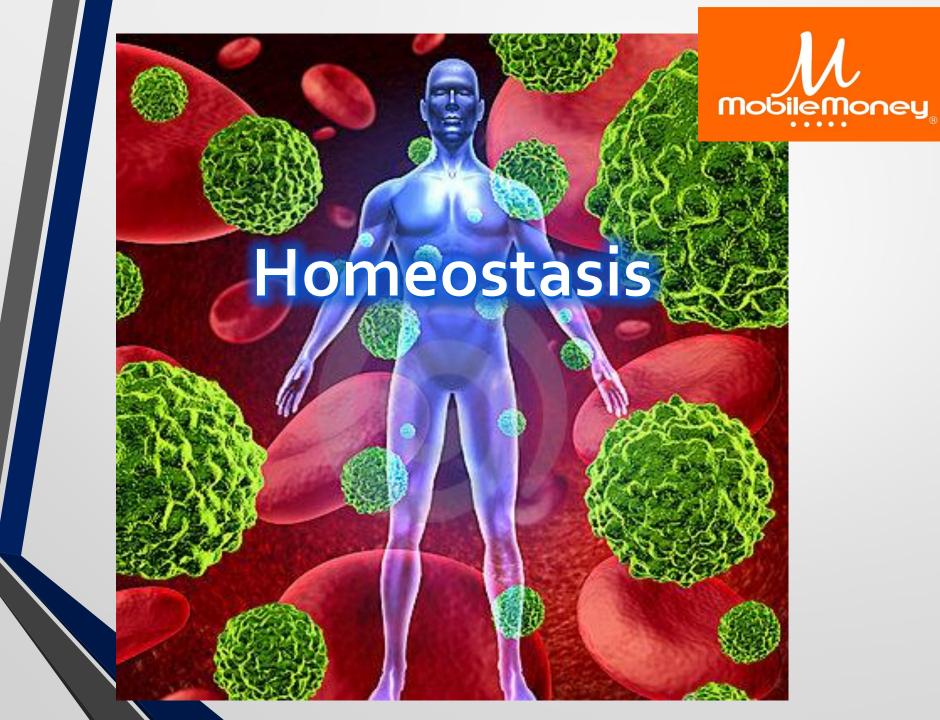
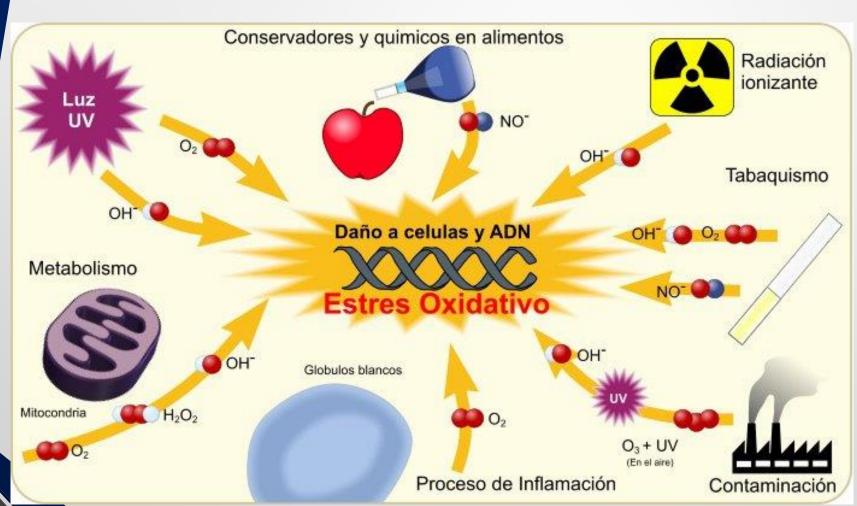


