

Natürliche Formel. Perfekte Form.

amino^{4U}[®]

FACHINFORMATION FÜR ÄRZTE UND HEILPRAKTIKER

Nicht für Endverbraucher!



amino4u® – DIE FÜR MENSCHEN OPTIMALE ZUSAMMENSETZUNG ESSENTIELLER AMINOSÄUREN

- **amino4u** ist ein reines Lebensmittel, welches aus den acht für den Menschen essentiellen Aminosäuren besteht. Es werden keinerlei Zusatzstoffe hinzugesetzt.
- **amino4u** hat eine Bioverfügbarkeit von 100%, d.h. es kann komplett vom Körper aufgenommen werden.
- **amino4u** wird wie folgt zusammengesetzt: L-Leucin (19,64%), L-Valin (16,57%), L-Isoleucin (14,83%), L-Lysin (14,29%), L-Phenylalanin (12,89%), L-Threonin (11,11%), L-Methionin (6,99%), L-Tryptophan (3,68%).
- **amino4u** erreicht aufgrund dieser Zusammensetzung ohne Zusatzstoffe einen realen **Aufbauwert von 99%**. Es entsteht lediglich **1% Stickstoffabfall**, welcher durch Leber und Nieren entgiftet wird.
- **amino4u** ist aufgrund des geringen Stickstoffabfalls nahezu kalorienfrei. Es fallen pro Gramm lediglich 0,04kcal an, jedoch liefert es die gleiche Menge tatsächlich vom Körper aufbauend verwertbarer Aminosäuren wie 350g Fleisch, Fisch oder Geflügel.
- **amino4u** besteht aus hochreinen, freien und kristallinen Aminosäuren, d.h. dass alle acht Aminosäuren bereits aufgespalten sind und nicht mehr verdaut werden müssen.
- **amino4u** wird in ca. 23min vom Dünndarm resorbiert, 5-13mal schneller also übliche Nahrungsproteine dem Körper zur Verfügung stehen.
- **amino4u** stellt keine Belastung für den Verdauungstrakt dar.
- **amino4u** ist zu 100% pflanzlich, enthält keine Zusatzstoffe wie z.B. Bindemittel, Geschmacksstoffe oder gar Dopingsubstanzen.
- **amino4u** ist frei von Nebenwirkungen und Kontraindikationen und somit ohne Einschränkung nutzbar.
- **amino4u** ist hypoallergen und kann von Allergikern problemlos genutzt werden.
- **amino4u** ist frei von Gentechnik.

amino4u® IST BESONDERS GEEIGNET FÜR:

- ✓ Breiten- und Leistungssportler
- ✓ Patienten nach Verletzungen und Operationen
- ✓ körperlich schwer arbeitende Menschen
- ✓ Vegetarier und Veganer
- ✓ Menschen während einer Gewichtsregulation
- ✓ Menschen mit schwachem Immunsystem
- ✓ Menschen mit eingeschränkter Verwertung von Nahrungseiweiß
- ✓ Frauen während und nach der Schwangerschaft
- ✓ Kinder im Wachstum
- ✓ alle Personen ab 40

OPTIMALE PROTEINBIOSYNTHESE

Aminosäuren werden die Bausteine des Lebens genannt. Im Körper finden sekundlich mehrere Tausend Umbauprozesse statt, wofür der Körper „Baustoffe“, also Aminosäuren benötigt. Von den 20 im Menschen befindlichen Aminosäuren sind die acht in **amino4u** enthaltenen essentiell.

Um diese Auf- und Umbauprozesse optimal abschließen zu können müssen die acht essentiellen Aminosäuren gleichzeitig in der für den Menschen optimalen Zusammensetzung zur Verfügung stehen. Genau dieses optimale Verhältnis liefert **amino4u** dem Körper.

Aufgrund dieser optimalen Kombination der essentiellen Aminosäuren kann körpereigenes Protein optimal aufgebaut werden. Jede andere Zusammensetzung verringert den „Wirkungsgrad“ und lässt Stickstoffabfall produzieren, der aufwendig über Leber und Nieren entgiftet werden muss. Dieser Vorgang ist für die betreffenden Organe natürlich belastend.

Ein weiterer Teil dessen, was nicht in körpereigenes Protein aufgebaut werden kann, folgt dem katabolen (abbauenden) Stoffwechsel und wird in Energie frei.

Je stärker die Zusammensetzung von der optimalen abweicht und je mehr Zusatzstoffe in einem Produkt enthalten sind, desto größer ist der belastende Anteil von Stickstoffabfall. Abbildung 1 dieser Seite verdeutlicht den effektiven prozentualen Anteil verschiedener Aminosäurenquellen, der vom Körper tatsächlich zu körpereigenem Protein aufgebaut werden kann. Hieraus wird ersichtlich, dass ein Großteil der aufgenommenen Menge bei anderen Produkten zwar vom Körper aufgenommen, aber nicht in körpereigenes Protein umgewandelt werden kann.

VERGLEICH amino4u[®] MIT ANDEREN PROTEINQUELLEN

Die Tabelle veranschaulicht den tatsächlichen Aufbauwert von Nahrungsproteinen bei gleichzeitig anfallendem Stickstoffabfall. Es wird dargestellt, wieviel Menge eines bestimmten Proteins aufgenommen werden muss, um einen Aufbauwert von körpereigenem Protein von 9,9g zu erzeugen.

