

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

по применению биологически активной добавки к пище

B. Academy Диета Перфекта (Dieta Perfetta)

Сжигатель жира

Жевательные пастилки массой 3500 мг в форме мармеладных сердечек с приятным фруктово-ягодным вкусом, обогащенным нотками сладкой малины.

Инновационная формула для худеющих, решающая проблему тяги к сладкому!

Состав:

1 жевательная пастилка содержит:

Активные ингредиенты: аскорбиновая кислота, инозитол, холин, экстракт гарцинии камбоджийской, экстракт малины, кальция пантотенат, биотин.

Вспомогательные ингредиенты: мальтозный сироп, сахароза, вода очищенная, желатин, концентрат яблочного сока, пектин, регулятор кислотности лимонная кислота, мальтодекстрин, глазурь (карнаубский воск и растительное масло), регулятор кислотности цитрат натрия трехзамещенный, натуральный краситель кармин, малиновая эссенция.

Какую проблему решает?

Многие надеются, что для того, чтобы организм начал сжигать жир, достаточно включить в свой рацион один или несколько жиросжигающих продуктов. В принципе это так, но для того, чтобы эти продукты оказывали действительно жиросжигающий эффект, организму нужно создать особые условия и обеспечить его необходимыми веществами, регулируемыми и ускоряющими этот процесс.

Что же препятствует сжиганию жира?

Сжиганию жира препятствует гормон инсулин, вырабатываемый поджелудочной железой. Главная функция этого гормона - нормализовать, т.е. снизить повышенный уровень сахара (глюкозы) в крови до нормы, доставить глюкозу в клетки и ткани, тем самым, обеспечить их необходимым запасом энергии.

Но, как ни странно, инсулин ещё и главный поставщик лишней жировой массы в наше красивое тело. Именно он несет ответственность за количество глюкозы в клетках, и при избытке сахара начинает бить тревогу и включает механизм превращения избыточной глюкозы в жир, глубоко закладывая его во все «проблемные» места.

Поэтому в первую очередь необходимо сделать инсулин своим союзником и обеспечить постоянную атаку на жировые запасы разными путями, то есть подходить к проблеме системно. Ведь чем больше в нашем теле лишнего жира, тем трудней и длительней будет борьба. И помогут в этом мармеладные пастилки с уникальной многокомпонентной системой, обеспечивающей организм и полезными углеводами, и сжигателями жира, и веществами, контролирующими процесс полного превращения поступающих с пищей веществ в энергию. Многокомпонентность системы оказалась более эффективной, благодаря синергизму - взаимному усилению действия входящих в состав компонентов. Работающие по разным механизмам, они позволяют добиваться того же результата с меньшими дозировками. Кроме того, входящие в состав «вспомогательные» вещества снимают побочные эффекты и обеспечивают комфорт всем происходящим процессам.

Как это работает?

Аскорбиновая кислота (витамин С) — является очень важным витамином в нормализации процесса жиросжигания. Стимулирует синтез карнитина (аминокислоты) и норадреналина (нейромедиатора), которые помогают

спокойнее переживать стресс и повышают переработку липидов в энергию. Благодаря этому, предотвращается отложение жира в скелетной мускулатуре, мягких тканях, сердце и печени. Кроме этого, аскорбиновая кислота способствует растворению жиров [1,2,3].

Инозитол – восстанавливает чувствительность к инсулину, способствует правильному и эффективному его использованию. Помогает сбалансировать аппетит. Отвечает за трансфер жиров из печени и дальнейшее сжигание лишнего жира. В том числе облегчает процесс снижения веса у женщин с СПКЯ [4,5,6].