BRIUT

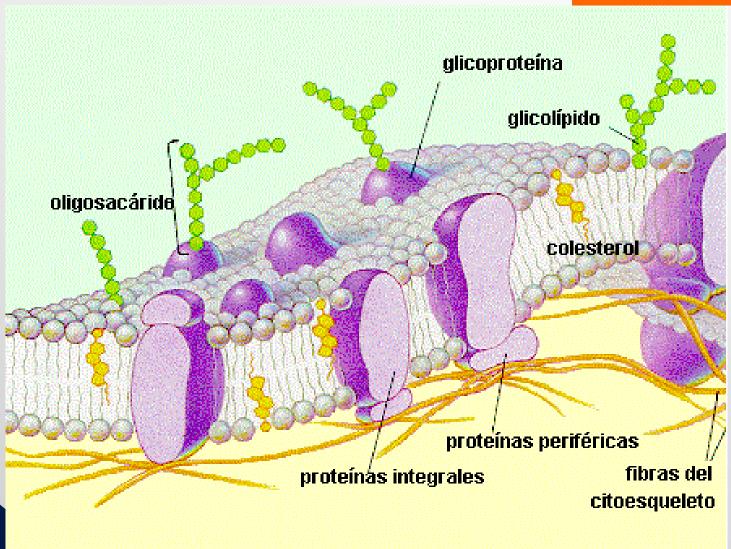




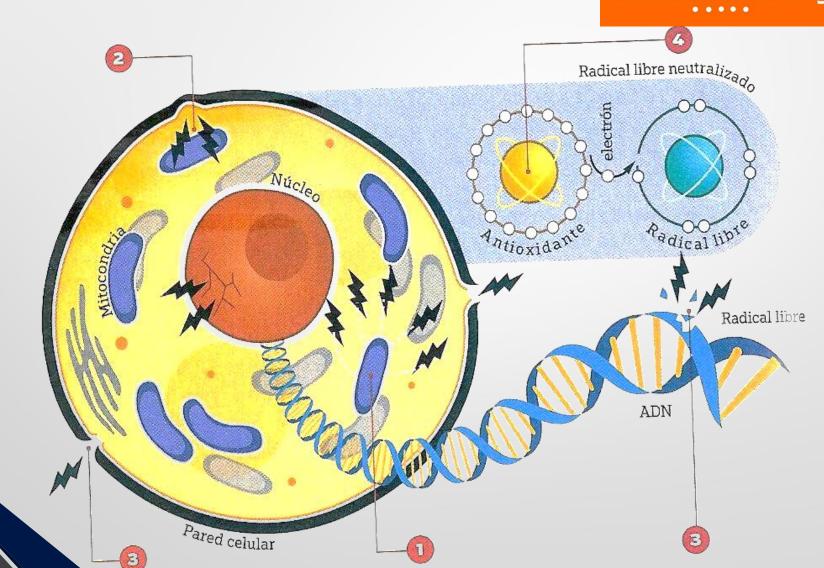
















- Hipoxia/Anoxia: menor irrigación, disminución del aporte de O2
- Físicos: temperatura, presión, trauma, electroshock
- Químicos y farmacéuticos
- Inmunológicos: Auto inmunidad
- Agentes Infecciosos: virus, bacterias, hongos, etc.
- Trastornos Genéticos: anomalías enzimáticas
- Desequilibrios Nutricionales: carencias o excesos

Efectos del daño celular



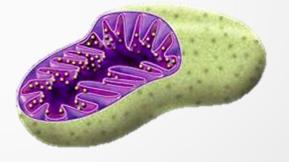




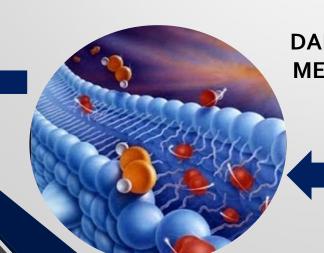
CAMBIOS INICIALES EN LA MITOCONDRIA

Destrucción de componentes y/o de células adyacentes (ENFERMEDAD)





ALTERACIONES EN LISOSOMAS (Liberación enzimática)











- ☐ Compuestos antioxidantes plasmáticos GSH, ubiquinol, flavonoides,
 - ácido úrico, Vitaminas A, C y E
- Enzimas antioxidantes

