



Важно е да си жизнен!

Вегаплюс

**Иновативна функционална храна
за подпомагане постигането на
балансирано хранене със
сериозен потенциал за широко
приложение при редица
здравословни състояния**



**Прах за ароматизирана протеинова напитка,
обогатен с витамини и минерали, с подсладител
СТЕВИЯ**

Съставки



Съставки: Нискомаслен суров био протеин от семена на коноп (*Semen Cannabis sativa*), нискомаслено какао на прах, хидролизиран оризов протеин, изсушен сок от ечемични стръкове, рожков на прах, състител: гума гуар, естествен ароматизант, калциев глюконат, хлорела на прах (*Chlorella vulgaris, pulv.*), емулгатор: слънчогледов лецитин, калциев лактат, магнезиеви соли на лимонената киселина, таурин,, L-лизин хидрохлорид, креатин монохидрат, L-аскорбинова киселина, цейлонска канела, подсладител: стевииол гликозиди от стевия, цинков глюконат, калциев L-аскорбат, калциев D-пантотенат, никотинамид, D-алфа-токоферил ацетат, натриев рибофлавин 5'-фосфат, ретинил ацетат, холекалциферол, цианокобаламин, пиридоксин 5'-фосфат, тиамин моноксид.

Епидемиологична оценка на микронутриентните дефицити в хранителния модел на съвременния българин



Основни неблагоприятни тенденции и характеристики на храненето на нашето население:

- Увеличаване общо консумацията на мазнини, до 35-45% от енергийната стойност на храната;
- Значително увеличаване приема на наситени мастни киселини, свързан главно с повишена консумация на червени меса (свинско, телешко, говеждо, овче и др.) и месни продукти;
- Висока консумация на растителни мазнини, източници на полиненаситени мастни киселини (ПНМК), която води до прием на ПНМК над препоръчителните стойности;

Епидемиологична оценка на микронутриентните дефицити в хранителния модел на съвременния българин



Основни неблагоприятни тенденции и характеристики на храненето на нашето население:

- Повишаване консумацията на маргарини и продукти, съдържащи хидрогенирани масла, източници на транс-мастни киселини; • Традиционно ниска консумация на риба (4-10 г среднодневно);
- Нисък прием на сурови плодове и зеленчуци през зимата и пролетта;
- Висока употреба на готварска сол (1-3 пъти над препоръчителните стойности);
- Намаляване приема на растителни влакнини, свързано с понижаване консумацията на пълнозърнести зърнени храни, зеленчуци и плодове и увеличаване консумацията на хлебни и тестени изделия от бели брашна;



Епидемиологична оценка на микронутриентните дефицити в хранителния модел на съвременния българин

Основни неблагоприятни тенденции и характеристики на храненето на нашето население:

- Увеличаване консумацията на захар, захарни и сладкарски изделия от децата и юношите;
- Липса на достатъчно разнообразие на консумираните продукти;
- Средният дневен прием на много от витамините (тиамин, рибофлавин, витамин С и фолиева киселина) и минералите (желязо, цинк, калций, магнезий) са под референтните стойности за хранителен прием, особено при рисковите групи – лица с ниски доходи, деца, юноши, бременни жени и възрастни хора.

Подходи за компенсиране на микро- нутриентните дефицити в науката за хранене при орален прием на храна - суплементация с функционални храни/напитки и добавки



Основната класификация за видовете недохранване включва:

- Недохранване с макронутриенти
- Недохранване с микронутриенти
- Смесен тип недохранване
- Прехранване

Подходи за компенсиране на микро- нутриентните дефицити в науката за хранене при орален прием на храна - суплементация с функционални храни/напитки и добавки



Микронутриентно недохранване (дефицити)

Това недохранване се компенсира чрез прием на суплементи или храни с висока плътност на микронутриенти.

То може да се реализира чрез суплементация с отделни нутриенти или дохранване чрез храни с висока микронутриентна плътност и/или специално обогатени и разработени с цел да попълнят липсата на всички есенциални микронутриенти.

При полимикронутриентни дефицити обаче, дохранването със специално разработени и обогатени храни може да отнеме значително време.

