



HGW

BLUEBERRY SOYBEAN MILK DRINK

Nutrición Científica de Proteína



La buena nutrición descuidada

En el trabajo y en la vida, no se olviden de complementar las vitaminas para usted y su familia ¿Pero sabías que la proteína también es indispensable para el cuerpo humano? La falta de proteínas afecta ...



Desarrollo adolescente



Digestión débil



Intolerancia a la lactosa



Entrenamiento a largo plazo



No tiene energía



Inmunocomprometidos

¿Qué importancia tiene la proteína?

No todos los tejidos y órganos del cuerpo humano contienen proteínas. Los órganos como el tejido muscular, el corazón, el hígado y los riñones contienen una gran cantidad de proteínas. Por lo tanto, los constituyen tejidos y órganos corporales, son las funciones fisiológicas más importantes de las proteínas. Las proteínas de varios tejidos y células del cuerpo humano se renuevan constantemente. El crecimiento y desarrollo del cuerpo puede considerarse como la acumulación continua de proteínas.

La proteína constituye una variedad de importantes ingredientes fisiológicamente activos en el cuerpo y participa en la regulación de las funciones fisiológicas. Por ejemplo: la nucleoproteína constituye el núcleo y afecta la función celular; la caseína tiene la función de promover la digestión, absorción y utilización de los alimentos; la proteína inmune tiene la tarea de mantener la función inmune del cuerpo; la hemoglobina tiene la función de transportar oxígeno.

Después de la descomposición de los aminoácidos, la proteína puede oxidarse y descomponerse directa o indirectamente, y al mismo tiempo liberar energía, es una de las fuentes de energía del cuerpo humano.

Los estudios han demostrado que consumir 47g de proteína de soja al día puede reducir el colesterol de lipoproteínas de baja densidad (LDL), el colesterol total y los triglicéridos en la sangre. Para las personas con colesterol alto, solo 25g de proteína de soja pueden tener un efecto significativo.

La proteína animal es rica en aminoácidos que contienen azufre. Las ingestas grandes aceleran la pérdida de calcio urinario, lo que conduce a un equilibrio negativo de calcio en el cuerpo. Los aminoácidos que contienen azufre en la proteína de soja son bajos, lo que provoca la menor pérdida de calcio urinario entre todos los alimentos ricos en proteínas. Los experimentos con animales han demostrado que el consumo de proteína de soja puede prevenir la pérdida de calcio, reduciendo así el riesgo de osteoporosis.



Forma los tejidos corporales

Regular las funciones fisiológicas

Suministro de energía

Niveles más bajos de colesterol plasmático

Reducir la pérdida de masa ósea

Pautas de ingesta de proteínas

Una encuesta realizada por los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de China a más de 40.000 residentes adultos en 2012 mostró