Superóxido dismutasa, glutatión peroxidasa, GLUTATIÓN

REDUCTASA

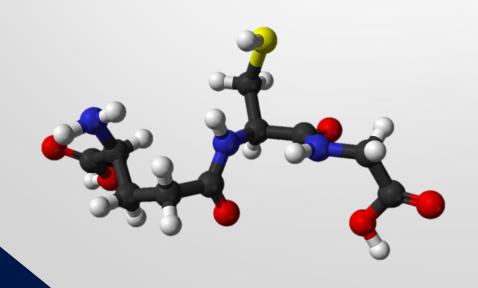
☐ Secuestradores de iones metálicos

Transferrina, ferritina, lactoferrina, óxido nítrico

Glutatión



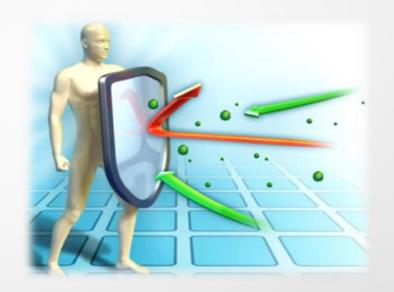
El glutatión es una molécula producida naturalmente en el cuerpo en todo momento. Es una combinación de tres aminoácidos: CISTEÍNA, GLICINA Y GLUTAMINA







La cualidad bioquímica del glutatión es que se contiene grupos químicos de azufre (grupo tiol) que actúa capturando EROS, los radicales libres y toxinas como el mercurio y metales pesados en el cuerpo y luego inactivarlas y eventualmente participar en su excreción.







Cristalino 10 mM

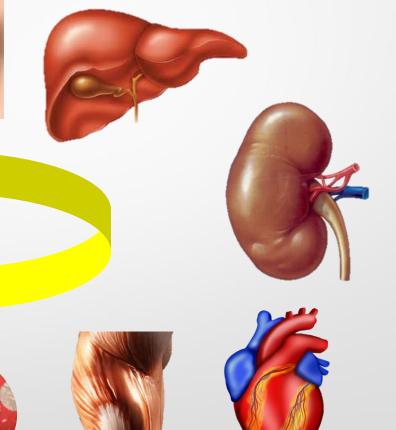
Hígado 5 - 7 mM

Riñón 3 mM

Corazón 2 mM

Músculo 1 - 2 mM

Plasma 0.05 mM





Principales funciones en el organismo

- Mantiene el balance REDOX en la célula y la protege del stress oxidativo, nitrosativo y de los reactivos electrofílicos.
- Actúa como coenzima.
- Participa en procesos de detoxificación.
- Controla la permeabilidad de membrana y el transporte de aminoácidos.
- Interviene en el proceso de síntesis de proteínas,
 ADN y ARN.
- Regula la formación y el mantenimiento de la forma activa de las enzimas.



División celular Señalización Reacciones celular de defensa Reparación **GSH** Síntesis de de ADN Metabolismo Detoxificación del azufre Antioxidante





GSH disminuido en:

- Envejecimiento
- Diabetes
- Cirrosis
- Ejercicio Violento
- Fibrosis Quística
- Malnutrición Proteica
- Stress Oxidativo
- SIDA
- Tratamientos Quimioterápicos
- Infecciones
- Retinopatías
- Artritis Reumatoidea

DECLINACION DEL GLUTATION

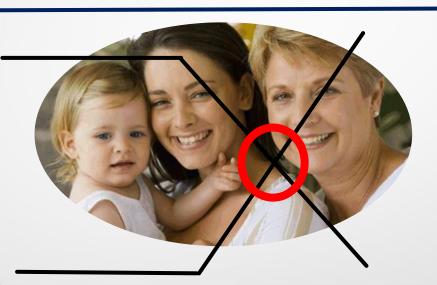


Edad



20 30 40 50 60 70 80

Niveles de Glutatión



Niveles de estrés oxidativo

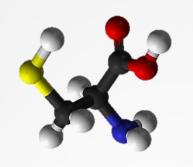
Etapa crítica de incidencia de enfermedades inflamatorias-crónicas (cáncer, HTA, DM, HTG, HC, Alzheimer, Parkinson, Hígado graso, etc.)

