

# Białko drożdżowe – game changer na rynku odżywek białkowych!

Białko drożdżowe to odpowiedź na zmieniające się potrzeby rynku odżywek. To wegańska, zrównoważona alternatywa dla białek pochodzenia zwierzęcego oraz roślinnego. Ze względu na unikalne wartości odżywcze białko drożdżowe może stanowić całkowity zamiennik dla powszechnie używanych w diecie sportowej WPC, WPI oraz białek roślinnych. Dzięki swoim wyjątkowym właściwościom, naturalnemu charakterowi i sposobie wytwarzania może całkowicie zrewolucjonizować rynek dostępnych białek.

## JAK POWSTAJE BIAŁKO DROŻDŻOWE? UKRYTA MOC FERMENTACJI

Fermentacja to proces, podczas którego składniki ulegają przemianie. W warunkach beztlenowych powstają naturalne produkty o wyjątkowych właściwościach. Również białko drożdżowe powstaje w procesie fermentacji z udziałem mikroorganizmów. Ze względu na opatentowany proces produkcji powstaje wysoce zrównoważony i ekologiczny produkt.

Już same w sobie drożdże są jednym z bardzo bogatych źródeł witamin z grupy B, biotyny i kwasu foliowego. Zawierają też składniki mineralne, takie jak potas, selen, fosfor, żelazo i chrom. Dzięki procesowi fermentacji powstaje rewolucyjne białko o bogatych zastosowaniach.

## CYM WYRÓŻNIA SIĘ BIAŁKO DROŻDŻOWE NA TLE INNYCH BIAŁEK:

- ponad 70% wysoko przyswajalnego białka w 100 g produktu, co przekłada się na lepszą regenerację po treningu,
- wysoka biodostępność,
- zawiera komplet aminokwasów egzogennych (EAA): aminokwasy białka drożdżowego wypadają na tym samym poziomie, co białko pochodzenia zwierzęcego WPC oraz wyżej niż białka roślinne,
- ze względu na znacząco wyższą zawartość aminokwasów rozgałęzionych (BCAA), na poziomie 23,3%, w porównaniu do odzwierzęcego WPC oraz białek roślinnych, białko drożdżowe stanowi świetną ochronę przed katabolizmem mięśniowym,
- stosunkowo powoli ulega rozkładowi w układzie pokarmowym dlatego białko drożdżowe może stanowić znacznie korzystniejszą alternatywę dla białek kazeinowych, chroniąc mięśnie przed nocnym katabolizmem,
- wysoka zawartość błonnika pokarmowego (aż 17%) pozytywnie wpływa na obniżenie poziomu stężenia glukozy i cholesterolu we krwi, trawienie i przemianę materii,
- nie wykazuje właściwości alergizujących – nie zawiera glutenu, soi, laktozy i innych alergenów,
- nie zawiera czynników, takich jak inhibitory proteazy, fitiny, pestycydy, antybiotyki czy hormony – jest bezpieczne dla zawodowców sportowców,

- nie zawiera GMO.

## BIAŁKO DROŻDŻOWE - KORZYŚCI I ZASTOSOWANIE

Białko drożdżowe to produkt przeznaczony m.in. dla sportowców trenujących regularnie, ale także dla osób prowadzących aktywny tryb życia, w którym nie brakuje ruchu w formie bardziej rekreacyjnej. Produkt znajdzie też zastosowanie dla osób, w których diecie brakuje odpowiedniej podaży białka, np. seniorów.

Przykładowe produkty dla sportowców, które można produkować z wykorzystaniem białka drożdżowego:

- białko w proszku – najbardziej popularny i typowy suplement sportowców,
- baton proteinowy,
- płatki śniadaniowe,
- baton zbożowy
- produkty wpływające na redukcję masy ciała.

## BIAŁKO DROŻDŻOWE – NATURALNY I ŚWIADOMY WYBÓR KONSUMENTÓW!

Konsumenti coraz częściej świadomie rezygnują z produktów zwierzęcych w swojej diecie, decydując się na zastąpienie ich wegańskimi odpowiednikami. Szukają produktów powstających w sposób przyjazny dla środowiska i ekologiczny. Białko drożdżowe powstaje w sposób naturalny, wykorzystując proces fermentacji. Jego produkcja jest stabilna w przeciwieństwie do hodowli zwierząt lub uprawy roślin, które obejmują różnorodne cykle hodowlane i uprawne. Dodatkowo w porównaniu z białkiem pochodzenia zwierzęcego, a nawet roślinnego, białko drożdżowe zmniejsza ślad węglowy oraz zużycie wody.

Białko drożdżowe jest produktem dedykowanym dla osób, które chcą zmniejszyć lub wyeliminować ilość produktów pochodzenia zwierzęcego w swojej diecie, bez uszczerbku na ilości spożywanego białka oraz swojej kondycji fizycznej.

/op.MM na podstawie informacji prasowej Cortex Chemicals Sp. z o.o. z dnia 10.05.2021