

LinoSide® Cártamo + Vit.E

Acelera o metabolismo para a queima de gorduras.



APRESENTAÇÃO
60 ou 120
gel-cápsulas (1,4 g)

POSOLOGIA
3 cápsulas, 2 vezes ao dia

REGISTRO M.S.
6.2907.0045

CÓDIGO DE BARRAS
60 gel-cápsulas
789 820 513 873 3
120 gel-cápsulas
789 820 513 874 0

O que é o LinoSide® Cártamo + Vitamina E?

O LinoSide® cártamo + vitamina E possui uma fórmula inovadora com a presença do óleo de cártamo. O óleo de cártamo é retirado das sementes de uma planta asiática, parente do girassol, que destrói a gordura localizada no abdome. Além disso, a formulação contém a vitamina E que tem ação antioxidante.

Qual a sua função no organismo?

O **Óleo de Cártamo** atua inibindo a ação de uma enzima humana responsável por armazenar gorduras em nosso corpo. Esta enzima tem como função transferir a gordura presente nas correntes sanguíneas para o interior das células adiposas, responsáveis por armazenar a gordura corporal e que compõem o tecido adiposo do corpo humano. Com o bloqueio da ação dessa enzima a transferência de gordura para as células também fica inibida, o que obriga o organismo a utilizar o estoque de gordura já existente como fonte de energia para a atividade muscular, a chamada lipólise que é a queima de gordura. Já a **Vitamina E**, tem como principal função atuar como antioxidante, protegendo principalmente as membranas celulares contra a ação dos radicais livres, que causam danos às células e a pele.

• Promove queima de gorduras

LINOSIDE® CÁRTAMO + VITAMINA E. "NÃO CONTÉM GLÚTEN".
"O MINISTÉRIO DA SAÚDE ADVERTI: NÃO EXISTEM EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS COMPROVADAS QUE ESTE ALIMENTO PREVINA, TRATE OU CURE DOENÇAS." "ESTE NÃO É UM ALIMENTO BAIXO OU REDUZIDO EM VALOR ENERGÉTICO E GORDURAS SATURADAS."

1. ASP M.L., COLLENE A.L., NORRIS L.E., COLE R.M., STOUT M.B., TANG S.Y., ET. AL. TIME-DEPENDENT EFFECTS OF SAFFLOWER OIL TO IMPROVE GLYCEMIA, INFLAMMATION AND BLOOD LIPIDS IN OBSE, POST-MENOPAUSAL WOMEN WITH TYPE 2 DIABETES: A RANDOMIZED, DOUBLE-MASKED, Crossover STUDY. CLIN NUTR 2011; 30(4): 443-9. EPUB 2011 FEB 3.
2. NORRIS L.E., COLLENE A.L., ASP M.L., HSU J.C., LIU L.F., RICHARDSON JR. ET. AL. COMPARISON OF DIETARY CONJUGATED LINOLEIC ACID WITH SAFFLOWER OIL ON BODY COMPOSITION IN OBSE POSTMENOPAUSAL WOMEN WITH TYPE 2 DIABETES MELLITUS. AM J CLIN NUTR 2009; 90(3): 468-76. EPUB 2009 JUN 17.
3. HSU S.C. & HUANG, C.J. REDUCED FAT MASS IN RATS FED A HIGH OLEIC ACID-RICH SAFFLOWER OIL DIET IS ASSOCIATED WITH CHANGES IN EXPRESSION OF HEPATIC PPAR- AND ADIPOSE SREBP-1C-REGULATED GENES. J. NUTR., 136:1779-1785; 2006. 2.
4. GUYTON, A. C ET AL. TEXTBOOK OF MEDICAL PHYSIOLOGY. 9 ED. PHILADELPHIA, WB SANDERS, 1996.