CISTEINA



Los resultados de un estudio publicado en línea el 20 de febrero de 2013 en el American Journal of Clinical Nutrition revelan que niveles altos del aminoácido cisteína tiene efecto protector contra el riesgo de cáncer colorrectal (CRC).

CISTEINA





Cisteína es un aminoácido reactivo. Es vital para la estructura y función de algunas enzimas, inmunoglobulinas G e insulina. La cisteína es molécula precursora de numerosos metabolitos azufrados necesarios para el desarrollo de la vida.



CISTEINA

La cisteína tiene una gran afinidad por los metales pesados y forma proteínas que enlazan cadmio, mercurio, plomo, como sistemas defensivos frente a estos contaminantes.

La Cisteína es además, precursor de vitaminas como la tiamina (B1) y la biotina (B7)





La proteína de suero de leche es una proteína completa de alta calidad que contiene todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo necesita. Además de proveer proteína para la dieta, su consumo tiene otros atributos asociados a la salud.







El Resveratrol es miembro de un grupo de compuestos vegetales llamados polifenoles. Estos compuestos tienen propiedades antioxidantes y son capaces de proteger al organismo contra daños que generan un mayor riesgo de padecer enfermedades del corazón y cáncer.







El Resveratrol puede proteger a las células nerviosas del daño y la acumulación de placas que podrían conducir a la enfermedad de Alzheimer





El resveratrol es uno de los antioxidante más efectivos y nos defiende de los radicales libres, lo que da como resultado que tengamos un envejecimiento retardado o más lento.









Ha demostrado tener efectos positivos en segmentos diferentes, como la nutrición deportiva, el sistema inmunológico, la salud cardiovascular, la inducción del sueño y la nutrición infantil.



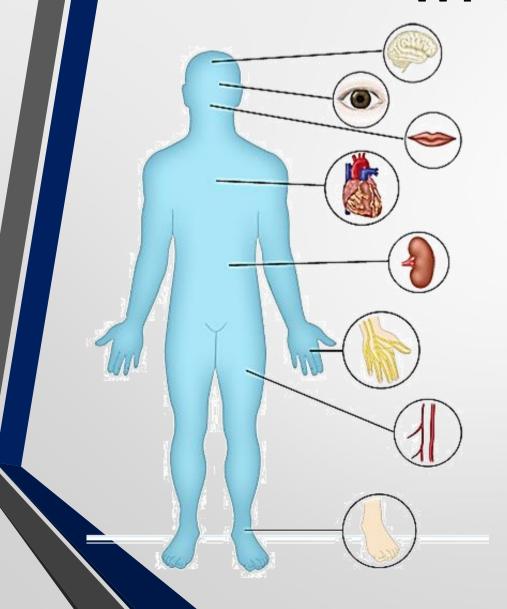
Los aminoácidos sulfurosos presentes en alto contenido en las proteínas de suero de leche mejoran la producción de glutatión.



Al aumentar los niveles de glutatión, mejora el sistema inmune y el perfil bioquímico de pacientes inmunocomprometidos con VHI, reduce el daño oxidativo de los ácidos grasos y el colesterol LDL y disminuye los marcadores inflamatorios.







Se ha demostrado que tiene una capacidad insulinomoduladora. controlando los niveles de glucemia e insulinemia basales y postprandiales (Graf, Petersen 2009), y es antidiabetogénica.



Presentación:

Tarro con 300 g de producto





Modo de preparación:

Mezclar 20 g (2 Cucharadas soperas rasas) en 1/2 vaso con agua (no utilizar licuadora, batidora, ni utensilios metálicos), agitar hasta disolver y tomar 1-2 veces al día.

Aminoácidos esenciales	Aminoácidos No esenciales
Isoleucina	Alanina
Leucina	Arginina
Lisina	Aspargina
Metionina	Ácido Aspartico
Fenilalanina	Cistenina
Treonina	Ácido Glutámico
Triptofano	Glicina
Valina	Prolina
Histidina (en niños)	Serina
	Tirosina
	Histidina (en adultos)