

PIACENZA-CREMONA



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

Piacenza, 5/06/2017

Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

Università Cattolica del Sacro Cuore

Piacenza

Italia

Valutazione del profilo nutrizionale e del profilo aminoacidico in campioni di integratori alimentari

Prodotto	Lotto numero	Data Acquisto	Gusto	Note
VB Whey 104 9.8	052317	26/4/2017	cioccolato	*

*Il campione è stato acquistato in via anonima presso Rivenditori Autorizzati, trasportato presso i laboratori e opportunamente stoccato a temperatura ambiente. Analisi condotta in duplicato su ogni singolo campione. Risultati espressi come valore medio dei due replicati analitici.

RISULTATI ANALITICI



COMPOSIZIONE CHIMICA e PROFILO AMINOACIDICO (g/100g di prodotto)

Proteine (N x 6.41)	85.82
Carboidrati totali	0.02
di cui zuccheri	0.01
Grassi	3.98
di cui saturi	0.27

L-Acido aspartico	9.18
L-Treonina	6.19
L-Serina	4.73
L-Acido glutammico	16.03
L-Prolina	6.57
L-Glicina	1.53
L-Alanina	4.61
L-Valina	5.25
L-Isoleucina	5.88
L-Leucina	9.10
L-Tirosina	2.60
L-Fenilalanina	2.65
L-Istidina	2.08
L-Lisina	4.45
L-Arginina	0.21
L-Triptofano	0.21
L-Cistina	1.87
L-Metionina	1.41
Σ BCAA (g/100g)	20.23



BREVE COMMENTO

I dati raccolti evidenziano come il prodotto analizzato (VB Whey 104 9.8 gusto cioccolato) sia caratterizzato da un elevato tenore proteico (> 85% determinato sul prodotto tal quale), dalla trascurabile presenza di carboidrati e grassi saturi e da un profilo aminoacidico completo, ricco di aminoacidi essenziali e aminoacidi a catena ramificata (BCAA > 20 g/100 g). Il prodotto "VB Whey 104 9.8" può essere quindi considerato un integratore alimentare di alta qualità.

Metodiche utilizzate disponibili su richiesta presso Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, UCSC, Piacenza, Italia.

Il Direttore
Prof. Francesco Masoero



L'analista