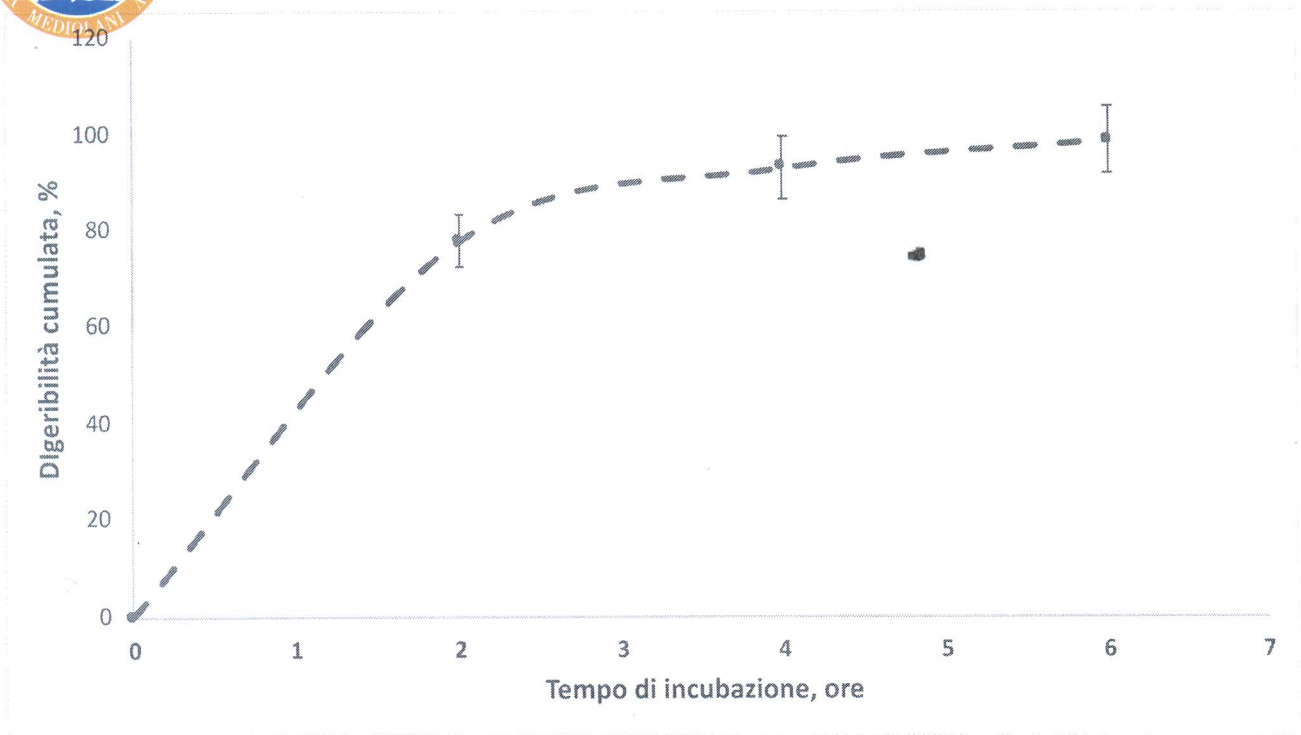


PRODOTTO COMMERCIALE: G.A.C. 19



Grafico 1: valori medi di digeribilità in vitro cumulata considerando l'andamento medio dei singoli aminoacidi presi in esame durante la sperimentazione. Dati espressi in % del contenuto di aminoacidi presenti nel campione pre-digestione. (tempo 0 di incubazione).



Versio

Tabella 1: valori medi di digeribilità in vitro considerando i singoli aminoacidi presi in esame durante la sperimentazione. Dati espressi in % del contenuto di aminoacidi presenti nel campione pre-digestione. (tempo 0 di incubazione).



GAC 19

Digeribilità potenziale in vitro, %

	2h	4h	6h
L-leucina	84,4	90,3	99,2
L-lisina	83,9	89,0	99,3
l-Isoleucina	79,8	92,1	98,4
L-valina	82,5	94,4	99,3
L-treonina	78,4	95,6	100,0
Acido-L-aspartico	74,3	92,2	100,0
L-cistina	75,6	94,9	99,2
L-istidina	77,0	92,3	98,2
L-fenilalanina	73,4	90,9	97,8
L-alanina	73,6	96,0	95,2
L-serina	70,1	92,4	100,0
L-ornitina	74,8	93,2	97,6
L-tirosina	83,9	89,2	98,0
L-metionina	79,6	94,3	96,2
L-triptofano	71,9	94,4	95,9

I dati ottenuti evidenziano un alto potenziale di digeribilità in vitro del prodotto G.A.C. 19. Nello specifico, già dopo 2 ore di incubazione, i valori medi di digeribilità cumulata in vitro della componente amminoacidica (numero 15 aminoacidi) raggiungono valori di digeribilità in vitro superiori al 77 %, per arrivare a valori di digeribilità in vitro prossimi al 93 % dopo 4 ore di incubazione e al 100 % considerando le 6 ore di incubazione. Dai dati in tabella, si evince inoltre un andamento simile e comparabile considerando il potenziale di digeribilità in vitro dei singoli aminoacidi di interesse, riportando leggere variazioni tra i singoli aminoacidi. Si ipotizza quindi, dai dati ottenuti dalla presente sperimentazione in vitro, un alto potenziale di rilascio e assorbimento di tale prodotto, in funzione del rilascio post-enzimatico delle singole componenti caratterizzanti (prossimo al 100%).