

MyAMINO®

Human Amino Acid Profile™ der 8 essentiellen Aminosäuren als Grundbausteine des Eiweißstoffwechsels

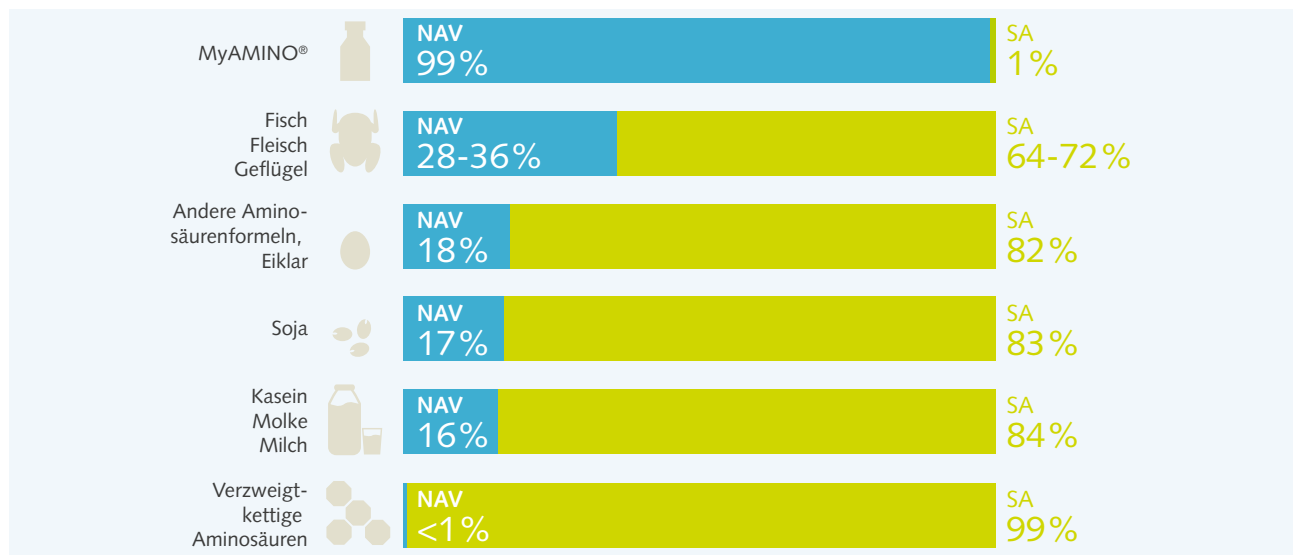
Nahrungsergänzungsmittel

Die Eiweißrevolution



Optimiert für eine maximale Netto-Aminosäuren-Verwertung (NAV ≥ 99%)

MyAMINO® erreicht mit ≥ 99% NAV den höchsten Proteinnährwert weltweit, d.h. nahezu alle Aminosäuren können für die Proteinsynthese und damit für die Zellbildung (anabol) des Körpers genutzt werden. MyAMINO® hat nahezu keine Kalorien, da aus 1% Stoffwechselabfall lediglich 1% Glucose gebildet werden kann. Gerade Menschen, die sich kohlenhydratarm ernähren sollen (z.B. mit erhöhtem Blutzuckerspiegel), können daher mit der Substitution von Nahrungsprotein durch MyAMINO® ihre Last an glucogenen Stoffen aus der Proteinernährung stark reduzieren.