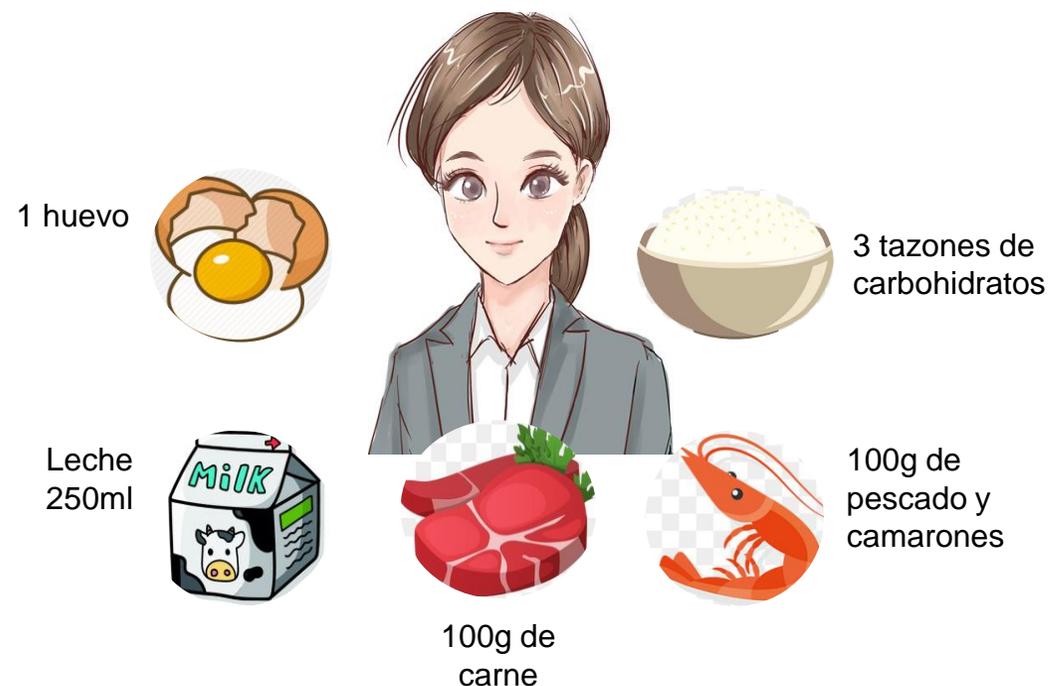


Más del 50% de las personas no alcanzan la ingesta diaria recomendada de proteínas.

Más del 20% de la ingesta proteica de las personas no alcanza el mínimo diario

La ingesta de referencia de proteínas recomendada por la Sociedad China de Nutrición.

Ingesta de proteínas para adultos = $0,8 / (\text{kg} * \text{día}) * \text{peso corporal}$



Los hombres necesitan consumir 65 g de proteína al día≈

Las mujeres necesitan consumir 55 g de proteína al día≈

Preocuparnos por la proteína animal



Carne grasa y magra
personalizada
"Clenbuterol"



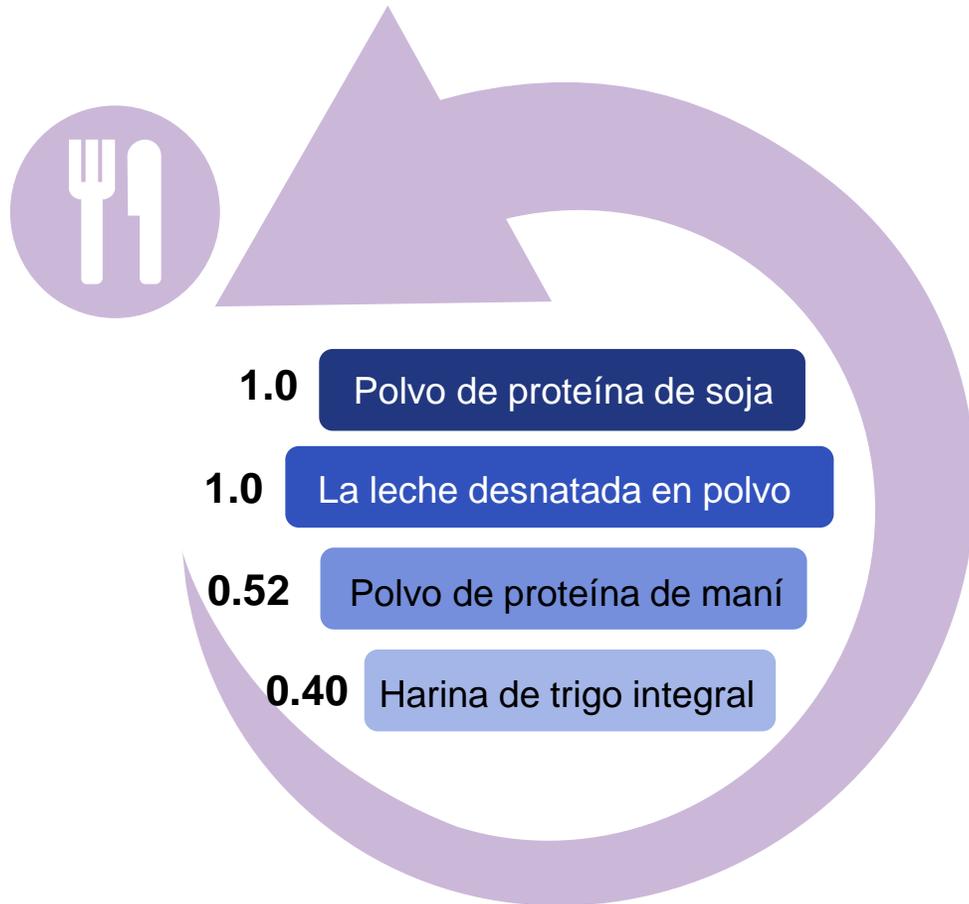
El "verde de malaquita"
ayuda a que los
mariscos duren