Подходи за компенсиране на микро- нутриентните дефицити в науката за хранене при орален прием на храна - суплементация с функционални храни/напитки и добавки



Суплементирането с микронутриенти, както и дохранването с функционални и обогатени храни имат няколко важни предимства:

- Не изискват значителни промени в начина на живот
- Не изискват значителни промени в хранителния режим
- Постепенно изграждат и поддържат микронутриентните депа в организма
- Позволяват компенсирането на недохранването на достъпни цени
- Позволяват дозирането на дневния микронутриентен прием

Предимства на дохранването със специално разработени и обогатени храни пред суплементирането с добавки



- **По-пълноценно хранене –** натуралните храни с висока нутриентна плътност съдържат разнообразни микронутриенти в зададените в храните съотношения и природни форми, което позволява значително по-добро усвояване
- **Естествено съдържание на фибри.** Натуралните храни, каквито са пълнозърнестите храни, бобовите храни, плодовете и зеленчуците съдържат естествени фибри, които намаляват риска от диабет тип 2, колоректален рак, сърдечно-съдови инциденти и редица други заболявания
- **Допълнителни вещества с функционална стойност.** Много от цялостните пълноценни храни съдържат фитохимични съединения с благоприятен ефект върху здравето, каквито са например антиоксидантите, предпазващи клетките и тъканите от увреждания, причинени от свободни радикали в тялото

Популационни групи, имащи нужда от дохранване с функционални/фортифицирани храни



- Бременни или жени, планиращи бременност
- Възрастовата група над 60 години
- При проблеми с апетита или храносмилателни разстройства
- При затруднено снабдяване с пълноценни храни
- При следване на ограничителни или елиминационни диети, изискващи изключване на отделни хранителни групи

Популационни групи, имащи нужда от дохранване с функционални/фортифицирани храни



- При медицински състояния, свързани с увредена функция на дъвкателния апарат, отдели на ГИТ (хранопровод, стомах, черва) или ключови органи на ГИТ, от които зависи пълноценното усвояване на микронутриентите – например възпалителни, инфекциозни, ендокринни, метаболитни заболявания, хранителни алергии, хранителни непоносимости
- При хора, претърпяли оперативни интервенции, водещи до влошено храносмилане и усвояване на конвенционалните храни

Обзор на храните на българския пазар, насочени към покриване на микронутриентни дефицити



След обстоен преглед на наличните в момента на българския пазар храни, установихме че нито една храна с претенции за функционалност, не предлага такава уникална балансирана комбинация от здравословни храни с естествено съдържание на есенциални нутриенти и допълнително фортифицирана с цел постигане на многостранен физиологичен ефект и подкрепа за оптимално балансирано хранене

Уникалният хранителен профил на Вега
 плюс - без аналог на българския пазар
 към момента *Макронутриентен състав*



Вега ПЛЮС

	за 9 g (% ХРС*)	за 18 g (% ХРС*)	за 27 g (% ХРС*)	за 36 g (% ХРС*)	за 100 g (% ХРС*)
Енергийна стойност	29.48 kcal 123.9 kJ (1.5%)	59.0 kcal 247.9 kJ / (3.0%)	88.4 kcal 371.7 kcal / (4.4%)	118.0 kcal 495.8 kJ / (6.0%)	327.6 kcal 1376.9 kJ (16.7%)
Белтък	3.38 g (7.0%)	6.77 g (14%)	10.14 g (21%)	13.52 g (28%)	37.56 g (78%)
Въглеhidрати	1.24 g (0.5%)	2.49 g (1.0%)	3.72 g (1.4%)	4.98 g (2.0%)	13.81 g (5.3%)
от които захари	0.42 g (0.5%)	0.85 g (1.9%)	1.27 g (1.4%)	1.69 g (1.9%)	4.69 g (5.2%)
Мазнини	0.54 g (0.75%)	1.07 g (1.5%)	1.62 (2.25%)	2.15 g (3.1%)	6.0 g (8.3%)
от които наситени мастни киселини	0.16 g (0.8%)	0.32 g (1.6%)	0.48 g (2.4%)	0.64 g (3.2%)	1.78 g (8.9%)
от които транс-мастни киселини	0 g	0 g	0 g	0 g	
Влакнини	1.78 g (**)	3.56 g (**)	7.12 g (**)	7.12 g (**)	19.78 (**)
Сол	0.01 g (0.2%)	0.02 g (0.4%)	0.03 g (0.6%)	0.04 g (0.8%)	0.11 g (2.2%)

* ХРС - хранителна референтна стойност за възрастни

Референтни количества за прием на среднoстатистически възрастен (8 400 kJ/2 000 kcal)

** Няма установена ХРС

Уникалният хранителен профил на Вега
 плюс - без аналог на българския пазар
 към момента *Микронутриентен състав*