Холин - защищает от разрушения мембраны всех клеток, нормализует уровень холестерина в крови, предупреждает образование камней в желчном пузыре. Принимает участие в главных метаболических процессах. В паре с инозитолом обеспечивает эффективный метаболизм жиров в организме, блокируя его накопление в клетках [7,8,9]

Экстракт гарцинии камбоджийской (Garcinia gummi-gutta L) - мировую популярность гарциния камбоджийская получила благодаря исследованиям американского доктора Оза. Ученый утверждал, что растение ускоряет метаболизм и блокирует ферменты, отвечающие за образование холестерина и трансформацию глюкозы в жир. Высокая эффективность это растительного экстракта связана с его богатым составом. Главный компонент экстракта гарцинии камбоджийской – гидроксилимонная кислота. Попадая в организм, кислота уменьшает концентрацию лептина, который вырабатывается жировыми клетками и принимает участие в регуляции энергетического обмена и массы тела. Уменьшение лептина снижает аппетит, повышает расход энергии, ускоряет метаболизм глюкозы, жиров и нормализует нейроэндокринные функции организма [10,11,12].

Экстракт малины (Rubus idaeus L) – содержит много полезных веществ: аминокислоты, витамины, пектин, клетчатку, дубильные вещества. Благодаря клетчатке, активизирует обмен веществ, ускоряет липолиз, регулирует баланс питательных веществ, поступающих в организм, блокирует всасывание токсинов, поддерживает энергетический заряд в течение дня. За счет содержащихся марганца, натрия и фосфора обладает уникальной способностью восстанавливать уровень электролитов. Особенно эффективно влияет на сжигание жира, накопленного в области живота. Обеспечивает жевательные пастилки полезными углеводами и способствует стабилизации массы тела [13,14,15].

Кальция пантотенат - витамин B5 принимает активное участие в биосинтезе кофермента CoA (Co-Enzyme A), который играет ключевую роль в процессе производства и правильном распределении энергии в организме. Витамин B5 ускоряет метаболизм жиров и углеводов, способствуя снижению веса у пациентов с ожирением [2,3,4].

Биотин – более известное название витамина H, является важной составляющей семейства витаминов группы B, запускающей механизм превращения поступающих с пищей питательных веществ в энергию. Биотин обеспечивает качество этого процесса на всех стадиях метаболизма углеводов, жиров и аминокислот, составляющих основную структуру белка. Особенно необходим при переизбытке и приеме высококалорийной пищи, содержащей «быстрые углеводы» [16,17,18,19].

Пищевая ценность 1 жевательной пастилки:

Белки – 0,2г, жиры – 0г, углеводы - 2,7г

Активный компонент	Содержание в 1 пастилке	% от среднесуточной потребности (ССП) *
Витамин С	20 мг	33
Гидроксилимонная кислота	7,5 мг	7,5
Витамин В5	2 мг	33
Биотин	0,02 мг	40

*- % ССП – среднесуточная потребность, в соответствии ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (Приложение 2)

Энергетическая ценность одной пастилки - 12 Ккал/54 кДж

Рекомендации по применению: взрослым по 2 пастилки в день во время еды.

Рекомендуется к применению качестве биологически активной добавки к пище - дополнительного источника витаминов С, В5, биотина, источника гидроксилимонной кислоты.

Не является лекарством.

Продолжительность приема: 1 месяц. При необходимости прием можно повторить.

Противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов, беременность, кормление грудью.

Перед применением рекомендуется проконсультироваться с врачом.

Условия хранения: в сухом, защищенном от попадания прямых солнечных лучей, недоступном для детей месте при температуре от +5 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

В связи с тем, что пастилки имеют натуральный состав, со временем может измениться цвет и консистенция, что никак не отразится на высоком качестве продукта.

Для реализации населению через аптечную сеть и специализированные магазины, отделы торговой сети.

