

BIOSHAKE

Shake Fermentado de Leite de Coco Sabor Morango

Alimento funcional com microrganismos vivos e base vegetal



BioShake é um alimento funcional em pó, desenvolvido a partir da fermentação controlada do leite de coco com *Bacillus coagulans*. Fórmula vegana, sabor morango, textura cremosa e perfil nutricional equilibrado.

A presença de microrganismos vivos em alimentos, especialmente cepas probióticas como *Bacillus coagulans*, está associada a benefícios relevantes para a saúde gastrointestinal, imunológica e metabólica. Esses microrganismos contribuem para o equilíbrio da microbiota intestinal, favorecem a digestão e podem modular respostas inflamatórias. Em formulações funcionais, sua viabilidade e estabilidade são critérios essenciais para eficácia clínica.

O leite de coco é submetido a fermentação controlada por 12 horas com *Bacillus coagulans* e garante que contenha microrganismos vivos: 1×10^8 UFC/g por porção, com resistência ao pH gástrico e à temperatura. Esta cepa bacteriana forma esporos robustos, estruturas de resistência natural que lhe conferem uma notável tolerância ao calor (termoestabilidade) e resistência ao pH ácido do estômago. Produz ácido lático e forma endósporos:

1. Resistem a calor, pressão e secagem.
2. Sobrevive a extrusão, cozimento e envasamento.
3. Suporta tratamentos térmicos pasteurização, até 90°C).

Os esporos do *Bacillus coagulans* sobrevivem a essas barreiras, garantindo sua viabilidade até o intestino, local onde germinam, se tornam metabolicamente ativos e exercem seus efeitos benéficos. A eficácia e versatilidade de *Bacillus coagulans* são comprovadas por sua ampla aplicação na indústria alimentícia e de suplementos, onde é incorporado com sucesso em uma diversidade de matrizes, desde produtos lácteos fermentados tradicionais e alternativas

vegetais, sucos, chocolates, barras nutritivas e suplementos. Portanto, representam uma poderosa ferramenta para melhorar as características físicas de um alimento (textura, sabor, aroma e consistência) e melhorar o perfil funcional desses alimentos

Bacillus coagulans é um probiótico seguro que tem sido utilizado para potencializar a absorção de proteínas e é especialmente benéfico para atletas e indivíduos focados na saúde muscular.

O *B. coagulans* libera enzimas que facilitam a quebra de proteínas e carboidratos, aumentando a digestão e absorção de proteínas do leite e disponibilizando aminoácidos essenciais, como BCAAs (combinação de três aminoácidos essenciais: leucina, isoleucina, valina), citrulina e glutamina, que são fundamentais para o desempenho, recuperação e manutenção muscular.

Além disso, a maior absorção de aminoácidos como a citrulina, que contribui para a regulação do fluxo sanguíneo, e a glutamina, que auxilia na recuperação muscular, favorece uma recuperação mais rápida e eficiente. Esse suporte digestivo fornecido pelo *B. coagulans* também permite que atletas aproveitem melhor fontes proteicas variadas, inclusive proteínas vegetais, que podem ter menores concentrações de leucina, promovendo assim um ganho muscular mais equilibrado e sustentado,

Indicações| Benefícios

- Suporte à microbiota intestinal
- Alternativa nutricional em dietas veganas ou restritivas
- Aplicação como base para formulações personalizadas em farmácias
- Recomendado em protocolos de saúde digestiva, imunológica e metabólica
- Não contém açúcar, lactose ou glúten
- Ingredientes de origem vegetal
- Permite adição de outros ingredientes (fibras, proteínas, vitaminas e minerais)

Recomendação de uso:

Diluir 20g do produto em 160ml de água. Misturar até completa dissolução. Para maior cremosidade, pode ser refrigerado por 30 minutos antes do consumo.

Composição Funcional:

<i>Ingrediente</i>	<i>Função Tecnológica</i>
<i>Leite de coco fermentado</i>	Base vegetal fermentada
<i>Bacillus coagulans</i>	Probiótico termoestável
<i>Amido modificado de mandioca</i>	Texturizante natural
<i>Maltitol + Estévia</i>	Adoçantes naturais
<i>Ácido cítrico + Citrato de sódio</i>	Estabilizantes e reguladores de acidez
<i>Fostricálcico</i>	Fonte de cálcio biodisponível
<i>Extrato de beterraba</i>	Corante natural
<i>Goma guar</i>	Textura e fibra prebiótica

Informações Adicionais:

Armazenar em temperatura ambiente (média 25 °C), ao abrigo da luz e em embalagem fechada, longe de umidade.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 180g (20 gramas de pó reconstituído em 160 mL de água) Porções por pacote (1Kg): 50 porções			
Quantidade por	180g	100g	%VD(*)
Valor energético	61 kcal	34 kcal	3%
Carboidratos	8 g	4,4 g	4%
Açúcares	0,6 g	0,3 g	**
Açúcares adicionados	0 g	0 g	**
Políóis	5,2 g	2,9 g	**
Proteínas	2,4 g	1,3 g	2%
Gorduras totais	2,3 g	1,3 g	3%
Gorduras saturadas	0,7 g	0,4 g	10%
Gorduras Trans	0 g	0 g	0%
Fibra alimentar	0,2 g	0,1 g	0,60%
Sódio	26 mg	15 mg	1%
(*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores diários não estabelecidos.			

Referências

1. Konuray, G., & Erginkaya, Z. (2018). "Potential use of *Bacillus coagulans* in the food industry" *Foods*, 7(6), 92
2. Hun, L. (2009). "Bacillus coagulans significantly improved abdominal pain and bloating in patients with IBS" *Postgraduate Medicine*, 121(2), 119–124.
3. ALVES, R.M.L. et al (2019). "Modificação física de amidos: métodos e efeitos nas propriedades funcionais". *Brazilian Journal of Food Technology*.
4. EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY (2017). Safety of heat-treated starch as food ingredient. *EFSA Journal*, 2017.
5. BELLO-PÉREZ, L.A. et al (2020). Functional and structural characteristics of thermally modified Carbohydrate Polymers.
6. EUROPEAN COMMISSION. *Regulation (EC) No 1333/2008 on food additives* (restrições a fosfatos).
7. TURCK, D. et al. Safety of water extract of *Cistanche tubulosa* stems as a Novel food pursuant to Regulation(EU) 2015/2283. *EFSA Journal*, v. 19, n. 1, 1 jan. 2021.
8. CHEN, J. et al. Comparison of Chinese and American subjects on the self-administered Waterless Empirical Taste Test. *Journal of Sensory Studies*, v. 37, n. 4, 26 mar. 2022.
9. Safety assessment of the substance montmorillonite clay modified by dimethyldialkyl(C16-C18)ammonium chloride for use in food contact materials. *EFSA journal*, v. 13, n. 11, 1 nov. 2015.
10. YOUNES, M. et al. Re-evaluation of phosphoric acid phosphates – di-, tri- and polyphosphates (E 338–341, E 343, E 450–452) as food additives and the safety of proposed extension of use. *EFSA Journal*, v. 17, n. 6, jun. 2019.
11. Kajiwarra-Kubota, Mariko et al. "Partially hydrolyzed guar gum increased colonic mucus layer in mice via succinate mediated MUC2 production." *NPJ science of food* vol. 7,1 10. 28 Mar. 2023
12. Material do Fabricante, Biosamer, Agosto 2025.