El problema de la
contaminación del
agua se agrava

No todas las proteínas vegetales son proteínas de alta calidad

La proteína de soja es la única proteína vegetal de alta calidad con PDCAAS que alcanza 1. Diferentes fuentes de proteínas Contenido de PDCAAS



Una taza de 150 ml de proteína de soja y arándanos en polvo Contiene 10,04 g de proteína

Protegiendo a toda la familia y fortaleciendo el cuerpo: proteína de soja sabor arándanos

Proteína vegetal para dar vitalidad por un día

No GMO

Doble proteína vegetal



0% sacarosa

Polvo de fruta de arándano orgánico

0 trans ácidos grasos

Leche vegetal- nutrición verde -- Proteína de soja

La proteína de soja es muy nutritiva, la composición de aminoácidos también es razonable y la tasa de utilización en el cuerpo es alta. Es una proteína muy buena entre las proteínas vegetales. Para las personas mayores de 15 años, la eficacia fisiológica de la proteína de soja es de 100, que es lo mismo que la proteína del huevo y la leche.



Pigmento natural de nutrición vegetal — Pigmento de antocianina de arándano

"Alto antioxidante"

Pigmento de antocianina de arándano

β -caroteno

Resveratrol

"Alto contenido de vitaminas"

VA

VC

VE

"Alto contenido mineral"

Potasio, manganeso

Selenio, germanio



La dosis precisa facilita la absorción de nutrientes



Tecnología especial con alto contenido de calcio, fácil de disolver: este producto utiliza una tecnología especial con alto contenido de calcio para facilitar la disolución de los nutrientes.



Compatibilidad razonable, más fácil de absorber para el cuerpo humano: este producto se agrega con polvo de proteína de maní, que es rico en 8 aminoácidos esenciales para el cuerpo humano.



"Fuente de la Juventud" para el antienvjecimiento: la vitamina E es una vitamina liposoluble y uno de los antioxidantes más importantes.



Agregue lecitina de soja como componente de la membrana celular: mejore la capacidad de transmisión de información celular, mejore la vitalidad del cerebro, mejore la capacidad de autoreparación de la membrana celular, proteja el hígado y resista la agresión externa.

6 Núcleos para crear proteínas de calidad



**Polvo fino
de arándanos orgánicos
Buen sabor natural**



**Soja y maní
no transgénica,
seguro y confiable, garantía
de calidad**



**Sin colesterol
Bajo en grasas sin aumentar de
peso
0 trans grasos**

6 Núcleos para crear proteínas de calidad



**Fácil de digerir,
menos carga para el cuerpo**

**Intolerancia a la lactosa
Vegetariano**



**Bajo en grasas y alto en
proteínas.
Impulsa la forma física y
el ejercicio**

Tipos de personas que necesitan suplementos proteicos



Mala inmunidad



Desequilibrio
nutricional



Gente delgada



Reparación
posoperatoria



Suplemento de fitness
deportivo



Mujeres embarazadas y
lactancia



Personas de mediana
edad y ancianas



Niños y Jóvenes



Falta de energía y fatiga.

Modo de uso

El secreto para preparar una taza de proteína en polvo deliciosa es que la temperatura del agua no debe ser demasiado alta y debe mezclarse bien ~~~





HGW

Tener una buena salud para ganar el futuro

G R A C I A S