Die Entdeckung des Human Amino Acid Profile (MyAMINO®) – spezifisches Aminosäurenprofil des Menschen

Durch jüngere Forschungen wurde entdeckt, daß alle Lebewesen ein eigenes, ganz spezifisches Aminosäuren-Profil, ein so genanntes »Meister-Profil« zur Erreichung der maximalen Proteinsynthese haben – so auch der Mensch. Damit eine Körperproteinsynthese stattfinden kann, d.h. die Aminosäuren tatsächlich als Bausteine für die Zellbildung verwendet werden können, **müssen alle 8 essentiellen Aminosäuren gleichzeitig und exakt gemäß der Zusammensetzung des spezifischen Aminosäurenprofils des Organismus vorhanden sein.**

Nur dann, wenn die 8 essentiellen Aminosäuren gleichzeitig und im exakt richtigen Verhältnis zueinander vorliegen, kann unser Organismus körpereigenes Protein optimal aufbauen. In jedem anderen Fall verringert sich der Aufbauwert/NAV-Wert und erhöht sich infolgedessen die Belastung mit Stoffwechselabbaugiften (Ammoniak), die über die Abbauorgane (Leber, Nieren) entsorgt werden müssen. Der Abbau von Aminosäuren, die nicht zur Körperproteinsynthese verwendet werden können, erzeugt in gleichem Maße wie Stoffwechselabfall aber auch über die Gluconeogenese Energie in Form von Glucose.

Je stärker Anteil und das Verhältnis der 8 essentiellen Aminosäuren untereinander vom optimalen Profil abweichen, desto geringer ist der Proteinnährwert bzw. die Netto-Aminosäuren Verwertung (NAV) einer Eiweißnahrungsquelle. Desto höher ist aber dafür der Anteil an Stoffwechselabfall. Das umgekehrt proportionale Verhältnis zwischen Proteinnährwert (=NAV) und belastendem Stoffwechselabfall, respektive Energie, wird in der obigen Grafik veranschaulicht.

MyAMINO® ist eine Revolution der Eiweißernährung

- ⊕ MyAMINO® ist ein reines Lebensmittel und besteht zu 100% aus hochreinen, freien und kristallinen Aminosäuren.
- ⊕ MyAMINO® hat eine Bioverfügbarkeit/Verdaulichkeit von 100%.
- ⊕ MyAMINO® liefert ein für das menschliche Ernährungsmuster optimales Verhältnis der acht essentiellen Aminosäuren L-Leucin (19,6%), L-Valin (16,6%), L-Isoleucin (14,8%), L-Lysin (14,3%), L-Phenylalanin (12,9%), L-Threonin (11,1%), L-Methionin (7,0%), L-Tryptophan (3,7%).
- ⊕ MyAMINO® erreicht deshalb einen außergewöhnlich hohen Proteinnährwert von $\geq 99\%$ Netto-Aminosäuren-Verwertbarkeit (NAV).
- ⊕ MyAMINO® bildet infolgedessen lediglich 1% ausscheidungspflichtigen Stoffwechselabfall (Ammoniak) sowie nur 1% Glucose aus dem Proteinstoffwechsel.
- ⊕ MyAMINO® ist fast gänzlich frei von Kalorien (nur 0,4 kcal in 10 Presslingen) und führt Ihrem Körper dabei aber die gleiche Menge tatsächlich verwertbarer Aminosäuren zu wie 350 g Fleisch, Fisch oder Geflügel.
- ⊕ MyAMINO® wird innerhalb von 23 Minuten im Dünndarm komplett resorbiert und hinterläßt keine Verdauungsendprodukte im Darm. Es ist bereits aufgespalten und benötigt keinerlei Spaltenzyme (Peptidasen). Die Übergangszeit üblicher Nahrungsproteine in den Körper dauert 5 bis 13 Mal länger.
- ⊕ MyAMINO® enthält keinerlei Allergene, da seine Aminosäuren mittels Fermentierung gewonnen werden.

