



## **Секреты и преимущества комплекса Виталфит.**

Виталфит – новый экстремально инновационный продукт компании Нарин.

### **1. Виталфит содержит выделенный белок - 64%.**

В 20-х годах нашего столетия, благодаря развитию новых пищевых технологий, стало возможным получать из сои продукты с повышенным содержанием белка. При простом перемалывании соевых бобов получается соевая мука с содержанием белка от 35 до 45 %. Это гораздо больше, чем, например, в соевом молоке (около 2 %). Но соевая мука и соевый концентрат содержат в значительном количестве углеводы и жиры, которые и создают типичный, далеко не всегда приемлемый, соевый «бобовый» вкус.

Важно подчеркнуть, что ожидаемый эффект от потребления белка - общее оздоровление организма, профилактическое или лечебное действие напрямую зависит от его качества и способа получения из соевых бобов. Сырой сое необходима обработка, которая приведет к дезодорации бобов и значительному изменению его химических и биологических комплексов, повышению пищевой ценности, освобождению от веществ дурно пахнущих и сдерживающих усвоение белков.

Белки **Виталфит** получают посредством самых современных дорогостоящих технологий, и потому они сохраняют в наибольшей степени природные свойства и важные биоактивные компоненты и не имеют неприятного «соевого» вкуса.

**В тоже время, выделенные белки не содержат олигосахаридов и не вызывают вздутие живота!**

Только соевые белки, получаемые **по «мягким» технологиям**, содержат, например, биофлавоноиды, изофлавоны и обеспечивают профилактический и лечебный эффект в отношении сердечно-сосудистых и ряда других заболеваний.

### **2. Коэффициент усвояемости.**

Необходимо было решить не только вопрос улучшения органолептических свойств соевых продуктов, но самый важный вопрос - о качестве белка с точки зрения его биологической ценности и соответствия потребностям организма человека.

Основными показателями, по которым в настоящее время оценивают белок, являются наличие и уровень содержания в нем незаменимых аминокислот. С 1991 г. решением Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) для оценки качества белков принят скорректированный аминокислотный коэффициент усвояемости - PDCAAS (Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score). Этот показатель учитывает не только присутствие и соотношение уровней незаменимых аминокислот в белке, но и степень их усвояемости организмом человека. Наиболее соответствующими требованиям питания являются изолированные соевые белки (изоляты).

PDCAAS принимает в расчет целый ряд факторов, в том числе наличие в белке важнейших аминокислот, их утилизацию и способность в достаточном количестве удовлетворять потребность человеческого организма в важнейших аминокислотах. PDCAAS сравнивает содержание аминокислот в белке с уровнем аминокислот, необходимым детям в возрасте от 2 до 5 лет, которые имеют самый высокий уровень потребностей. Самый высокий показатель PDCAAS, которому может соответствовать любой белок, равняется 1.

**Белок сои в Виталфите имеет наивысший коэффициент усвояемости = 1**

### **3. Новые исследования показывают, что соя может буквально «остановить» ваши жировые клетки»**

Из-за снижения уровня эстрогена, многие женщины среднего возраста вдруг обнаруживают, что поддерживать стройность фигуры становится все труднее. Это естественная часть процесса старения. С возрастом мужчины сталкиваются с той же проблемой из-за уменьшения физической активности.



Соя не только является низкокалорийным продуктом, она также обладает уникальными свойствами, способствующими снижению веса. Соя буквально «останавливает жировые клетки» у мужчин и у женщин всех возрастов.

Исследования показывают, что потребление соевого белка, богатого изофлавоноидами, сокращает отложение жира, увеличивая одновременно мышечную массу, лишнюю жиру.

#### **Рассмотрим эти свойства сои более подробно.**

1. Соя помогает уменьшить количество жира, накапливаемого вашим организмом. Избыток инсулина при чрезмерном употреблении углеводов, вызывает отложение сахара в виде жиров в вашем организме. **Соя способствует уменьшению уровня инсулина**, тем самым сокращая количество откладываемых жиров.

