

MIT PEPTAN® GELENKIG UND AGIL BLEIBEN

Weil Peptan Kollagen-Peptide das Bindegewebe gesund halten, bieten sie Sport-Enthusiasten die Bausteine sich frei und effizient zu bewegen und tragen auch dazu bei, Verletzungen zu verhindern.

Für Sportler ist die optimale Ernährung der Schlüssel zur Erreichung einer idealen Fitness, zur Erholung vom Training, zur Leistungssteigerung und, um mobil und verletzungsfrei zu bleiben.



Hauptnutzer¹

- Elite Athleten
- Bodybuilder

Fitness und Lifestyle Nutzer¹

- Gesundheit- und Wellnessenthusiasten



Gelegentliche Nutzer¹

- Mainstream Konsumenten
- Gewichtskontrolle und Fitness

WARUM PEPTAN KOLLAGEN-PEPTIDE FÜR DIE SPORTNÄHRUNG?

Einzigartige Aminosäurezusammensetzung

Peptan enthält hohe Konzentrationen von Hydroxyprolin, Prolin und Arginin mit einzigartigen Gesundheitsvorteilen



Bioaktiv & leicht verdaulich

Über 90% der Kollagen-Peptide werden nach der Einnahme schnell verdaut und resorbiert. Sie stehen direkt bereit, ihre Vorteile zu liefern?



Clean-Label, natürlich und sicher

Peptan ist ein natürliches, Clean-Label Protein, frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen



WAS SIND DIE VORTEILE?

Kollagen-Peptide sind bioaktive Proteine, die **Bindegewebe kräftigen, Gelenkschmerzen verringern und Verletzungen vorbeugen können**^{3,4,5}, indem sie die jeweiligen Zellen dazu veranlassen mehr Kollagen und Gewebematrix zu bilden. Neueste wissenschaftliche Ergebnisse zeigen auch die **anti-inflammatorische Wirkung**⁶ von Peptan.

Kollagen-Peptide

- ✓ sind eine proteinreiche Energiequelle⁷
- ✓ helfen bei der Muskelregeneration⁸



PEPTANS FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN:

- ✓ neutral in Geruch und Geschmack
- ✓ exzellente Löslichkeit
- ✓ leicht mischbar
- ✓ niedrige Viskosität
- ✓ hitzestabil
- ✓ klare Lösungen

PEPTAN, DIE LÖSUNG FÜR SPORT-ERNÄHRUNG:



Milch



Pulver für Drinks



Getränke



Tabletten & Kapseln



Riegel

- PeptanbyRousselot
- @Peptan_Global
- Collagen Peptides

peptan.com



Tradition in Progress
GUSTAV PARMENTIER
since 1880

Peptan®

PRODUCED & MARKETED BY ROUSSELOT

DARLING
INGREDIENTS

PROFITIEREN SIE VON UNSERER (CO-)INNOVATIONSKRAFT, UNSEREM ENGAGEMENT UND UNSERER WELTKLASSE-KOMPETENZ

Mit Peptan haben Sie einen zuverlässigen und engen Partner



Unsere weltweite Führungsposition in Kollagen-Peptiden, kombiniert mit unserer globalen Präsenz und kundenorientierten Kultur, ermöglicht es uns, Ihnen als Hersteller ein eng verbundener und zuverlässiger Partner zu sein. Wir können Ihnen mit praktisch jeder Produkthanforderung oder Innovation helfen, die Sie im Sinn haben.

Quellen

- ¹ Trends and Developments in Sports Nutrition. Euromonitor, 2015
- ² Watanabe-Kamiyama, M. et al., 2010, Absorption and effectiveness of orally administered low molecular weight collagen hydrolysate in rats. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58:835-841
- ³ Jiang, J.X. et al., 2014, Collagen peptides improve knee osteoarthritis in elderly women: A 6-month randomized, double-blind, placebo-controlled study. *Agro Food Industry Hi Tech*, 25:19-23
- ⁴ Wienicke, E., 2011, In: Performance Explosion in Sports – an anti-doping concept. Meyer&Meyer Fachverlag und Buchhandel GmbH, ISBN-10:1841263303
- ⁵ Shaw, G. et al., 2016, Vitamin C-enriched gelatin supplementation before intermittent activity augments collagen synthesis. *American Journal of Clinical Nutrition*, doi:10.3945/ajcn.116.138594
- ⁶ Dar, Q.A. et al., 2016, Oral hydrolyzed type 1 collagen induces chondroregeneration and inhibits synovial inflammation in murine posttraumatic osteoarthritis. *Osteoarthritis and Cartilage*, 24:5532-5533
- ⁷ Paddon-Jones, D. et al., 2004, Potential ergogenic effects of arginine and creatine supplementation. *The Journal of Nutrition*, 134(10):28885-28945
- ⁸ Cermak, N.M. et al., 2012, Protein supplementation augments the adaptive response of skeletal muscle to resistance type exercise training: a meta-analysis. *American Journal of Clinical Nutrition*, 96(6):1454-1464. doi:10.3945/ajcn.112.037556
- ⁹ Veldhorst, M.A. et al., 2009, A breakfast with alpha-lactalbumin, gelatin, or gelatin TRP lowers energy intake at lunch compared with a breakfast with casein, soy, whey, or whey-GMP. *Clinical Nutrition*, 28(2):147-155

Für weitere Referenzen und mehr Informationen über die Wissenschaft hinter Peptan, besuchen Sie bitte Peptan.com oder Parmentier.de

Kontakt für Deutschland

Gustav Parmentier GmbH

Eichendorffstr. 37 60320 Frankfurt am Main
Tel.: 069 561034 Email: peptan@parmentier.de
www.parmentier.de

PeptanbyRousselot
 @Peptan_Global
 Collagen Peptides

peptan.com

PRODUCED & MARKETING BY ROUSSELOT



Tradition in Progress
GUSTAV PARMENTIER
since 1880

Peptan[®]

DARLING
INGREDIENTS