

# POTENZIELLE VORTEILE BEI DER NUTZUNG VON GMP IM VERGLEICH ZU AMINOSÄUREMISCHUNGEN



## GEHIRN

### Niedrigere Phe-Konzentration im Gehirn

GMP enthält von Natur aus zahlreiche Aminosäuren. Dazu gehören unter anderem Threonin, Isoleucin und Valin, die bekannt sind als große neutrale Aminosäuren (LNAs). Untersuchungen zeigen, dass LNAs dabei unterstützen, dass weniger Phe ins Gehirn gelangt.

<sup>1</sup> Ney et al 2008



## MUSKELN

### Optimierte Eiweißaufnahme und -verwertung

GMP-Produkte müssen mit der essentiellen Aminosäure Leucin angereichert werden. Dabei wird der natürliche Gehalt von Isoleucin in GMP berücksichtigt. **Glytactin** ist reich an Leucin und verfügt über das optimale Verhältnis von LEU:ILE von 2:1, welches nachweislich zum Muskelaufbau beiträgt.

<sup>2</sup> Van Calcar et al. 2009, Ney et al. 2016, Ahring et al. 2018

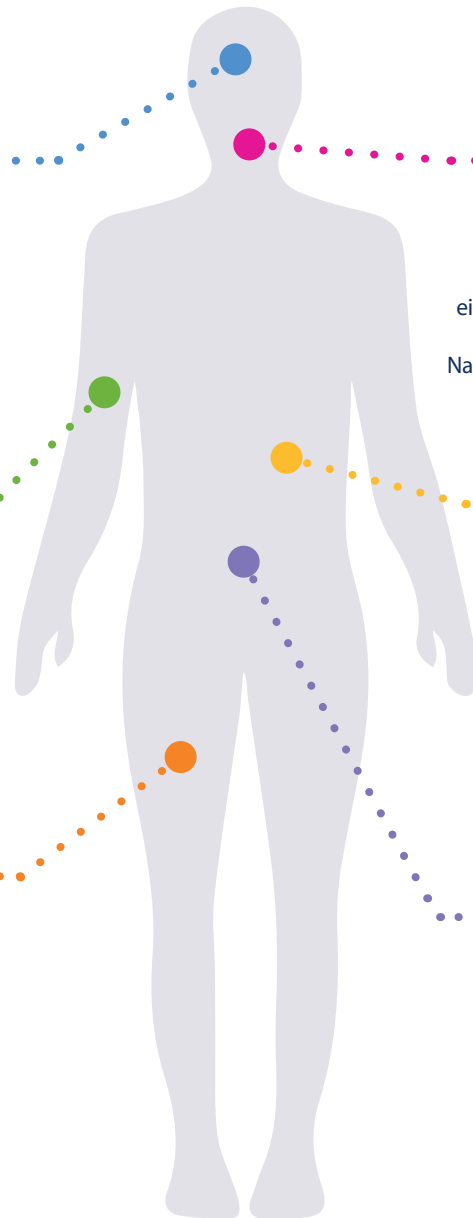


## KNOCHEN

### Verbessert langfristig die Knochengesundheit

Studien zeigen, dass im Vergleich zu Aminosäuremischungen die Einnahme von GMP-Produkten helfen, das normale Knochenwachstum zu fördern und die Knochendichte zu schützen. **Glytactin** enthält eine spezielle Knochen-Mikronährstoff-Mischung und eine geringe diätetische Säurelast zum Schutz der Nieren.

<sup>3</sup> Stroup et al. 2017, Solverson et al. 2012



## MUNDHYGIENE UND ZÄHNE

White et al. 2010, Brody 2000

### Verbesserter Geschmack, neutraler pH-Wert

Das kann dazu führen, dass die GMP-Produkte regelmäßiger eingenommen werden und so die Versorgung mit wichtigen Nährstoffen verbessert wird. Viele Betroffene berichten, dass kein unangenehmer Nachgeschmack entsteht und das Gefühl des dauerhaft schlechten Atems verschwindet. Der neutrale pH-Wert trägt zur Zahngesundheit bei.

<sup>4</sup> Pinto et al. 2017, van Calcar et al. 2009, Ney et al. 2014



## MAGEN

### Verbesserte Sättigung, weniger GERD-Probleme

Die langsamere Verdauung von ganzen Proteinen, wie das GMP in **Glytactin**, kann dazu beitragen, dass sich Patient\*innen länger satt fühlen. Ursache dafür ist die Normalisierung der Werte des appetitanregenden Hormons Ghrelin. Der neutrale pH-Wert hilft, Sodbrennen zu reduzieren, wie von Patient\*innen berichtet wird, die **Glytactin** einnehmen.

