

Guaraná com *Açaí*



MELHORA O DESEMPENHO FÍSICO



AUXILIA NA REDUÇÃO
DA FADIGA



AÇÃO ANTIOXIDANTE



FONTE DE VITAMINAS
E MINERAIS



AUXILIA NA MELHORA DO
SISTEMA IMUNOLÓGICO



INGREDIENTES:

Guaraná em pó, Açaí em Pó e Veículo Óleo de Soja. Cápsula: Gelatina, água purificada, umectante (INS 422) e corantes (INS 171, INS 123, INS 129).

SUGESTÃO DE USO:

Ingerir 1 (uma) cápsula, 2 (duas) vezes ao dia, preferencialmente antes das principais refeições.

CADA CÁPSULA CONTÉM 66 MG DE CAFEÍNA.

BENEFÍCIOS:

O guaraná é comumente encontrado sob a forma de pó, obtido a partir das sementes secas, torradas e depois moidas, e na forma de xarope, amplamente consumido em bebidas, muito embora apresente quantidade bem inferior do extrato de sementes de guaraná em sua composição.

Para quem faz atividade física, o pó de guaraná pode ser um recurso ergogênico por causa de concentração de cafeína, promovendo o desempenho nos exercícios pelo estímulo ao SNC e melhora na percepção de capacidade física e esforço. Dessa forma, a substância retarda o início da fadiga diante de exercícios prolongados e exaustivos. A polpa do açaí possui vários antioxidantes, mas as antocianinas, proantocianidina e outros flavonóides são os fitoquímicos predominantes.

Além desses pigmentos, o açaí também possui em sua composição compostos fenólicos, dentre outros, que também são componentes antioxidantes (Santos et al., 2008). Um produto rico em antioxidantes, compostos que atuam inibindo e /ou diminuindo os efeitos desencadeados pelos radicais livres.



Informação Nutricional por porção 2g (2 Cápsulas):		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético	11Kcal – 46kJ	0,5%
Gorduras Totais das quais:	1,2g	2%
Gorduras Saturadas	0,2g	1%
Gorduras Trans.	0g	0%
Gorduras Monoinsaturadas	0,3g	**
Ácido Oleico	0,3g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,7g	**
Ácido Linolênico	0,1g	**
Ácido Linoléico	0,6g	**
Colesterol	0mg	0%
Não contém quantidade significativa fibra alimentar e sódio.		

Referências Bibliográficas: ARAÚJO, A. J. et al.; Avaliação físico-química do guaraná (Paullinia cupana) em pó utilizado na produção de bebidas estimulantes comercializadas em Zé doca – ma. TFOUNI, V. A. S. et al.; Contribuição do guaraná em pó (Paullinia cupana) como fonte de cafeína na dieta. Revista de Nutrição. CAMPINAS, 2007. ARAÚJO, S. A. A. et al.; Determinação dos teores de umidade e cinzas de amostras comerciais d guaraná utilizando métodos convencionais e análise térmica. Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas. SÃO PAULO, 2006. MAGNA, A. et al.; Comparative study of two spectrophotometric reagents for catechol analysis in guaraná seeds powder. J. Braz. Chem. Soc. CAMPINAS, 2003. OTOBONE, J. F. et al.; Effect of crude extract and its semi purified constituents from Guaraná seeds [Paullinia Cupana Var. Sorbilis (Mart.) lucke on cognitive performance in morris water maze in rats. Brazilian Archives Of Biology And Technology. PARANÁ, 2005. SANGRONIS, E. & SANABRIA, N. Impact of solar dehydration on composition and antioxidant properties of açai (Euterpe oleracea Mart.) Archives Latino-americanas De Nutricion. VENEZUELA, 2011. ALENCAR, M, D. E. et al.; Estudo de tempos aplicados na industrialização de guaraná em pó: uma abordagem voltada à análise de capacidade produtiva. Enegep. SÃO CARLOS, 2010.