2. **Соя может увеличить вашу мышечную массу.** Ваши мышцы сжигают энергию (в виде калорий) для ежедневного функционирования и во время тренировок. Чем больше мышечная масса, тем больше калорий сжигается ежедневно, даже если вы не тренируетесь. Другими словами, **увеличенная мышечная масса (без жира) способствует снижению или поддержанию веса.**

3. **Есть свидетельства, что соя помогает сократить накопление опасного внутреннего брюшного жира!**

#### **Другие свойства сои, способствующие снижению веса:**

4. Соя увеличивает скорость сгорания жиров, накопленных в жировых клетках. Другими словами, **соевый белок усиливает метаболизм жировых клеток вашего организма.**

5. **Соя дает чувство насыщения, потому что она уменьшает перепады уровней инсулина.** Соевый белок не позволяет глюкозе крови резко увеличиваться, сокращая тем самым большие инсулиновые выделения, которые вызывают накопление глюкозы в виде жира в организме. Сокращенные перепады уровней инсулина приводят к уменьшению «потребности в сахаре», и вы не ощущаете голода до следующего приема пищи.

6. **Соя дает вам больше энергии.** Это значит, что у вас выше работоспособность и больше желание заниматься физическими упражнениями.

7. Кровяное давление: **соя способствует снижению кровяного давления**, улучшая эластичность сосудов.

8. Холестерин: **около 25 г соевого белка в день помогают снизить уровень самого вредного холестерина** - липопротеина низкой плотности (LDL) почти на 10% и общий уровень холестерина - на 7%. Диета, богатая соей, помогает уменьшить метаболический синдром - комплекс симптомов, включающих повышенное кровяное давление, холестерин и избыточный жир на талии.

Американская администрация по вопросам питания и лекарств (FDA) и Американская ассоциация сердечно-сосудистых заболеваний рекомендуют увеличить потребление соевого белка для снижения уровня холестерина и защиты сердечной деятельности. Ведущие эксперты в сфере здравоохранения рекомендуют сою для уменьшения симптомов менопаузы у женщин. Новые исследования показывают, что потребление качественного белка сои способствует:

- укреплению костей,
- уменьшению симптомов, связанных с менструальным периодом,
- улучшению здоровья молочной железы, матки, толстого кишечника и простаты,
- улучшает усвоение кальция и сахара,
- благодаря высокому содержанию лецитина, благотворно влияет на течение и профилактику заболеваний нервной системы,
- повышает функции мозга, снижает душевный дискомфорт и психологическое давление, улучшает настроение, оказывает успокаивающее действие,
- предохраняет от образования холестериновых желчных камней
- обеспечивает организм полезной перевариваемой клетчаткой.



- способствует восстановлению клеток печени,
- синтезу гемоглобина и кроветворных веществ (ферментов),
- усиливает иммунитет, регулирует уровень антиоксидантов, способствует восстановлению ДНК, а также дает качественное питание клеткам,
- стимулирует регенерацию поврежденных участков желудка и кишечника (например, при язвенной болезни), восстанавливает слизистую, повышает пищеварительные и всасывающие функции, снимает воспалительный процесс при колитах, гастритах, энтероколитах,
- повышает сопротивление организма старению.

**9. Соя помогает худеть даже животным.** Исследователи из Института Фуджи в Японии установили, что количество жира у толстых мышей значительно снижается, если перевести их на диету, включающую соевый белок. Соевая диета также снижает уровень холестерина и глюкозы в крови.

**Подводя итог, можно сказать, что соя - это отличная возможность снабдить организм белком, который помогает вам быть в хорошей форме и поддерживать нормальный вес.**

**4. А сколько же нужно организму белка?** Взрослому человеку необходимо около 0,8 - 1 грамм на 1 килограмм нежировой массы тела. Детям и подросткам требуется несколько больше. Следует отметить, что это количество полноценного белка, т.е. белка, в котором содержание необходимых кислот в соотношении наиболее близком к потребностям человека.

