



Sunprotein Produktinformation

Ein allgemeiner Mechanismus zur Beseitigung eines Defizits ist die Entwicklung einer neuen Quelle. Deshalb werden auch für das Proteindefizit und zur Verbesserung der Nährwerte von Lebensmitteln neue Proteinquellen entwickelt. Die weltweit wachsende Nachfrage nach funktionalen und personalisierten Lebensmitteln mit einem hohen Proteingehalt fördert die Entwicklung von neuen gesunden Protein-Ressourcen.

Sunprotein, ist ein Sonnenblumenproteinkonzentrat mit einem hohen Proteingehalt von 83% und einem kompletten Aminosäuresatz. Dieses Produkt entstand aus einem innovativem Verfahren und enthält kein GVO*, Phytoöstrogene, Gluten, Laktose und auch keine anderweitigen Allergene.

Die ausschlaggebenden Gründe zur Verwendung des Sunproteins in der Nahrungsmittelherstellung, insbesondere in der Sportnahrung, sind:

- hoher Proteingehalt ca. 83% Protein
- frei von GVO*, antinutritive Faktoren, Soja, Laktose, Gluten, Aspartam
- vollständige und ausgewogene Zusammensetzung von Aminosäuren
- geeignet für eine vegetarische und koschere Ernährung.

Sunprotein hat eine hellgrüne Farbe, die durch den Luftkontakt der Chlorogensäure, die in den Sonnenblumenkernen enthalten ist, dem Protein eine grüne Färbung verleiht. Es dient als natürlicher Farbstoff und hebt das Sunprotein von anderen Proteinpulvern farblich ab. Weiterhin wird die Chlorogensäure in seiner reinen Form als ein Gewichtsreduzierungsmittel angesehen und verwendet. Es blockiert die Freisetzung von Glykogen während des Trainings und führt zur einer schnelleren Fettverbrennung. In Zusammenarbeit mit unserem Protein kann die Bodybuilder-/Sportler-Diät eine große Wirkung erbringen. Das Streben der meisten Bodybuilder nach einer reinen Muskelmasse und Relieffigur, kann effektiv durch die Zufuhr von Chlorogensäure unterstützt werden.



Das Produkt wird aus Sonnenblumenkernen der ökologisch sauberen Gebiete der Altai-Gebirge (Russland) hergestellt. Da Russland zum zweitgrößten Sonnenblumenkernelieferant in der Welt zählt, wird der Rohstoff mit einer stabilen Versorgung und niedrigen Kosten für das Endprodukt gewährleistet.

Das Produkt verfügt über die Zertifizierung ISO 22000:2005.

*Gentechnisch Veränderte Organismen

Allgemeine Eigenschaften des Sunproteins:			
Geruch	geruchslos		
Farbe	hellgrün		
Geschmack	geschmacksneutral		
Größe	durchschnittliche Partikelgröße 20-25 µm		
Ernährungsphysiologischen Eigenschaften und Bestandteile in Massenanteilen (Anteile variieren):		Aminosäuren	g/100g Protein
Protein, %	82,5	Threonin	2,95
Rohfaser, %	0,1	Valine	4,58
Fett, %	4,6	Methionin	1,71
Calcium, %	0,19	Isoleucin	3,76
Phosphor, %	0,52	Leucin	5,55
Natriumchlorid, %	0,06	Phenylanin	4,67
Asche, %	4,31	Lysine	6,53
Zucker nach der Inversion, %	3,4	Thryptophan	1,43
Andere stickstofffreie Extraktstoffe, %	0,3	Asparagine	8,61
Feuchtigkeit, %	4,02	Serine	3,63
Gesamt	100%	Glutamine	24,72
Höhe des pH-Werts, %	7-8	Prolin	3,51
NaCl, %	0,11	Glycin	4,73
Energiewert	2090kJ/499kcal	Alanine	2,92
		Cystine	0,06
		Tyrosine	2,29
		Histidin	2,47
		Arginine	7,84
		Gesamt	91,92
		BCAA*	13,89

*Branched Chain Amino Acids