



Nutragel[®]

A GRANDE FORNECEDORA DE AMINOÁCIDOS E REPOSITORA DE COLÁGENO

A gelatina em pó é um produto extraído do colágeno, especialmente do colágeno bovino, a gelatina contém uma série de fragmentos de proteínas que quando absorvidas pelo intestino são parcialmente digeridas e fornecem aminoácidos que irão favorecer a síntese de colágeno, são fundamentais para a manutenção de ossos e a reconstrução ou regeneração de algumas articulações.

A ciência moderna define a gelatina como uma proteína purificada, de origem animal, isolada através de hidrólise parcial das proteínas do colágeno, encontradas naturalmente. O colágeno é uma proteína estrutural básica e representa cerca de 33% do total de proteínas dos mamíferos. É um componente essencial dos tecidos e sistema esquelético.

A Attivos Magistrais está lançando a **NUTRAGEL[®]**, uma gelatina em pó que apresenta propriedades únicas, pois é a primeira GELATINA FARMACÊUTICA ODOURLESS (INODORO) E SEE-THROU CRYSTAL (TRANSPARENTE CRISTALINA), RICA EM AMINOACIDOS E COLÁGENO, ESPECIAL PARA REGIME NUTRICIONAL.

Um organismo saudável necessita de colágeno para a manutenção do tônus muscular e de uma pele firme, com uma reposição diária de aproximadamente 1g por quilo de peso corporal. Pesquisas mostram que, por volta dos 25 anos, o organismo começa a diminuir a produção de colágeno em contraposição à necessidade constante dessa importante molécula no processo de rejuvenescimento e reparação celular.

Aos 50 anos, o corpo só produz em média 35% do colágeno necessário. Supõe-se que esta seja uma das principais causas do envelhecimento. Com a diminuição do colágeno, os músculos ficam flácidos, diminui a densidade dos ossos, as articulações e ligamentos perdem a elasticidade e a força, a cartilagem que envolve as articulações fica frágil e porosa, com aspecto de almofada. Os cabelos perdem o viço, pois diminui a espessura do fio capilar. Alguns órgãos podem sofrer deslocamento e apresentar mal funcionamento. A pele fica mais fraca, desidratada e sem elasticidade, culminando em flacidez e no aparecimento de estrias; o ganho de reserva lipídica é mais acentuado.

Segundo o Professor da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP Jaime Farfan, uma boa alimentação é uma das melhores formas de prevenir doenças, o que decorreria de situações não extremas, ou seja, tudo o que deixa um indivíduo melhor, que dá resistência ao organismo. "Repomos o colágeno em nosso organismo por meio da alimentação. Os alimentos de origem animal, tais como carnes, são boas fontes de colágeno, principalmente se tratando das carnes vermelhas. Entretanto, para adquirirmos a quantidade ideal que nosso organismo necessita, por meio da alimentação convencional seria "impossível" afirma. Por este motivo a indústria alimentícia vem desenvolvendo

produtos como colágeno em pó ou colágeno liofilizado (gelatina em pó). Por meio da ingestão de suplementos alimentares desta natureza o nosso organismo obtém de maneira significativa e eficaz os benefícios do colágeno. De acordo com Farfan, a gelatina é um alimento puro e é composta por cerca de 84% de proteínas, 2% de sais minerais e água. É livre de carboidratos e gorduras, assim como de colesterol ou purinas. Também não contém qualquer tipo de aditivo em sua constituição.

O professor ainda afirma que a gelatina é uma fonte de nutrientes muito útil na manutenção da boa saúde e dos ossos, cartilagens, tendões e inclusive da própria pele, é recomendado que mantenhamos uma ingestão constante dessas proteínas 'colagenosas' e ainda conclui que o uso da gelatina como ingrediente ou como sobremesa tem contribuído para fortalecer unhas, cabelos e hidratar a pele, dando-lhe maior resistência, mais espessura, crescimento e brilho.

NUTRAGEL[®] representa o melhor da gelatina em pó, é o puro colágeno sem nenhum odor, capaz de permitir que o organismo mantenha uma quantidade de massa muscular adequada, ajudando o mesmo a utilizar eficientemente suas reservas lipídicas e de açúcar. Além de ser muito eficiente contra processos de flacidez tecidual e quando aliado a atividade física torna-se uma excelente fonte protéica capaz que sintetizar massa magra mantendo assim, o aspecto jovial do corpo. A absorção e ação da **NUTRAGEL[®]** ocorrem nos primeiros momentos da ingestão, pois o produto é facilmente absorvido, por ser pré-digerido, caindo diretamente na corrente sanguínea assim que ingerido, beneficiando todo o organismo, funcionando ainda como reserva orgânica no processo de regeneração e revitalização celular.

