proteína não são compostas apenas por um, mas por uma série de aminoácidos.
Frederick Hopkins, bioquímico Inglês, descobriu em 1900 um novo aminoácido, o Triptofano. A deficiência de aminoácidos pode contribuir para distúrbios metabólicos, bem como danos das células. Outras experiências realizadas nas primeiras décadas do século XX, demonstraram que alguns aminoácidos podem ser formados a partir de substâncias existentes no organismo.
Outros, no entanto (valina, leucina, isoleucina, treonina, metionina, fenilalanina, triptofano, lisina), devem ser fornecidos através da alimentação ou suplementação como, os chamados aminoácidos essenciais.
As proteínas contidas nos alimentos são clivadas em aminoácidos a partir dos quais, novas proteínas são sintetizadas endogenamente.

Os aminoácidos são das moléculas mais versáteis nas nossas células:
- Têm uma ação estrutural (colagénio);
- Fazem parte das enzimas envolvidas no metabolismo;
- Fazem parte das proteínas do músculo, como a actina e miosina, permitindo o movimento muscular;
- Os aminoácidos estão envolvidos na coagulação sanguínea (fibrina);
- Fazem parte dos anticorpos (sistema imunitário);
- Estão envolvidos na transmissão de sinais, como exemplo os neurotransmissores, etc.

O aumento de ingestão de proteínas (aminoácidos) deve ser acompanhado pela ingestão de minerais e vitaminas. Ao contrário do que ocorre com os glúcidos (armazenados sob a forma de glicogénio) e lípidos (tecido adiposo), o organismo humano não armazena proteínas ou aminoácidos. O organismo humano sob stress físico e mental, aumenta as suas necessidades em proteína e caso não exista a sua ingestão, este opta por retirar péptidos do tecido muscular. Desta forma, recomenda-se a ingestão de aminoácidos em conjugação com minerais e vitaminas nas seguintes situações:

- Convalescença
- Geriatria
- Perturbação da alimentação
- Perda de apetite
- Má absorção, má digestão
- Desnutrição
- Caquexia oncológica, anorexia
- Radioterapia, quimioterapia
- Hepatoses e Nefroses
- Doenças infeciosas, cirurgias, ferimentos, queimaduras
- Insuficiência respiratória

Uma vez hidrolisados os aminoácidos são usados principalmente como fonte de proteína. Os aminoácidos presentes em Rekonvit são exclusivamente obtidos a partir de fontes de proteínas de soro de leite de alta qualidade. Com o seu perfil de aminoácidos de alta qualidade Rekonvit é de fácil digestão, e contém as vitaminas e minerais mais importantes.

Propriedades:
As proteínas (aminoácidos) são necessárias para os processos bioquímicos vitais ou atuam como elementos estruturais. Na digestão de proteínas dos alimentos, estas são clivadas em aminoácidos individuais, que são utilizados pela célula para o desenvolvimento da proteína endógena biodisponível. Sob stress físico e mental ocorre a degradação da própria proteína do organismo e a síntese de proteína é alterada, por conseguinte, há uma deficiência de proteína.

Uma deficiência de proteína pode ocorrer, em situações, como:

- Gravidez e lactação.
- Idosos.
- Crianças e adolescentes.
- Convalescença.
- Má absorção e má digestão.
- Caquexia oncológica, anorexia.
- Pacientes com HIV.
- Hepatose e nefrose.
- Doenças infeciosas, cirurgias, ferimentos, queimaduras.
- Atletas.

Rekonvit é uma bebida de proteína de soro de leite em pó com vitaminas e minerais, com um perfil de aminoácidos de alta qualidade e glutamina.

Recomendações
Não deve ser excedida a toma diária indicada.
Não recomendado em caso de hipersensibilidade ou alergia a qualquer um dos constituintes da formulação.
Os suplementos alimentares não são substitutos de um regime alimentar variado e equilibrado nem de um modo de vida saudável.
Conservar na embalagem original protegida da luz, em local seco e a temperatura inferior a 25°C.
Manter fora da vista e do alcance das crianças.
O uso seguro durante a gravidez e amamentação deve ser realizado sob supervisão médica.