

Link do produktu: <https://kawkaje.com/maslan-wapnia-550-mg-p-93.html>



Maślan Wapnia 550 mg

Cena	59,90 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	ALIMASWAP

Opis produktu

Maślan wapnia 550 mg.

Jest to suplement diety który wspiera zdrowie jelit i może pomóc w PH organizmu, a także w poprawie trawienia, ma również działanie przeciwzapalne.

(Kwas masłowy 192,5 mg).
100 tabletek matrycowych vege.
Suplement diety.





Składniki	1 tabletka	2 tabletka(porcja dzienna)
Maślan wapnia	550 mg	1100 mg
w tym kwas masłowy	192,5 mg	385 mg

Opatentowana technologia microPEARLS™ zapewniająca kontrolowane uwalnianie w przewodzie pokarmowym.

Produkt szczególnie polecany osobom ograniczającym spożycie soli (sodu).



Ograniczenie spożywania sodu pomaga w utrzymaniu prawidłowego ciśnienia krwi.

Składniki:sól wapniowa kwasu masłowego (maślan wapnia), matryca: certyfikowany całkowicie uwodorniony olej palmowy bez izomerów trans, lecytyna rzepakowa, substancja zagęszczająca: skrobia kukurydziana, substancja wypełniająca: błonnik kukurydziany (skrobia oporna), celuloza mikrokrystaliczna.

Zalecana porcja do spożycia w ciągu dnia niezbędna do uzyskania korzystnego działania produktu: 1 tabletka dwa razy dziennie (rano i wieczorem). Zaleca się stosować preparat przez okres co najmniej 3 miesięcy. Nie przekraczać zalecanej porcji do spożycia.

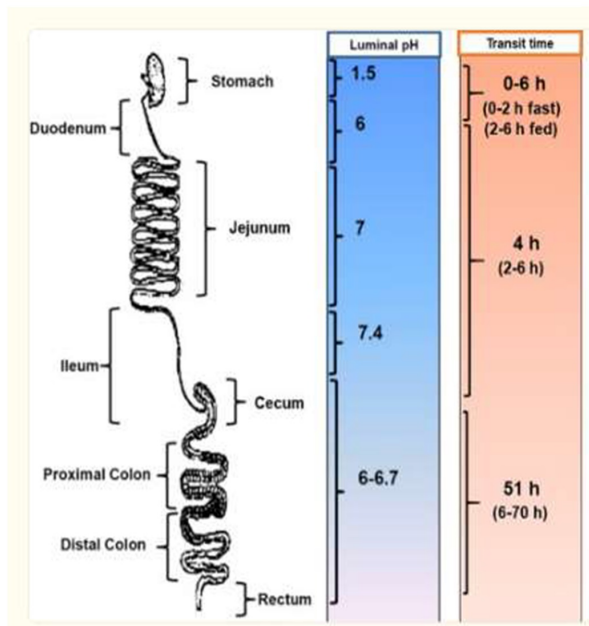
Produkt nie może być stosowany jako substytut (zamiennik) zróżnicowanej diety.
Zaleca się stosowanie zbilansowanej diety i zdrowego trybu życia.

Warunki przechowywania: Przechowywać w temperaturze pokojowej w sposób niedostępny dla małych dzieci. Chronić przed światłem i wilgocią.

Zawartość: 100 tabletek matrycowych Vege.

Pierwszy na rynku suplement diety pozwalający wzbogacić dietę w kwas masłowy bez jednoczesnego podnoszenia spożycia sodu dzięki zastosowaniu soli wapniowej kwasu masłowego zamiast powszechnie stosowanego maślanu sodu. Maślan wapnia jest mniej rozpuszczalny w roztworach wodnych niż maślan sodu co w połączeniu z opatentowaną technologią otoczkowania i zawieszania w specjalnej matrycy sprawia, że jego uwalnianie jest dłuższe w pasażu jelitowym i bardziej kontrolowane (dociera do właściwego miejsca w układzie pokarmowym).

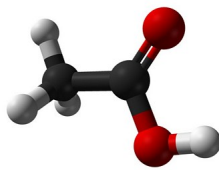
pH i czas przejścia ludzkiego przewodu pokarmowego



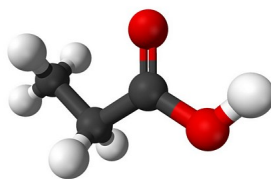
Copyright © 2020 Hua. This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Kwas masłowy jest jednym z krótkołańcuchowych kwasów tłuszczowych (SCFA - short chain fatty acids) fizjologicznie produkowanych w jelitach w procesie fermentacji błonnika, badania nad występowaniem i rolą SCFA w układzie pokarmowym trwają od ponad 40 lat.

