

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
BCAA zero carbs	023017	17/5/2017	compresse	*

*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)	93.01
Carboidrati totali	0.0
di cui zuccheri	0.0
Grassi	0.0
di cui saturi	0.0

L-Valina	25.69
L-Isoleucina	24.39
L-Leucina	40.49
Σ altri aminoacidi	1.76
Σ BCAA (g/100g)	90.57

BREVE COMMENTO

I dati raccolti evidenziano come il prodotto analizzato (BCAA zero carbs) sia caratterizzato da un'elevata purezza (BCAA > 90 g/100g determinato sul prodotto tal quale) e dalla totale assenza di carboidrati e grassi. Il contenuto in aminoacidi a catena ramificata mostra un rapporto prossimo a 2:1:1 (L-Leucina, L-Valina e L-Isoleucina, rispettivamente). Irrisoria la presenza di altri aminoacidi. Il prodotto "BCAA zero carbs" 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