

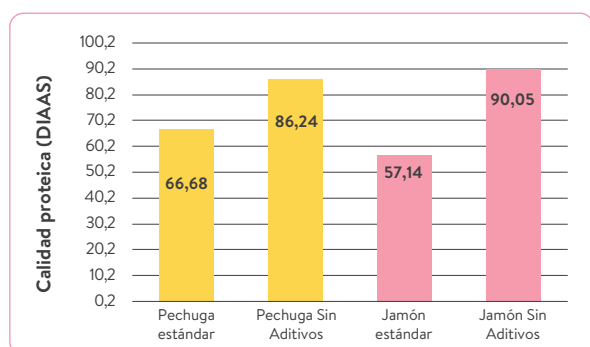
- Los nuevos productos 100% naturales libres de alérgenos y aditivos (Jamón cocido de cerdo y Pechuga de pavo cocida) presentan una calidad y cantidad proteica mejorada, un aumento de la digestibilidad y producen un aumento de los ácidos grasos de cadena corta beneficiosos para el bienestar digestivo.
- En estudios con consumidores los nuevos productos presentaron un mayor efecto saciante al igual que mostraron efectos favorables en marcadores de oxidación e inflamación.



CALIDAD PROTEICA*

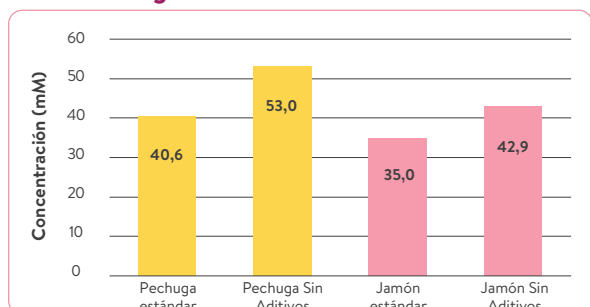
	Pechuga de pavo cocida sin aditivos	Jamón de cerdo cocido sin aditivos
Proteína (%)	20	20
% Aminoácidos esenciales en la proteína	51%	50,8%
% Aminoácidos ramificados en la proteína	16,5%	16,8%

Índice de Aminoácidos Indispensables Digestibles (DIAAS in vitro)



La calidad proteica global (DIAAS) aumenta en un 19,5% para la pechuga de pavo cocida y en un 32,9% para el jamón cocido con respecto a los productos estándar.

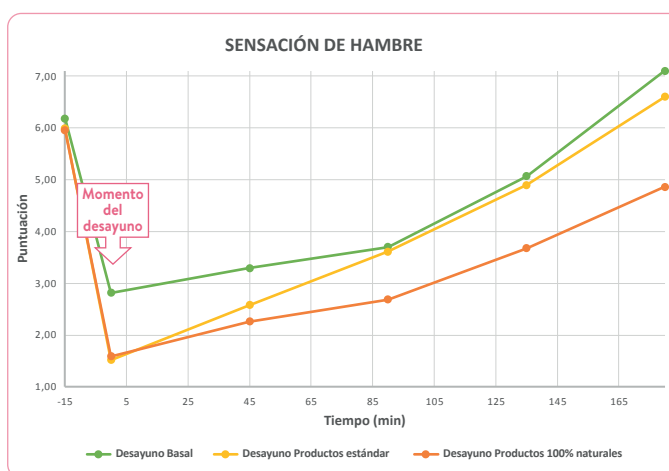
Ácidos grasos de cadena corta in vitro



Se incrementaron los niveles de ácidos grasos de cadena corta en un 23,4% en la pechuga de pavo y en un 18,4% en el jamón cocido con respecto al producto estándar.

ESTUDIOS EN CONSUMIDORES

Estudio de Siciedad



En un estudio realizado sobre 21 participantes los productos 100% naturales sin aditivos y sin alérgenos presentaron un mayor efecto saciante haciendo que la sensación de hambre tardase más en aparecer.

Estudio de intervención

En un estudio realizado con 58 consumidores durante 5 semanas se observó que los productos 100% naturales producían un efecto positivo en marcadores de oxidación e inflamación (disminución de los niveles de IL- β y TNF- α).

CONCLUSIONES

LOS NUEVOS PRODUCTOS SIN ADITIVOS Y ALÉRGENOS SON:

- Ricos en proteína de alta calidad y fácil digestión.
- Beneficiosos, por su efecto saciante, para personas que quieran cuidar su peso.
- Recomendables para ayudar a prevenir la pérdida de masa muscular en personas mayores.