Срок годности с даты изготовления: 2 года со дня изготовления

Производитель: "Пищевые Технологии Нинбо Цзидянь", № 388 Цзиньда Роуд,

г. Нинбо, Китай

Изготовлено по заказу ООО «КОСМОФАРМ»

Организация, принимающая претензии на территории Таможенного союза:

ООО «КОСМОФАРМ». Юридический адрес: Россия, 107076, г. Москва, ул. Стромынка, д.19, корп. 2, тел: +7 495 644-0031, office@cosmopharm.ru

Свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.88.003.Е.002017.04.17 от 27.04.2017

Список литературы:

1. M. S. Ellulu. Obesity, cardiovascular disease, and role of vitamin C on inflammation: a review of facts and underlying mechanisms. Springer International Publishing November 2016 / Inflammopharmacology

2. Weng X, Liu Y, Ma J, Wang W, Yang G, Caballero B (2006) Use of body mass index to identify obesity-related metabolic disorders in the Chinese population. *Eur J Clin Nutr* 60:931–937. doi:10.1038/sj.ejcn.1602396
3. Whitney E, Rolfes SR (eds) (2008). *Understanding of nutrition*, 11th edn. Thomson Wadsworth Learning, Inc. ISBN:978-0495116691
4. DG Nagle et al., "Epigallocatechin-3-gallate (EGCG): Chemical and biomedical perspectives", *Phytochemistry*. Author manuscript; available in PMC 2010 Jul 13, *Phytochemistry*. 2006 Sep; 67(17): 1849–1855.
5. S Gerli et al., "Randomized, double blind placebo-controlled trial: effects of myo-inositol on ovarian function and metabolic factors in women with PCOS", *Eur Rev Med Pharmacol Sci*. 2007 Sep-Oct;11(5):347-54.
6. Gelber D, Levine J, Belmaker RH. Effect of inositol on bulimia nervosa and binge eating. *Int J Eat Disord*. (2001)
7. LeBlanc, M.J., et al. (2003). Effects of dietary soy bean lecithin on plasma lipid transport and hepatic cholesterol metabolism in rats. *Nutr Biochem*. 14:40-48.
8. Lieber, C.S. (1994). Phosphatidylcholine protects against fibrosis and cirrhosis in the baboon. *Gastroenterology*. 106:152-159.
9. Duester, P.A., et al. (2002). Choline ingestion does not modify physical or cognitive performance. *Military Medicine*. 167:1020-25.
10. Li Oon, C., Wan Yong, H., Boon Kee, B., & Swee Keong, Y. (2013). Updates on Antiobesity Effect of Garcinia Origin (-)-HCA. *Evidence-Based Complementary & Alternative Medicine (Ecam)*, 1-17.
11. Lim K, Ryu S, Nho HS, et al. (-)-Hydroxycitric acid ingestion increases fat utilization during exercise in untrained women. *J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo)* 2003; 49:163-167.
12. Schaller JL. *Garcinia cambogia* for weight loss. *JAMA* 1999; 282:234;
13. Beekwilder J, van der Meer IM, Sibbesen O, Broekgaarden M, Qvist I (2007) Microbial production of natural raspberry extract. *Biotechnology Journal*, 2(10), 1270-9
14. Park KS (2010). Raspberry extract increases both lipolysis and fatty acid oxidation in 3T3-L1 adipocytes. *Planta Medica* 76(15), 1654-8
15. Morimoto C, Satoh Y, Hara M, Inoue S, Tsujita T. (2005). Anti-obese action of raspberry ketone. *Life Sciences* 77(2), 194-204
16. Fiume MZ, Cosmetic Ingredient Review Expert Panel. Final report on the safety assessment of biotin. *Int J Toxicol*. 2001;20 Suppl 4:1-12.
17. Greenway FL, Ingram DK, Ravussin E, Hausmann M, Smith SR, Cox L, Tomayko K, Treadwell BV. Loss of taste responds to high-dose biotin treatment. *J Am Coll Nutr*. 2011;30(3):178-81.
18. Baez-Saldana A, Zendejas-Ruiz I, Revilla-Monsalve C, et al. Effects of biotin on pyruvate carboxylase, acetyl-CoA carboxylase, propionyl-CoA carboxylase, and markers for glucose and lipid homeostasis in type 2 diabetic patients and nondiabetic subjects. *Am J Clin Nutr*. 2004;79:238-43.
19. Mock DM, Quirk JG, Mock NI. Marginal biotin deficiency during normal pregnancy. *Am J Clin Nutr*. 2002;75(2):295-299.