При соблюдении диеты, во время болезни или восстановительного периода, после тяжелой травмы или операций, обширных ожогов и большой кровопотери потребность в белке повышается.

**1 порция Виталфит содержит 13,7 г белка.** В сутки человеку рекомендуется для снижения веса 3 пакета Виталфит – 41,1г белка, остальное количество он добывает во время ужина.

**Если человек потребляет не менее 25 г соевого белка в день (2 пакетика Виталфит) и придерживается диеты с пониженным содержанием насыщенных жиров, то риск возникновения онкологических и сердечно-сосудистых заболеваний снижается в несколько раз!**

**5. Исследования последних лет доказали, что биологическое действие животного белка и проявление им строительных свойств в организме наиболее высоки при следующем сочетании: белки и витамин С, на каждый грамм поступающего белка (животного) необходим 1 мг витамина С.**

**В Виталфите в одной порции содержится 13,7 г белка и 18 мг витамина С – это оптимально сбалансированный состав.**

Если это условие не соблюдается, часть белка гниёт и идёт на корм патогенной микрофлоры. Помимо того, что организм затрачивает на переваривание белка и так достаточно энергии, он, к тому же, затрачивает неоправданно много энергии, чтобы вывести все, образующиеся в результате гниения пищи, шлаки.

**В Виталфите в одной порции содержится 2,5 мг витамина Е.** Дефицит витамина Е приводит к резким перепадам настроения, усталости, безразличию, пониженному настроению. Так происходит потому, что в организме нарушается передача нервных импульсов, а все органы начинают работать не полностью, в целях экономии энергии.

**Прием Виталфит повышает настроение!**

**6. Дефицит белков в диете приводит к распаду собственных белков организма.**



Структура питания в экономически развитых страна характеризуется избыточным потреблением энергии, избыточным потреблением транс-изомерных жиров, отсутствием полиненасыщенных жирных кислот, полноценных белков, витаминов, минералов и биофлавоноидов, про это все чаще говорит Всемирная организация здравоохранения.

Проблема белкового дефицита во многих странах (в том числе в России) является одной из важнейших. По данным Института питания Российской академии медицинских наук среднестатистический житель крупного города, где уровень жизни достаточно высок, недополучает 30% белка ежедневно.

**Как ни странно, главным препятствием в обеспечении организма всеми необходимыми для жизнедеятельности веществами, является неосведомленность.**

Белки состоят из аминокислот, то есть кислот, в состав которых обязательно входит азот. Из комбинаций двадцати аминокислот в организме образуются тысячи самых различных белков, подобно тому, как из букв алфавита можно создать бесчисленное множество слов. Каждый белок представляет собой несколько тысяч соединений отдельных аминокислот и более сложен, чем могло бы быть слово, составленное из тысячи букв. Различаются и по составу, и по структуре как белки, содержащиеся в различных продуктах питания (например, различаются белки коровьего и соевого молока), так и белки разных тканей нашего организма.

В процессе пищеварения белки пищи расщепляются на аминокислоты, которые затем поступают в кровь и попадают к клеткам тканей. Клетки отбирают те аминокислоты, которые нужны им для строительства новых структур, а также образования необходимых для жизнедеятельности веществ, таких, как антитела, гормоны, ферменты, и других.

Запас аминокислот должен непрерывно восполняться. От рождения и до смерти мы должны постоянно получать белки с пищей. Поскольку конечные продукты белкового обмена выводятся через почки, по содержанию азота в моче можно судить об интенсивности белкового обмена и об эффективности восстановительных процессов в тканях организма. **Жизнь организма продолжается лишь при условии обеспечения его всеми необходимыми аминокислотами.**

Если в процессе обмена веществ белок не расходуется сразу же, то печень может создать небольшой запас аминокислот. При дефиците белка в пищевом рационе эти запасы белка быстро истощаются, и тогда происходит разрушение клеток некоторых тканей, а их белки приносятся в жертву — расщепляются на аминокислоты, с тем, чтобы обеспечить восстановление более важных тканей организма. Такое положение дел может продолжаться годами, но постепенно функции организма все более нарушаются, нарастает дефицит белков в крови, не хватает гормонов, ферментов и антител. Накапливаются поломки в работе организма: мускулатура теряет тонус, кожа покрывается морщинами, — старение тканей организма становится все более и более заметным.