NUTRAGEL[®] é grau farmacopéica, pura, inodora e transparente, ideal para produzir balas e gomas com melhor aparência e suavidade de gosto para melhor degustação e adesão dos pacientes. **NUTRAGEL[®]** é rica em aminoácidos, portanto ela é indicada para emagrecimento e ainda possui aporte protéico e promove a saciedade. "Após sua preparação, ela possui grande quantidade de água e forma um gel, que retarda o esvaziamento do estômago, deixando a pessoa hidratada e saciada por mais tempo. "Ela ainda dificulta a absorção dos carboidratos e das gorduras pelo estômago e intestinos."

Nutrage®

Composição média de aminoácidos da NUTRAGEL®. (*) Aminoácidos Essenciais

AMINOÁCIDO	gAA/100g
Ácido Aspártico	4,20
Treonina (*)	1,47
Serina	2,87
Ácido Glutâmico	9,25
Prolina	13,38
Glicina	25,49
Alanina	8,79
Cistina	0,00
Valina (*)	2,05
Metionina (*)	0,37
Isoleucina (*)	1,36
Leucina (*)	2,72
Tirosina	0,48
Fenilalanina (*)	2,10
Histidina (*)	0,67
Lisina (*)	3,24
Arginina	7,18
Triptofano (*)	0,00
Hidroxilisina	1,00
Hidroxiprolina	12,90

NUTRAGEL® tem o melhor preço benefício do mercado.

**Embalada em bolsas especiais de 2 ou 1 kilos com
a garantia da PHARMACOPÉIA®.**

**Não se deixe enganar com Gelatinas grau
alimentício ou veterinário – Exija NUTRAGEL®**

Gelatina em pó – MELHOR SÓ NUTRAGEL®

Ela faz jus à fama de doce número um para quem está de dieta. É a sobremesa menos calórica, mais prática, versátil e fácil de preparar. Ainda é ótima para a saúde e a beleza, pois fortalece os ossos e os tecidos do corpo todo.

acesse: www.attivosmagistrais.com.br/nutrage

Sugestões Possíveis de Formulações

Goma de Gelatina

Base de Nutrage®	43g
Bentonita	800 mg
Sucralose	100 mg
Goma arábica em pó	720 mg
Ácido Cítrico Monohidratado	1,08 g
Aromatizante em pó	200 mg
Corante	qs

Fórmula ajustada para obter 13 gomas com 3,5 g. Cada goma fornecerá 0,55g de gelatina.

Técnica de Preparo

- 1) Calibrar o molde a ser usado para a preparação deste produto
- 2) Em um béquer, fundir a base de Nutrage usando um banho-maria ou uma manta elétrica, cuidando para que não ultrapasse os 65°C.
- 3) Triturar o ácido cítrico.
- 4) Em almofariz misturar geometricamente a sucralose, a goma arábica e o ácido cítrico.
- 5) Adicionar a mistura da etapa 4 ao fundido da etapa 2, aos poucos, com agitação suave. Esta etapa não deve demorar mais que 3 minutos.
- 6) Dispersar o aromatizante e o corante em 3 mL de água purificada (respeitar rigorosamente este volume)
- 7) Resfriar a mistura obtida na etapa 5 até cerca de 40°C.
- 8) Misturar o obtido na etapa 6 ao obtido na etapa 7, aos poucos sob agitação, não demorando mais que 2 minutos.
- 9) Com auxílio de um bastão de vidro, transferir a mistura para os moldes. Deixar resfriar naturalmente, sem refrigerar.
- 10) Desmoldar e realizar o acabamento com amido de milho.
- 11) Acondicionar e Rotular.

Base de Nutrage®

Glicerina	155,0 ml
Nutrage®	43,4 g
Água	21,6 ml
Metilparabeno	0,44g

Técnica de Preparo

- 1)Aqueça o banho-maria até ferver. (opcionalmente usar uma chapa elétrica cuidando que a temperatura final não ultrapasse os 80°C)



informe técnico

Nutragel®

- 2) Sob a chapa elétrica, Em um béquer, misture a água a glicerina e o metilparabeno, agite e aqueça até atingir 80°C.
- 3) Em um período de no máximo 3 minutos, adicione a gelatina vagarosamente e sob agitação, até que ela esteja totalmente dispersa e sem grumos. Reduzir a temperatura para 65°C.
- 4) Cubra o béquer com um vidro de relógio e mantenha sob aquecimento durante 30 minutos, ou até que a mistura se torne totalmente transparente e que não haja mais ar incorporado.
- 5) Remova do aquecimento, resfrie e mantenha refrigerado até o uso.

