

COLÁGENO EM PÓ

Colágeno em pó da New Millen é uma mistura, para preparo de bebida, à base de colágeno hidrolisado enriquecida com vitaminas e minerais, o que promove benefícios para diversas estruturas corporais, como pele, articulações e músculos.

Ingredientes

Colágeno Hidrolisado, Mix de Vitaminas e Minerais, Acidulante Ácido Cítrico, L-Cisteína, Antiumectante Fosfato Tricálcico, Espessante Goma Xantana, Aroma Idêntico ao Natural, Edulcorante Natural Glicosídeos de Esteviol, Aromatizantes e Corantes Naturais.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	36 kcal/151 kJ	2
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	9 g	12
Sódio	15 mg	1
Vitamina A	180 mcg	30
Vitamina E	3 mg	30
Vitamina C	13,5 mg	30
Vitamina B6	0,39mg	30
Vitamina B12	0,72 mcg	30
Ácido Pantotênico	1,5 mg	30
Zinco	2,1 mg	30
Cobre	270 mcg	30
Manganês	0,69 mg	30
Cromo	10,5 mcg	30

Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.

*%Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valores não estabelecidos.

DIFERENCIAIS



Com 9 gramas de colágeno hidrolisado



Possui baixa caloria



Enriquecido com vitaminas e minerais



Adoçado com edulcorante natural

BENEFÍCIOS



Proteína da constituição da pele, das unhas, do cabelo, das articulações e dos músculos



Auxilia na promoção da saúde da pele, dos ossos e das articulações



Contribui com ação antioxidante e equilíbrio corporal

EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS SOBRE O COLÁGENO HIDROLISADO



O colágeno é uma proteína fibrilar que forma os tecidos conjuntivos e conectivos no corpo, especialmente a pele, as articulações, os músculos e os ossos. Essa molécula é uma das mais abundantes devido ao seu papel conectivo nas estruturas biológicas.

Um estudo duplo-cego e controlado por placebo avaliou a eficácia do colágeno hidrolisado (CH), composto por peptídeos de colágeno específicos para a pele e relacionados ao envelhecimento cutâneo. Para isso, 69 mulheres com idades entre 35-55 anos foram randomizadas para receber 2,5g ou 5,0g de CH ou placebo uma vez ao dia, por um período de 8 semanas, com 23 indivíduos alocados para cada grupo de tratamento. Foram avaliadas a elasticidade, a umidade, a perda de água transepidermica e a aspereza da pele, antes da primeira aplicação do produto oral e após 4 e 8 semanas de ingestão regular.

A elasticidade da pele (interesse primário do estudo) também foi avaliada no seguimento 4 semanas após a última ingestão de colágeno. No final do estudo, a elasticidade da pele em ambos os grupos de dosagem mostrou uma melhora estatisticamente significativa em comparação com o placebo. Após 4 semanas de tratamento, um nível de elasticidade da pele foi estatisticamente maior, principalmente, em mulheres mais velhas. Com relação à umidade da pele, observaram a influência positiva do tratamento com colágeno, em uma análise de subgrupo, contudo os dados não alcançaram um nível de significância estatística. Nenhum efeito colateral foi observado durante toda a pesquisa.

Recomendações de uso:

Adicionar 1 colher de sopa do produto em um copo de 200ml de água ou suco de frutas.



REFERÊNCIAS

RODRIGUEZ, A. et al. Colágeno: Uma revisão sobre suas fontes e possíveis aplicações cosméticas. J Cosmet Dermatol., v. 17, n. 1, p. 20-26, fev. 2018. SILVA, T. F.; PENNA, A. L. B. Colágeno: Características químicas e propriedades funcionais. Rev. Inst. Adolfo Lutz., São Paulo, v. 71, n.3, 2012. PROKSCH, E. et al. Oral supplementation of specific collagen peptides has beneficial effects on human skin physiology: a double-blind, placebo-controlled study. Skin Pharmacol Physiol, v. 27, n. 1, p. 47-55, 2014. ZDZIEBLIK, D. et al. Collagen peptide supplementation in combination with resistance training improves body composition and increases muscle strength in elderly sarcopenic men: a randomised controlled trial. Br J Nutr., v. 114, n. 8, p. 1237-1245, oct. 2015. ZIEGLER, F. La F.; SGARBIERI, V. C. Caracterização químico nutricional de um isolado proteico de soro de leite, um hidrolisado de colágeno bovino e misturas dos dois produtos. Rev. Nutr., v. 22, n. 1, 2009.