Vergleich von MyAMINO® mit anderen Proteinquellen

Protein-Herkunft	benöt. Verzehrmenge Nahrungsprotein	NAV*	Ausbeute Zellaufbau in g	Stoffwechselabfall in g	Anteil Glucose in kcal	N-Abfall-Belastung Nahrungsprotein im Vgl. zu MyAMINO®
MyAMINO®	10,0g	> 99%	> 9,9 g	< 0,1 g	0,4kcal	
Spirulinaprotein	55,0g	18%	9,9g	45,1g	180,4kcal	451 : 1
Sojaprotein	58,2g	17%	9,9g	48,3g	193,2kcal	483 : 1
Molkeprotein	61,9g	16%	9,9g	52,0g	208,0kcal	520 : 1

Erzielt werden soll ein Aufbauwert von 9,9 g für die Körperproteinsynthese. Dafür müßte bspw. 10 g MyAMINO® mit 99% Netto-Aminosäuren-Verwertbarkeit (NAV) oder 61,9 g Protein aus Molke mit 16% NNU gegessen werden. Daraus ergibt sich ein anaboles Verhältnis von 6 : 1 und ein Verhältnis von Stoffwechselabfall aus Molkeprotein im Vergleich zu MyAMINO® von 520 : 1!



Zutaten

100% freie und kristalline Aminosäuren hochreiner, pharmazeutischer Qualität: nämlich L-Leucin (19,6%), L-Valin (16,6%), L-Isoleucin (14,8%), L-Lysin (14,3%), L-Phenylalanin (12,9%), L-Threonin (11,1%), L-Methionin (7,0%), L-Tryptophan (3,7%).

MyAMINO® ist frei von jeglichen Zusatzstoffen oder Dopingsubstanzen. MyAMINO® ist kein Medikament sondern ein hochreines Lebensmittel, dessen Aminosäuren mittels Fermentierung und Hydrolysierung aus gentechnikfreiem, pflanzlichem Ursprung gewonnen werden.

Nährwerte

Pro 10 Presslinge: L-Leucin 1.964 mg, L-Valin 1.657 mg, L-Isoleucin 1.483 mg, L-Lysin 1.429 mg, L-Phenylalanin 1.289 mg, L-Threonin 1.111 mg, L-Methionin 699 mg, L-Tryptophan 368 mg

Inhalt: 120 Presslinge bzw. 120 g. Ausreichend, je nach Dosierung, für 24 – 12 Tage.

Verzehrempfehlung

1 bis 2 mal täglich 5 Presslinge mit ausreichend Flüssigkeit, am besten vor den Mahlzeiten. Höhere Zufuhren bzw. Sport- oder Diät-Ernährung nach Maßgabe Ihres Ernährungsberaters, Trainers, Heilpraktikers oder Arztes.

Für MyAMINO® gibt es keinerlei Einschränkungen oder Unverträglichkeiten. Menschen mit starkem Proteinmangel/ Proteinunterversorgung können allerdings verstärkt Regulations- und Aufbaueffekte spüren, v.a. an Muskeln und Gelenken. In diesem Falle wird empfohlen, die Verzehrsmenge zu reduzieren, MyAMINO® langsam »einzuschleichen« und die Menge nach und nach zu erhöhen, bspw. analog zu stark dehydrierten Menschen.

Verwendung

- ⊕ Aufwertung und Ergänzung der täglichen Ernährung
- ⊕ Belastung und Stress
- ⊕ Freizeit- und Leistungssport
- ⊕ vegetarische oder vegane Lebensweise
- ⊕ Gewichtsmanagement, Ausscheidungskuren und Stoffwechselprogramme, z.B. ketogene Diät (nach Anleitung)
- ⊕ Ergänzung bei eingeschränkter Aufnahme und Verwertung von Nahrungseiweiß
- ⊕ Proteinversorgung von Personen, die sich in besonderen physiologischen Umständen befinden, wie ältere Menschen, schwangere und stillende Mütter, Kinder im Wachstum, Menschen in Regeneration, Menschen, die auf ihren Blutzucker achten müssen
- ⊕ Proteinmangelzustände unterschiedlicher Ursache
- ⊕ Stärkung von Körpersubstanz, Gewebe und Muskeln

