

Многие гейнеры содержат в своем составе Мальтодекстрин основа основ нынешних гейнеров, углеводная часть многих гейнеров состоит из одного только мальтодекстрина; OPTIMUM NUTRITION SERIOS MASS, OPTIMUM NUTRITION PRO COMPLEX, BSN TRUE MASS. Так же многие компании используют в своем составе сахарозу. Имеющую кучу недостатков!

Гейнеры которые мы выбрали для наших клиентов это продукты которые содержат не дешевый мальтодекстрин и сахарозу, а например глюкозу(декстрозу) отличный компонент, но встречается в гейнерах не часто. Мы раздобыли для вас такие гейнеры, в составе Глюкоза – которая быстро усваиваются и «подпитывает» организм энергией сразу после приема (TURBO MASS от компании PERFORMANCE, компания VIT O BEST MONSTER GAINER 2200, компания ALL STARS GAIN PLEX и ULTIMATE MASS GAIN )

Следствием этого обратите внимание в нашем каталоге на продукты компаний QNT, NANOX, PERFORMANCE, VIT O BEST, ALL STARS Эти компании в отличии от других проявили к качественным подслащивающим соединениям входящих в состав интерес, в отличии от остальных компаний которые в погоне за выгодой используют дешевые аналоги.

В последние годы у потребителей все больший интерес вызывают подсластители, относящиеся к природным соединениям. В качестве одного из перспективных из них может рассматриваться изомальтулоза. Давайте посмотрим что происходит если мы потребляем продукты в состав которых входит сахароза, мед, сладкие фрукты, хлеб из белой рафинированной муки, пирожные, белый рис, обладают очень высокими значениями гликемического индекса. Поэтому характерным после потребления таких продуктов является то, что после их приема утоленное чувство голода начинает возникать вновь очень скоро, быстро возвращаясь к исходному состоянию, а затем с течением времени только усиливаться. Часто это приводит к эффекту переедания со всеми вытекающими отсюда отрицательными последствиями. В последнее время является общепризнанным, что с позиций нормальной физиологии человека, значительное повышение уровня глюкозы в крови, а также сохранение такого высокого уровня в течение длительного периода времени отрицательно отражается на здоровье человека. Это связано с тем, что человек может приобрести избыточный вес, а также у него могут возникнуть проблемы с выработкой и регулированием уровня инсулина в крови.

Продукты, потребление которых связано только с относительно невысоким повышением уровня глюкозы в крови заметно уменьшает фактор риска по отношению к появлению

сердечно-сосудистых заболеваний и возникновению сахарного диабета.

С этих позиций, изомальтулозу можно рассматривать как ценный источник постепенно поступающей в организм низкогликемической энергии. (Входит в состав NANOX EXUM MASS XXL!!!)

В случае изомальтулозы энергетический компонент в форме глюкозы появляется в крови медленнее и расходуется в течение более длительного времени. Это находит свое отражение в более пологой, но и более протяженной зависимости её концентрации от времени по сравнению с сахарозой. Такое свойство изомальтулозы будет помогать потребителям в их усилиях избежать переедания и слишком частого приема пищи. Особую роль этот фактор приобретает при создании низкогликемических диет для людей, занимающихся фитнесом, и спортсменов. Соблюдение такого рода диет будет способствовать мобилизации жира в качестве источника энергии при интенсивной мышечной работе. Следует признать, что такое свойство продукта является очень ценным и для современной жизни вообще, требующей полной физической и психической работоспособности.

Важным дополнительным достоинством изомальтулозы по сравнению, например с сахарозой и многими другими сахарами, является то, что ее не способны разрушать бактерии, находящиеся в ротовой полости, вследствие чего не образуется кислота, способная разрушать зубную эмаль. В связи с этим продуктам, содержащим в качестве одного из основных компонентов изомальтулозу, разрешается использование специального символа «happy tooth» или «tooth friendly» («друг зубов»). Благоприятные физико-химические характеристики, вместе с наличием уникального механизма ее метаболизма в организме, позволяют разрабатывать на ее основе широкий спектр пищевых продуктов функционального назначения. Особый интерес они будут представлять для лиц, заинтересованных в понижении скорости глюкозно-фруктозного усвоения, в том числе людей, регулярно занимающимися видами деятельности, характеризующимися длительными и интенсивными физическими нагрузками. Тренируйтесь с результатом!

Изомальтулоза- новый перспективный углевод из королевского семейства!





