

MOVI-BLEND

CAFÉ DE OLLA KETO - CALM - FOCUS

NOMBRE DEL PRODUCTO

Café de Olla Keto - Calm - Focus

INGREDIENTES

Café Soluble, Isomaltulosa, Saborizantes, MCT (Triglicéridos de Cadena Media), L-Teanina, CLA (Ácido Linoleico Conjugado), Colina Bitartrato, Carbonato de Calcio, Sucralosa, Estevia.

INFORMACIÓN SOBRE LOS ACTIVOS

MCT

Los triglicéridos de cadena media (TGCM) contienen ácidos grasos saturados con una longitud de 6 a 12 carbonos, como son el ácido caproico (C6:0), el ácido caprílico (C8:0), ácido cáprico (C10:0) y ácido laúrico (C12:0). Los MCT, han sido empleados como fuente de energía en nutrición clínica, y se han propuesto para su uso tanto en nutrición oral como enteral, cuando la digestión, absorción, transporte o metabolismo de los ácidos grasos de cadena larga está disminuida, en alimentación parenteral cuando se requiere una fuente rápida de energía, o en estados catabólicos como el síndrome de inmunodeficiencia adquirida y cáncer. Así, se utilizan en casos de insuficiencia pancreática, malabsorción de grasas, deficiencia en el transporte linfático de quilomicrones e hiperquilocrinemia severa. También son de utilidad como componentes dietéticos en el tratamiento de la epilepsia infantil.

Los AGCM pueden intervenir en el control del peso corporal a través de tres mecanismos principales: estimular la oxidación, disminuir la lipogénesis en tejido adiposo y favorecer la formación de cuerpos cetónicos.

CLA

La suplementación de la dieta con CLA (en formas comerciales) ha mostrado reducir el contenido de grasa corporal total en modelos, independientemente del tipo o cantidad de lípidos consumidos. Estas evidencias también sugieren que los alimentados con CLA pueden presentar pérdida de peso. Existen varios estudios que demuestran que la suplementación con CLA tendría efectos positivos en algunos factores de riesgo cardiovascular y que, además, disminuiría el desarrollo temprano de lesiones ateroscleróticas.



L-Teanina

La L-teanina es un ingrediente natural extraído del té verde (*Camellia sinensis*) que se ha comprobado tiene propiedades de reducir el estrés físico y mental. Otros estudios señalan su uso funcional para la concentración y memoria.

La L-Teanina actúa bloqueando la unión del ácido-L glutámico a su receptor, el receptor de glutamato. Estudios con L-teanina muestran una atenuación de la activación del sistema nervioso simpático, mejora de la relajación subjetiva post-estrés, atenúa el aumento de los niveles de cortisol, reduciendo la ansiedad y atenuando el aumento de la presión arterial alta en respuesta al estrés en el adulto.

Colina

La colina es un nutriente que se encuentra en muchos alimentos. El cerebro y el sistema nervioso la necesitan para regular la memoria y el estado de ánimo, para el control muscular y otras funciones. También necesita colina para formar las membranas que rodean las células del organismo.

El hígado puede producir una pequeña cantidad de colina, pero la mayor parte de la colina en el organismo proviene de los alimentos que se consumen.

Algunos estudios han encontrado una relación entre un consumo más alto de colina (y concentraciones más altas de colina en la sangre) y una mejor función cognoscitiva (como memoria verbal y visual).

MOVI-BLEND

CAFÉ DE OLLA KETO - CALM - FOCUS

MODO DE USO

Consumir una cucharada (10 g) en una taza cafetera con agua o leche (200 ml) agitar hasta disolver. No consumir más de 2 porciones al día.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Tamaño de la Porción 10 mg
Porciones por envase 20.0

Cantidades por	100 g	Porción	10 g
Contenido energético	1.184 kJ (282.8 kcal)	118 kJ (28.3 kcal)
Proteínas	5.47 g		0.55 g
Grasas (lípidos)	0.10 g		0.01 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	65.00 g		6.50 g
Sodio	85.00 mg		8.50 mg

INFORMACIÓN ADICIONAL

Estevia	0.05 g	0.005 g
Sucralosa	0.05 g	0.005 g
MCT	3000.0 mg	300.00 mg
CLA	1500.0 mg	150.00 mg
Colina	200.0 mg	20.00 mg
Cafeína (Fuente: café soluble)	1200.0 mg	120.00 mg

BIBLIOGRAFÍA

Josep C. Terapia con oligoelementos estudio de los terrenos humanos. Dilema editorial 2013. P. 229. Secretaría de Salud del Distrito Federal. <http://www.salud.df.gob.mx>. Consultado el día 14 de enero de 2015. Nacional Coffee Association, Coffee drinking trends survey. 2000.

Spiller MA. The Chemical components of Coffee. En: Caffeine. Spiller, G. A. Ed. CRC Press, Boca Raton. 1998, pp 97-161. Bach AC, Frey A, Luth O. Clinical and experimental effects on medium chain-triglyceride-based fat emulsions. A review. Clin Nutr 1989; 8:223-235. MahanLK, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy. Saunders, Washington, 2003.

Park Y, Albright K, Liu W, Storkson J, Cook M, Pariza M. Effect of conjugated linoleic acid on body composition in mice. Lipids 1997; 32:853- 858

Tsuboyama-Kasaoka N, Takahashi M, Tanemura K. Conjugated linoleic acid supplementation reduces adipose tissue by apoptosis and develops lipodystrophy in mice. Diabetes 2000; 49:1534-1342

Riserus U, Berglund L, Vessby B. Conjugated Linoleic (CLA) reduced abdominal adipose tissue in obese middle-aged men with signs of metabolic syndrome: a randomized controlled trial. Int J Obes Relat Metab Disord 2001;25(8):1129-1135.