Aminosäuren – Bausteine des Lebens

Nahezu alle Vitalsubstanzen, die unser Körper benötigt, werden aus verschiedenen Aminosäuren (AS) zu Peptiden oder Proteinen umgebaut. AS sind die eigentlichen Bausteine des Lebens, die über das Blut zu jenen Stellen des Körpers transportiert werden, wo sie in körpereigenes Eiweiß (Organgewebe wie Haut, Muskulatur, Leberzellen, Enzyme usw.) umgewandelt und eingebaut werden. AS bilden auch die Basis für Hormone (z.B. Insulin, Glucagon) oder Neurohormone (Serotonin, Melatonin). Außerdem für Stütz- und Gerüsteiweiße (Kollagen, Elastin, Keratin) sowie Strukturproteine (Aktin, Myosin) und Plasmaproteine (Globulin) oder Transportproteine wie Albumin und Hämoglobin. Sie sind aber auch für die Produktion männlicher und weiblicher Hormone und damit zur Aufrechterhaltung einer gesunden Sexualität wichtig. Daneben sind sie Grundlage unserer Immunabwehr (Antikörper, Blutgerinnungsfaktoren). Selbst als Reservesubstanzen für die Energieversorgung bei Hunger werden Proteine benötigt. Der Körper regeneriert sie vor allem aus der Muskulatur, der Milz und der Leber, wo sie in Hungerszeiten – und etwa auch bei falschen Diäten oder bei Fastenkuren – mithilfe der Gluconeogenese (Zuckerersatzgewinnung) für die Energiebereitstellung herangezogen werden. Täglich produziert der Organismus zwischen 80.000 und 120.000 unterschiedliche Enzymverbindungen, indem er verschiedene Aminosäuren-Moleküle aneinanderreihet und zu Molekülketten in Körpereiwweiß »umbaut«.

Unsere moderne Ernährungsform, Vegetarismus und unsere streßbedingte Lebensweise stellen nicht immer sicher, daß wir alle lebensnotwendigen, d.h. essentiellen AS in ausreichender Menge aufnehmen und/oder verwerten. Der Bedarf an Proteinen wird selbst von vielen Fachleuten stark unterschätzt. Mit zunehmendem Alter oder in Streß- und Krankheitsphasen sinkt zudem die Aufnahmefähigkeit des Körpers (Nachlassen der Verdauungs- und Entgiftungskräfte, Eiweiß-Verwertungsstörungen).

Wegen der außerordentlichen Bedeutung von AS für unsere Ernährung hat unser Organismus eine Proteinhierarchie eingebaut, d.h. eine Vorrangstellung der Eiweißernährung. Nach Prof. Dr. Raubenheimer (Proteinhebel-Effekt) tragen Proteine ganz allgemein zu einem höheren Sättigungsgefühl bei, als etwa Kohlenhydrate, die zudem schneller dick machen können. Da MyAMINO® gegenüber anderen Nahrungsproteinen den vergleichsweise höchsten Proteinnährwert (> 99%) hat, hat dies auch in besonderem Maß Einfluss auf das Sättigungsgefühl.

Zudem entlastet eine Substitution von Nahrungseiweiß durch MyAMINO® Nieren und Leber fast gänzlich von Stoffwechselabfall (<1%) aus Nahrungsproteinen, was freie Kapazitäten für weitere Ausscheidungen ermöglicht, z.B. bei Entschlackungskuren und Stoffwechselprogrammen. MyAMINO® erzeugt auch keine Verdauungsendprodukte im Darm, was zu einer Entlastung des Verdauungsapparates und infolgedessen auch zu einer Entlastung des Herz-Kreislauf-Systems beiträgt..

MyAMINO® erhalten Sie bei:



dr. reinwald healthcare gmbh+co kg
Prackenfesler Straße 18
DE 90518 Altdorf, Germany

Tel +49 (0)9187 80878-0
Mail mail@drreinwald.de
Web www.drreinwald.de


... für eine Gesundheit in Balance