

Óleo de Coco

em cápsulas



AUXILIA NA QUEIMA
DE GORDURA



AUXILIA NO
FORTALECIMENTO
DO SISTEMA IMUNE



RICO EM
ANTIOXIDANTE



Óleo de Coco em cápsulas



INGREDIENTES:

Óleo de Coco; Cápsula: Água Purificada, Geleificante (gelatina) e Umectante (INS 422).

SUGESTÃO DE USO:

Recomenda-se a ingestão de 1 (uma) cápsula, 2 (duas) vezes ao dia, para adultos acima de 19 anos.

BENEFÍCIOS:

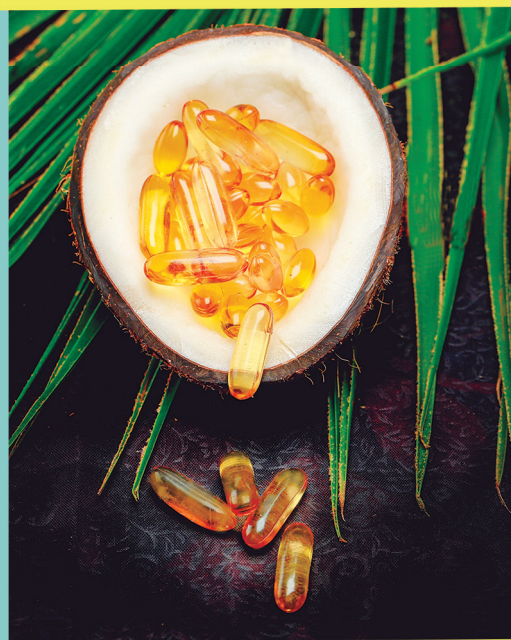
O óleo de coco é um produto natural de origem vegetal derivado da massa do coco (*Cocos nucifera* L.), sendo rico em ácidos graxos saturados, porém estes ácidos são de cadeia média, de fácil metabolização e baixa capacidade de oxidação no organismo. Geralmente os óleos vegetais são compostos basicamente de ácidos graxos de cadeia longa e armazenados no organismo como gordura corporal, ao contrário do óleo de coco, que é utilizado como energia para o metabolismo e baixa capacidade de oxidação, tanto no ambiente quanto no organismo.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO 2G (2 CÁPSULAS):

Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético	18 Kcal – 76kJ	1%
Gorduras Totais	2g	4%
Gorduras Saturadas das quais:	1,8g	8%
Ácido Láurico	1g	**
Ácido Mirístico	0,5g	**
Ácido Caprílico	0,15g	**
Ácido Palmítico	0,15g	**
Gorduras Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,2g	**
Ácido Oléico	0,2g	**
Colesterol	0mg	0%

NÃO CONTÉM QUANTIDADE SIGNIFICATIVA DE CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS POLIINSATURADAS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO.

- AUXILIA NO FORTALECIMENTO DO SISTEMA IMUNE
- AUXILIA NA QUEIMA DE GORDURA • RICO EM ANTIOXIDANTE



A grande surpresa das novas constatações foi que se verificou que uma dieta rica em óleo de coco não aumenta o colesterol e nem o risco de se desenvolver doença coronariana, como se imaginava, mas opostamente, o óleo tem a propriedade de aumentar a fração HDL do colesterol (colesterol bom). Além disso, a gordura do coco leva à normalização dos lipídeos (gorduras) corporais, protege o fígado dos efeitos do álcool e aumenta a resposta imunológica contra diversos microrganismos, sendo também benéfica no combate aos fatores de risco para doenças cardiovasculares.

Sendo um produto de rápida digestão, não ficam estocadas nas células. Ao contrário, servem de combustível para gerar energia. Reduz o percentual de gordura corporal porque os triglicerídeos de cadeia média, caso do ácido láurico, favorece a oxidação de ácidos graxos e a sua utilização como fonte de energia. Assim combate e diminui os depósitos de gorduras. Também possui uma ação antiinflamatória a nível celular – aumentam a produção de substâncias protetoras e, ao mesmo tempo, diminuem as concentrações de outras pró inflamatórias. Auxiliando assim o emagrecimento, pois obesidade e sobrepeso são decorrentes de desequilíbrios inflamatórios.

Referências Bibliográficas

SABITHA, P. et al. Effect of high fat diet without cholesterol supplementation on oxidative stress and lipid peroxidation in New Zealand White rabbits. *Journal of atherosclerosis and thrombosis*, 2009. MULLER, H. et al. A diet rich in coconut oil reduces diurnal postprandial variations in circulating tissue plasminogen activator antigen and fasting lipoprotein (a) compared with a diet rich in unsaturated fat in women. *The Journal of Nutrition*, 2003. CERA, K. R. et al. Apparent fat digestibilities and performance responses of post weaning swine fed diets supplemented with coconut oil, corn oil or tallow. Downloaded, 2012. SILVA, R. S. M. et al. Efeitos da suplementação dietética com óleo de coco no perfil lipídico e cardiovascular de indivíduos dislipidêmicos. *Brasília Med*, 2011.