

CLAVE DEL PRODUCTO: 7105

GENERALIDADES

Comercializador: Tecnobotánica de México
Tipo de documento: Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento: 2018-11-27

Imagen del producto:



Clave del producto: 7105
Número de código de barras del producto: 7501600171051
Denominación del producto: PROTEÍNA DE SOYA
Marca: SUPERMUSCLE ®
Fabricante: FITOCEUTICOS, SA DE CV
Categoría del producto: NUTRICION- DEPORTIVA Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto: 500 grs.
Unidad de medida: 9,60 oz.
Estado físico: Polvo
Contenido neto por cada dosis: NO APLICA
Via de uso o administración: ADMINISTRACION ORAL
Instrucciones para su uso consumo: AGREGAR DOS (2) CUCHARADAS SOPERAS A UN (1) VASO CON AGUA.
Instrucciones para su preparación: NO APLICA
Precauciones: MUJERES EMBARAZADAS O LACTANDO DEBERIAN CONSULTAR A UN MEDICO. ANTES DE USAR CUALQUIER PRODUCTO, NO
Necesidades de refrigeración: NO
Instrucciones para su conservación: GUARDESE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO
Clave de producto SAT: 51191900
Unidad de medida SAT: CTG

INFORMACION NUTRIMENTAL

Información nutrimental por porción:

Supplement Facts Información Nutrimental			
Serving Size: 2 Spoonfuls (0,71oz.) / Por Porción: 2 Cucharadas (20g)			
Servings per container: / Porciones por caja: 25			
Product / Producto	SUPERMUSCLE	Per 100g / Por 100g	Amount per Serving / Por Porción
Calories / Contenido Energético		kJ (kcal)	3 380,56 (818,07) 81,13 (19,63)
Proteins g / Proteínas g			27,05 0,65
Fats (Lipids) g			
0.0 g of which saturated fat			
Grasas (Lípidos) g		76,99	1,85
de las cuales 0,0 g de grasa saturada			
Carbohydrates (Hydrates of Carbon) g			
of which 0.00 g sugars			
Carbohidratos (Hidratos de Carbono) g		4,24	0,10
de los cuales 0,00g de azúcares			
Dietary Fiber g / Fibra dietética g		0,00	0,00
Sodium / Sodio		9,10	0,22

INGREDIENTES

Ingredientes:

PROTEÍNA DE SOYA

Información de los principales ingredientes:

Cuando hablamos de desgarro nos referimos a la pérdida de continuidad del tejido muscular o de fibras musculares y que va desde sólo dolor localizado, hasta presencia de dolor agudo, acompañado de inflamación, equimosis (hematoma), impotencia funcional y deformación estructural.

El desgarro lo podemos clasificar según su tamaño y las estructuras involucradas. Encontramos, por ejemplo, el desgarro miofacial, que sólo afecta la membrana que cubre el músculo y la fibrilar, que afecta la fibra muscular.

Esta lesión ocurre con mayor frecuencia en los denominados grandes grupos musculares (muslo, por ejemplo) pero dependerá de la actividad que lo desencadene.

En el caso del fútbol se afectan más frecuentemente los isquiotibiales y los cuádriceps, por el constante trabajo concéntrico y excéntrico que realiza el jugador, pero es una lesión que se puede presentar en varios

deportes cuando no existe una buena preparación física y no ha existido un buen trabajo de calentamiento previo.

El desgarro se produce por mecanismos de contusión o de distensión. Habitualmente cuando se produce por contusión, es decir, por un golpe en la masa muscular, se provoca una rotura irregular en el músculo, el que puede darse en segmentos distintos y de diferentes tamaños.

En este caso, los desgarros no pueden prevenirse porque se producen por hechos puntuales durante la práctica de deportes de contacto. Ahora bien, si se produce por distensión o tensión, que es conocido como el típico 'tirón' que da al correr, se presenta con mayor frecuencia en cuádriceps e isquiotibiales.

Las lesiones musculares son comunes, especialmente entre las personas que se ejercitan. Es fácil excederse y terminar con un desgarro muscular o con un esguince en el ligamento.

Frecuentes son los desgarros musculares entre los deportistas de alto rendimiento. Sin embargo, estos afectan con más frecuencia a quienes sólo practican actividades físicas en algunas ocasiones, por lo que es importante tener en cuenta qué hacer frente a esta situación.

La "PROTEÍNA DE SOYA" tiene un alto contenido en proteínas vegetales, además de hidratos de carbono complejos y fibra. Su contenido en proteínas es casi equivalente al de algunos alimentos de origen animal, como pueden ser la carne, la leche o los huevos, por consiguiente puede ser ideal como suplemento deportivo.

Es una aliada para la recuperación muscular después o durante un entrenamiento físico, una vez terminado de haber sometido al músculo a un desgaste físico y de energía, el músculo debe volver a cargarse.

Contiene aminoácidos provenientes de las proteínas de la soya, por tal razón al consumirla el aumento de nuestras fibras musculares es mayor.

Cuando nuestro cuerpo necesita cargar de nuevo lo que ha perdido al consumir soya conseguiremos que los músculos crezcan o se formen de la forma correcta ya que estas pierden glucógeno después un entrenamiento intenso.

(Fuente: <https://www.elnuevodiario.com.ni/suplementos/ellas/427866-consumo-leche-soya-favorece-musculos/>)