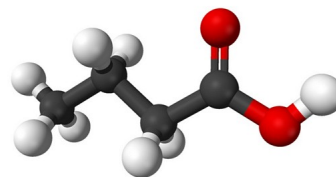
Największy (~ 80%) udział w SCFA obecnych w układzie pokarmowym człowieka mają 3 rodzaje kwasów: octowy, propionowy i masłowy występujące w dość stałych proporcjach: 60:25:15.



kwas octowy
(CH₃COOH)



kwas propionowy
(CH₃CH₂COOH)

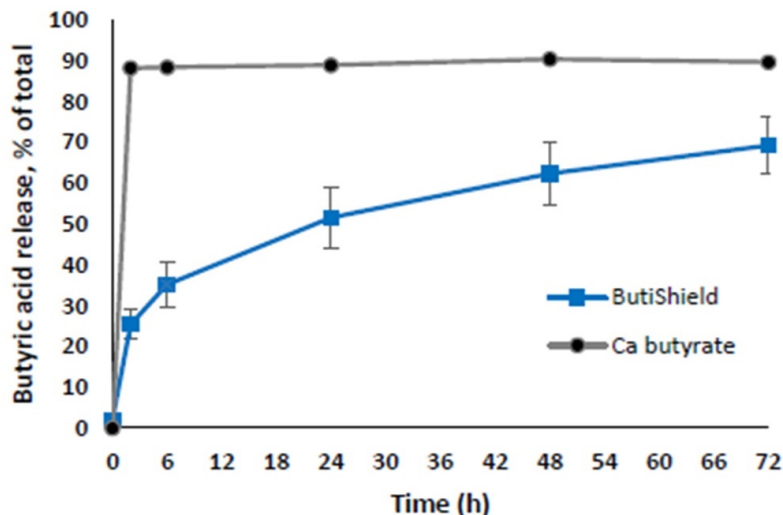


kwas masłowy
(CH₃(CH₂)₂COOH)

Udział kwasu masłowego jest najmniejszy, ale stanowi on główne źródło energii dla kolonocytów (komórek nabłonka jelita grubego) oraz stymuluje ich wzrost i różnicowanie. Octan i propionian są metabolizowane w dalszej kolejności – po wykorzystaniu maślanu.

Unikalna opatentowana technologia produkcji microPEARLS™ zapewnia efekt przedłużonego i kontrolowanego uwalniania kwasu masłowego w przewodzie pokarmowym. W porównaniu z nieotoczkowanym maślanem wapnia, Butishield jest znacznie bardziej odporny na rozkład w niższym pH początkowych odcinków układu pokarmowego a tym samym większa jego część dociera do jelita grubego gdzie jest najbardziej potrzebny.

Uwalnianie kwasu masłowego z ButiShield™ vs niekapsułkowanego maślanu wapnia w zależności od czasu i pH



Oprócz „celowanego” miejsca uwalniania w przewodzie pokarmowym, technologia produkcji Maślanu Wapnia ButiShield™ pozwala na uzyskanie bardziej akceptowalnych cech organoleptycznych (głównie zapachu) niż typowy maślan sodu.

Maślan wapnia został dodatkowo wzbogacony skrobią oporną zwaną też błonnikiem kukurydzianym (NO GMO) czy też dekstryną oporną - błonnikiem o właściwościach prebiotycznych.

Skrobia oporna jest specjalnie przetworzoną formą skrobi, która nie jest trawiona w górnych częściach przewodu pokarmowego, dzięki czemu dociera do jelita grubego, przynosząc korzyści zdrowotne. Jej produkcja polega na zmodyfikowaniu struktury skrobi, co nadaje jej unikalne właściwości, takie jak wyższa odporność na trawienie i zdolność do fermentacji w jelitach. Dodatkowo wspiera wzrost korzystnych bakterii jelitowych takich jak *L. plantarum*, *L. gasseri*, *L. helveticus*, *A. muciniphila*, ma niski indeks glikemiczny.

Skrobia oporna zwiększa produkcję kwasów tłuszczowych krótkołańcuchowych (SCFA), w tym propionianu, butyranu i octanu, co jest kluczowe dla jelit.

Dlaczego maślan wapnia w postaci ButiShield™?

- Jest mikrokapsułkowanym źródłem kwasu masłowego produkowanym przy użyciu autorskiej metody procesu natryskowego na warstwę matrycową
- Nie zawiera sodu. Ograniczenie spożywania sodu znacznie bardziej pomaga w utrzymaniu prawidłowego ciśnienia krwi.
- Opatentowana technologia MicroPEARLS™ pozwala na trwałe i kontrolowane uwalnianie kwasu masłowego w całym przewodzie pokarmowym
- Maślan wapnia jest mniej rozpuszczalny w roztworach wodnych w porównaniu z maślanem sodu co zwiększa jego kontrolowane uwalnianie
- Maślan wapnia nie wymaga enzymatycznego uwalniania (lipazy).
- Tabletki matrycowe o niskim zapachu kwasu masłowego.