**Соевый белок может обеспечивать баланс азота в организме, будучи даже единственным источником белка при минимальном уровне потребления.**

В своем докладе, опубликованном на первой интернет-конференции "Соя, как залог здоровья нации и продовольственной безопасности Российской Федерации", **господин Онищенко Г.Г. (главный санитарный врач России, глава Роспотребнадзора) отметил, что белки сои являются важной составляющей в питании человека.**

**7. Уникальность соевых продуктов** ещё в том, что они не содержат вредных и токсичных веществ животного происхождения, химических примесей, имеют высокое содержание витаминов А, В, Д, Е, С, К, провитамина РР, минеральных веществ - кальция, фосфора, магния, железа, марганца, меди, цинка, никеля, хрома. В сое



содержится: 38-42% белка, 18-23% жира, 25-30% углеводов, а также ферменты, витамины, минеральные вещества. Семейство сои отличается высокой концентрацией в ней ненасыщенных жирных кислот.

**8. Виталфит имеет удобную упаковку** в порционных пакетиках для одноразового применения!

Мелкую упаковку охотнее приобретают "на пробу", и вообще мелкая расфасовка способствует тому, что приобретается большее число разных видов товаров. Как правило, покупатель с большим удовольствием купит несколько маленьких пакетиков, чем один большой.

**9. Итальянским ученым диетологом Dr. Pigozzi разработана уникальная комплексная программа «Базовая коррекция тела» на основе препаратов Виталфит**, которая с огромным успехом применяется в Италии в течение двух лет и это подтверждается продажами Виталфита. В Италии в год продается препаратов Виталфит на 400.000 баллов!

Диету очень легко переносить, так как человек не испытывает чувство голода. Самое главное – нет эффекта «йо-йо», эффекта возвращения веса, при условии, что человек за время диеты научился управлять употреблением сахара и «быстрых» углеводов.

**10. Продукция Нарин не содержит генетически модифицированную сою!** Это подтверждено соответствующим сертификатом и указано на этикетке. В Швейцарии (и Европейском Союзе), закон о продуктах питания - очень строгий закон! На этикетке фирмы-изготовителя можно писать только правду! Если есть несоответствие между тем, что написано на этикетке и тем, что содержится внутри, то фирма лишается экспортной лицензии и, в конечном счете, может закрыться согласно законам страны.

Вся информация на упаковке и этикетках компании является строго проверенной институтами страны и соответствующими органами информацией. Это гарантированно службами сертификации Швейцарии!

Кроме того, в то время, когда мир заполонила генетически модифицированная соя, Швейцария является зоной без ГМО, что было решено на общенациональном референдуме 27.11.2005г.

#### **Результаты применения.**

##### **Любовь Валитова г. Казань**

За неделю приема Виталфитов по программе 3 пакета ушло 2 кг веса всего (видимо не так много нужно) но объемы минус 4см с талии 3см с бедер, на животе старые жировые накопления уходят, те, которые никогда не удавалось убрать, как бы внутренний жир. В Программу нужно обязательно подключать артишок, фибросан или минки А, рыбий жир и басико, иначе запоры и ощущение как бы отравления, т.е. сорбент нужен обязательно. И еще совершенно нет чувства голода, и усталости нет совершенно, как при обычных диетах, наоборот хочется двигаться и что-то делать. Только вот думаю я, теперь каждая женщина может быть стройной и красивой, соперниц прибавится, придется работать над собой еще больше!

Дорогие друзья! Ждем от вас новых, интересных историй по применению Виталфитов! Присылайте!