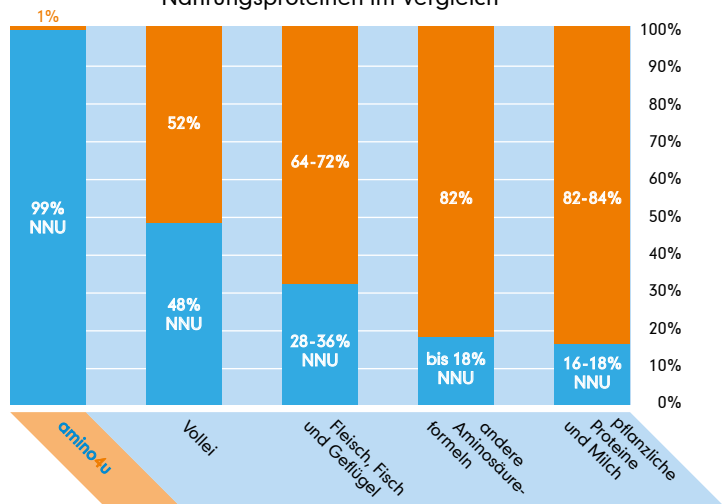
	amino4u	Sojaprotein	Molkeprotein
Verzehrmenge	10,0g	55,0g	61,9g
Prozentualer Anteil an aufzubauenden körpereigenen Protein	99%	18%	16%
Stickstoffabfall	0,1g	48,3g	52,0g
Verhältnis Stickstoffabfall zu amino4u		483:1	520:1

VERZEHREMPFEHLUNG

Empfohlen sind 5-10 Presslinge, die auf 2-3 Gaben mit ausreichend Flüssigkeit verteilt werden sollten. Sinnvoll ist die Einnahme vor den Mahlzeiten. Um den optimalen Effekt zu erzielen, sollten ca. 2h vor der Einnahme keine größeren Mengen anderer Proteinquellen eingenommen worden sein.

Die Dosierung während einer Diät und bei hohen körperlichen Anforderungen kann deutlich höher erfolgen.

Abbildung 1: Stickstoffabfall (orange) von Nahrungsproteinen im Vergleich



WICHTIGE FAKTEN ÜBER AMINOSÄUREN

Aminosäuren (AS) sind die Bausteine des Lebens. Sie werden über das Blut zu den Stellen im Körper transportiert, an denen sie für Umbauvorgänge benötigt werden. Acht dieser Aminosäuren sind für den Körper essentiell und müssen von außen zugeführt werden. Nur wenn dem Körper diese acht AS in einem bestimmten Verhältnis gleichzeitig zur Verfügung stehen, können Umbau- und Reparationsprozesse vollumfänglich realisiert werden.

Mehrere Tausend dieser Umbauprozesse finden im Körper sekundlich statt. AS liefern beispielsweise die Grundlage unseres Immunsystems oder sind Bausteine für Knochen und Muskulatur. Selbst in Zeiten der Energieunterversorgung (z.B. bei einer falschen Diät) greift der Körper dank der Gluconeogenese zur Energiegewinnung auf AS zurück.

Grund für notwendig erachtete Diäten ist oftmals eine falsche, stark überkalorische Ernährung bei zu wenig Bewegung. Proteine geben dem Menschen von allen Nährstoffen das größte Sättigungsgefühl, woran man die natürlich große Wirkung für den Organismus erkennt. Eine kohlenhydratreiche Ernährung bietet diese gute Sättigung nicht, was u.a. zu Mehrkonsum und Übergewicht führen kann. Folge dessen kann z.B. Diabetes sein. Die Zahl der an Diabetes Typ 2 Erkrankten stieg von 1998 bis 2012 auf ca. 6 Mio. Menschen an, eine Steigerung um 38%. Eine eiweißreiche und kohlenhydratärmere Ernährung kann das Risiko einer Erkrankung deutlich senken.

Eine weitere Form der modernen Ernährung stellt der Vegetarismus und Veganismus dar. Die komplett fleischnfreie Nahrungszufuhr liefert dem Menschen keine qualitativ hochwertigen Quellen essentieller Aminosäuren, so dass viele Befürworter dieser Ernährungsweise unter Eiweißmangel und seinen Folgen leiden.

Die qualitativ hochwertige Proteinzufuhr in ausreichendem Maße ist für den Menschen unbedingbar. Die Substitution von **amino4u** bietet dem Nutzer die wohl beste Möglichkeit, körpereigenes Protein zu bilden und dabei nahezu keinen belastenden Stickstoffabfall entgiften zu müssen. Darüber hinaus gelingt die Proteinaufnahme mit **amino4u** nahezu kalorienfrei.

DIE VORTEILE IM ÜBERBLICK

- ✓ 100 % pflanzlich
- ✓ 100 % natürlich – keinerlei Zusatzstoffe
- ✓ 100 % hochreine, kristalline Aminosäuren
- ✓ 100 % frei von Dopingsubstanzen
- ✓ nur 1% Stickstoffabfall
- ✓ nur 0,04kcal pro Pressling
- ✓ 99% der aufgenommenen Menge für körpereigenes Protein verfügbar
- ✓ steht innerhalb von 23 Minuten im Blut zur Verfügung