Shake de Gelatina

Nutragel®	2,0 g
Pullulan	2,0 g
Polietilenoglicol 4000 pó	0,4 g
Laurilsufato de sódio pó	0,1 g
Dióxido de silício coloidal	0,1 g
Sucralose	0,30 g
Aromatizante em pó	0,3 g
Corante	q.s.

Técnica de Preparo

- 1) Em almofariz, triturar o PEG 4000 até obter um pó fino.
 - 2) Em outro almofariz, misturar geometricamente o aromatizante, o corante a sucralose, o dióxido de silício, o pullulan, o laurilsufato de sódio e o polietilenoglicol.
 - 3) Tamisar.
 - 4) Misturar geometricamente com o colágeno ou o nutragel.
 - 5) Acondicionar em sachês aluminizados e rotular.
- O conteúdo de cada sachê deve ser misturado ao leite frio ou morno e agitado durante 02 minutos ou até que não haja mais grumos. O paciente pode optar por misturar em um mixer ou liquidificador. Após o preparo, utilizar todo o produto. Não armazenar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bou Torra, J.E, Soldevilla Agreda, J.J, Martínez Cuervo, F, Rueda López J. [Collagen powder dressing in the treatment of pressure ulcer. Multicenter comparative study assessing effectiveness and

cost]. Rev Enferm. 2002 Sep;25(9):50-7.
Cuadrillero Martín F, Sandoval Cuadrado P, Rodríguez Hernández F. [Collagen powder: hydrocolloidal dressings. Their effectiveness in radiodermatitis]. Rev Enferm. 2004 May;27(5):17-22.

Fernandes D, Signorini M. Combating photoaging with percutaneous collagen induction. Clin Dermatol. 2008 Mar-Apr;26(2):192-9.

Iorizzo M, Tosti A. Biorejuvenation: theory and practice. Clin Dermatol. 2008 Mar-Apr;26(2):177-81.

Pes-kov, V, Stol M, Adam M. Comparison of the influence of gelatine and collagen substrates on growth of chondrocytes. Folia Biol (Praha). 1990;36(5):264-70.

Rx Consultoria - (www.rxonline.com.br).

Central de Atendimento Magistral (11) 2148 7600
TeleFax Magistral (11) 2148 7646
E-Mail: falecom@attm.com.br
www.attivosmagistrais.com.br

acesse: www.attivosmagistrais.com.br/nutragel

Especialidade:

**ATTIVOS
MAGISTRAIS**

ATTIVOS MAGISTRAIS | GRUPO PHARMACOPEIA

Todas as alegações técnicas e mercadológicas foram desenvolvidas pelo nosso departamento de marketing científico, resultando em informações confiáveis e seguras. Contudo o nosso potencial Cliente deverá confirmar estas informações, efeitos e estabilidade, das nossas matérias primas antes de adotá-las nos seus métodos e produtos finais. As formulações sugeridas são meramente informativas e baseadas em nosso melhor conhecimento técnico até este momento contudo devem ser realizados testes preliminares de inteira responsabilidade de cada Profissional de Saúde para avaliar a exatidão, perfeição, estabilidade e compatibilidade dos ingredientes estando a Attivos Magistrais eximida quanto a eventuais problemas decorrentes da não-observação ou falta de testes complementares as formulações ou produtos finais. Lembramos que se trata de matérias primas e não produtos terminados ou acabados, e que estes, deverão seguir orientação de profissional habilitado para formulação e/ou manipulação bem como a legislação em vigor para cada caso e/ou aplicação. Nenhuma consideração, sugestão, formulação ou alegação aqui mencionada é considerada uma permissão de uso ou aplicação, nem uma indução de prática, consumo ou violação de qualquer patente ou permissão. Reservamos ao direito de alterar as especificações técnicas destas matérias primas sem aviso prévio. Outrossim, são disponíveis, todos os trabalhos e fontes bibliográficas citados. Para informações adicionais, amostras, testes, protocolos, ensaios e outras sugestões de fórmulas, contate nosso TeleAtendimento: (11) 2148 7600.

informe técnico