Вега ПЛЮС

	за 9 g	за 18 g (% ХРС*)	за 27 g (% ХРС*)	за 36 g (% ХРС*)	за 100 g (% ХРС*)
Витамин А (µg RE)	75.0 (10%)	150 (19%)	225 (29%)	300 (37.5%)	833 (111%)
Витамин В1 (mg)	0.25 (23%)	0.50 (45%)	0.75 (68%)	1.0 (91%)	2.78 (256%)
Витамин В2 (mg)	2.00 (143%)	4.00 (286%)	6.00 (429%)	8.0 (571%)	22.2 (1586%)
Витамин В6 (mg)	0.23 (17%)	0.46 (33%)	0.69 (50%)	0.92 (66%)	2.56 (189%)
Витамин В12 (µg)	0.42 (17%)	0.84 (34%)	1.26 (51%)	1.68 (67%)	4.67 (189%)
Пантотенова киселина (mg)	5.00 (84%)	10.0 (167%)	15.0 (251%)	20.0 (333%)	55.6 (933%)
Ниацин (mg NE)	5.00 (32%)	10.0 (63%)	15.0 (95%)	20.0 (125%)	55.6 (356%)
Витамин С (mg)	50.0 (63%)	100 (125%)	150 (188%)	200 (250%)	556 (700%)
Витамин D (µg)	1.50 (30%)	3.00 (60%)	4.50 (90%)	6.00 (120%)	16.7 (333%)
Витамин Е (mg α-TE)	2.00 (17%)	4.00 (34%)	6.00 (50%)	8.00 (67%)	22.2 (185%)
Калций (mg)	74.9 (10%)	150 (19%)	225 (29%)	300 (38%)	832 (111%)
Магнезий (mg)	59.4 (16%)	119 (32%)	178 (48%)	238 (64%)	660 (178%)
Цинк (mg)	1.44 (15%)	2.88 (29%)	4.32 (44%)	5.76(58%)	16 (167%)

* ХРС - хранителна референтна стойност за възрастни съгласно Приложение XIII на Регламент № 1169/2011

Широки възможности за приложение при многобройни здравословни състояния



Подходящ за приложение при всички гореизброени популационни групи, имащи нужда от дохранване с функционални/фортифицирани храни, при тежки случаи след консултация с лекар.

Широки възможности за приложение при многобройни здравословни състояния



Особено подходящ при умствени, физически и стресови натоварвания, при ограничителни диети, както и при програми за здравословно хранене и намаляване на теглото в съответствие с препоръки на лекар.

Благоприятно се съчетава с повечето конвенционални и природосъобразни методи и средства за възстановяване на здравето.

Начин на употреба

На гладно, преди основно хранене или заедно с лека храна, по 1-2 мерителни лъжички (9 g) дневно, разтворени в 120-240 ml вода или растително мляко с температура до 45°C. При интензивни физически натоварвания – до 4 мерителни лъжички (36 g) дневно.

Подходящ за ежедневна употреба от възрастни и деца над 7 г.





ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Вега плюс е уникален хранителен продукт, който компенсира или намалява най-често срещаните микронутриентни дефицити при различни хранителни нарушения и заболявания, свързани с неадекватен прием и/или затруднения при усвояването на храните, в удобна и лесно усвоима форма



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Вега плюс е иновативна функционална храна, която във висока степен може да допринесе за постигане на целите от националния план „Храни и хранене“

ЗАКЛЮЧЕНИЕ



Вега плюс има потенциал да запълни една отдавна съществуваща важна пазарна ниша на комплексните и балансирани функционални храни на българския пазар.

Контакти

Нупровиа ЕООД

ул. „Смолянска“ №18, вх. А
1612 гр. София

тел.: +359 88 359 6060

имейл: office@nuprovia.com

Уебсайт

www.nuprovia.com



РЕФЕРЕНТНИ ИЗТОЧНИЦИ



- * EFSA - Scientific Opinion on establishing Food-Based Dietary Guidelines
- * Хранене при възрастни хора - ВАН ДЕН БРЪОК, Л., ДЕНИС, Е., ДИМИТРОВА, В., КУРПИЕРС, С., ЛИЙРЛУИЙЕР, Й., МОЛАБЕКЕР, С., ПЕТРУШЕВА, З., ПУСИН-ГЕСКУИЕР, Ц., РИЕТМЮЛЕР, Х., ШУТИСЕР, Е., СЛАВЯНСКА, В., ТИЕЛАНД, М.
- * Национален план за действие „Храни и хранене“
- * WHO - **Guidelines on food fortification with micronutrients**
- * Cleveland Clinic: [Malnutrition: Definition, Causes, Symptoms & Treatment \(clevelandclinic.org\)](https://clevelandclinic.org/health/condition/malnutrition)