



Orange Slim-Fiber® é uma fibra natural derivada do gomo (polpa) da laranja (depois de extraído todo o suco), capaz de reter água e óleo. Ingerido na sua forma natural antes das refeições traz saciedade reduzindo o apetite, excelente como auxiliar nos tratamentos de emagrecimento. Estudos recentes têm comprovado a eficácia das fibras solúveis e insolúveis no auxílio e prevenção de diversos males. Segundo o FDA (Food And Drug Administration), é necessário ingerir cerca de 20 gramas de fibras diariamente, porém a maioria da população não consegue ingerir esta quantidade somente com a alimentação.

Orange Slim-Fiber® é formado por fibras insolúveis e solúveis da laranja. As fibras vegetais insolúveis não são “quebradas” pelo sistema enzimático humano. Sua estrutura permanece praticamente intacta durante a digestão, sendo extremamente benéfica para o sistema gastrointestinal, além de ajudar no controle do colesterol, da diabetes e da prevenção de câncer de cólon. Esses benefícios se devem à estrutura das fibras insolúveis; formadas por cadeias com mais de 1000 moléculas, as fibras insolúveis possuem uma estrutura capilar à qual moléculas de gordura se ligam, passando pelo sistema digestivo e auxiliando no controle das doenças. Outro benefício das fibras insolúveis é que estas não são fermentáveis, ou seja, não provocam gases; elas aumentam o volume e a umidade das fezes, previnem e aliviam, portanto, a constipação ao reter água no intestino. O maior volume aumenta a velocidade de trânsito das fezes e reduz a pressão no intestino. A redução na pressão ajuda a prevenir a diverticulite.

Por outro lado, não são consideradas prebióticos, já que não são utilizadas pelos microrganismos digestivos como alimento para manutenção e renovação da flora intestinal. Esta funcionalidade é característica das fibras solúveis.

O primeiro aspecto importante das fibras solúveis é o aumento do tempo de exposição dos nutrientes no estômago, proporcionando uma melhora na digestão dos mesmos, em particular os açúcares e as gorduras. Este aspecto contribui na regularização do metabolismo energético

para um melhor aproveitamento no desempenho de todas as atividades físicas. As fibras solúveis provocam reações de bactérias benéficas, produzindo altas concentrações de substâncias específicas denominadas de ácidos graxos de cadeia curta (AGCC).

Esses elementos são os principais promotores da motilidade do conteúdo fecal e regularizam o trânsito intestinal de forma suave. No intestino, os AGCC funcionam como fonte de energia para a mucosa e como agentes protetores de várias doenças como: diarreia, inflamações intestinais e do câncer de cólon. Estudos já realizados comprovam também a que a ingestão de fibras solúveis contribui na diminuição da taxa de colesterol. Estas não são digeridas no estômago, mas no intestino aonde são expostas à flora bacteriana, material necessário à sua fermentação. A fração das fibras solúveis tem pequeno efeito na evacuação.

O colesterol encontrado na bile é usualmente reabsorvido para o corpo. As fibras solúveis previnem esta reabsorção a fim de que mais colesterol seja perdido nas fezes e menos colesterol retorne para a corrente sanguínea. Isto pode ser importante na prevenção de doença coronariana.

As fibras solúveis do Orange Slim-Fiber® são mais “macias”. Depois de ingeridas, elas se transformam em gel, permanecendo mais tempo no estômago e dando uma sensação maior de saciedade. Esse “gel” atrai as moléculas de gordura e de açúcar, que são eliminados pelas fezes. Orange Slim-Fiber® auxilia no combate de doenças como a obesidade, diabetes (colaboram na prevenção da Diabetes tipo II, retendo açúcares e reduzindo a quantidade que o organismo iria absorver) e doenças cardíacas.

BENEFÍCIOS:

-  Composto por 34,9% de fibras insolúveis e 33,3% de fibras solúveis;
-  Retém água e óleo;
-  Promove a saciedade e reduz o apetite;
-  Sem glúten;
-  Produto natural e não alergênico;
-  Certificado Kosher e Halal;

✚ Não geneticamente modificado, produto reconhecido como seguro (Non-GOM/GRAS);

RECOMENDAÇÃO DE USO:

Utilizar 5g de Orange Slim-Fiber® - 2 vezes ao dia

Informações Adicionais

Ao aumentar a ingestão de fibras, é indispensável aumentar – e muito – a ingestão de água.

Produto é uma farinha fina a 100 mesh

Armazenar em local seco e fresco

Referências bibliográficas

Especificação técnica do fabricante.

Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998.

Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, D.O.U de 26/12/2003.

Horwitz, W. (Ed.) Official methods of analysis of AOAC International. 18th ed., Gaithersburg, Maryland, 2005. Current through Revision 1, 2006. Cap. 45, met.985.29, p.97-98.

Prosky, L.; Asp, N-G; Furda, I.; Devries, J.W.; Schweizer, T.F. & Harland,

B.F. Determination of total dietary fiber in foods, food products and total diets: Interlaboratorial Study. Journal of The Association Official Analytical Chemists, Arlington, v.67, n.6, p.1044-1052, 1984.

Firestone, D. (Ed.). Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists Society. 5th ed. rev. Champaign: AOCS. 2007. met. Ce 1e-91, Ce 1f-96, Ce 1-62. Current through Revision 1, 2008.

Horwitz, W. (Ed.). Official methods of analysis of Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC. 2005. cap. 41, met. 996.06, p. 20. Current through Revision 1, 2006.

Hartman, I.; Iago, R.C.A. Rapid preparation of fatty acid methyl esters from lipids. Lab. Practice, v. 22, n. 8, p. 475-476, 1973.

Food Standards Agency. Mc Cance and Widdowson's The Composition of Foods, Sixth Summary Edition. Cambridge:2002, Royal Society of Chemistry. 537 p.

Kalil, A.. Manual Básico de Nutrição. São Paulo: Instituto de Saúde, 1975.

Passmore, R.; Nicol, B.M.; Rao, M.N. Manual Sobre Necessidades Nutricionales Del Hombre. Ginebre: O.M.S., 1975. (Série de Monografia, 61).

United States Department Of Agriculture. Composition of Foods. Agriculture Handbook N°8, Washington; USDA, 1963.