<sup>5</sup> MacLeod et al. 2010, Ney et al. 2016, Burton et al. 2018, Burton-Freeman et al. 2008, Zaki et al. 2016



## DARM

### Präbiotischer Effekt und entzündungshemmende Wirkung, weniger Magen-Darm-Probleme

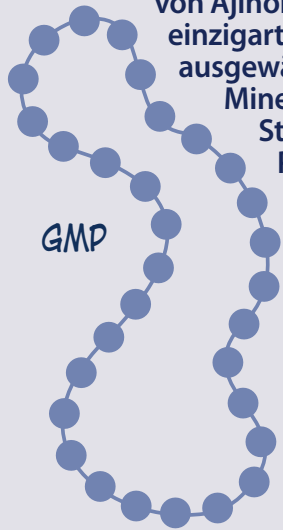
GMP ist von Natur aus ein Präbiotikum, das dazu dient, das Wachstum gesunder Bakterien im Darm zu fördern und zu unterstützen. Weniger Durchfall oder Verstopfung wurden bei der Einnahme von **Glytactin** im Vergleich zur Aminosäuremischung berichtet.

<sup>6</sup> Sawin et al. 2015, Ney et al. 2009, Requena et al. 2008



## GLYKOMAKROPEPTID, DIE FAKTEN

- ✔ GMP ist ein intaktes bioaktives Protein, welches aus einem Nebenprodukt der Käseherstellung, der sogenannten Molke, isoliert wird.
- ✔ In seiner reinen Form enthält es analytisch kein Phe. Da es allerdings nicht ganz rückstandsfrei aus der Molke extrahiert werden kann, beinhalten GMP-Produkte geringe Mengen an Phe.
- ✔ Im Gegensatz zu den natürlich vorkommenden GMPs werden Aminosäuremischungen heute noch aus synthetisch hergestellten Einzel-Aminosäuren zusammengemischt.
- ✔ Obwohl GMP ein intaktes Protein ist, sind einzelne Aminosäuren zu niedrig enthalten und müssen ergänzt werden. Die richtige Weiterverarbeitung und Zusammensetzung ist wichtig! Deshalb unterscheiden sich die verschiedenen GMP-Produkte auf dem Markt.
- ✔ Was ist Glytactin? Glytactin ist eine firmeneigene Marke von Ajinomoto Cambrooke. Die GMP-basierte einzigartige Rezeptur ist angereichert mit ausgewählten Aminosäuren, Vitaminen und Mineralstoffen. Sie wurde speziell auf Basis von Studien zur diätetischen Behandlung bei PKU entwickelt.



GMP

+ Aminosäuren =

**GLYTACTIN**

## GLYTACTIN™ - ÜBERSICHT

EINE VIELZAHL VON NATÜRLICHEN GMP-BASIERTEN GLYTACTIN-PRODUKTEN SIND AN DIE BEDÜRFNISSE VON PKU PATIENT\*INNEN ANGEPAST!!

Das weltweit erste, natürliche, komplette und ausgeglichene Eiweiß für PKU auf Basis von GMP (Glykomakropeptid).



### WENIGER PHE (1mg pro 1g PÄ)

- ✔ BetterMilk 15 Original, Erdbeer- und Orangen-Geschmack
- ✔ BUILD 10 und BUILD 20 Neutral
- ✔ BUILD 20 Smooth (neutraler Geschmack), Schokoladen-, Himbeere-Zitronen- und Vanille-Geschmack
- ✔ RTD Lite 15 Vanille- und Coffee Mocha-Geschmack



### WENIGER KALORIEN

- ✔ BUILD 10 und BUILD 20 Neutral – 50 kcal pro 10 g PÄ
- ✔ BUILD 20 Smooth (neutraler Geschmack), Schokoladen-, Himbeere-Zitronen- und Vanille-Geschmack – 110 kcal pro 20 g PÄ
- ✔ RTD Lite 15 Vanille- und Coffee Mocha-Geschmack – 120 kcal pro 15 g PÄ



### PRAKTISCH - IN KINDERGARTEN, SCHULE & BERUF

- ✔ RTD 15 Original und Schokoladen-Geschmack
- ✔ BUILD 10 und BUILD 20 Neutral
- ✔ BUILD 20 Smooth (neutraler Geschmack), Schokoladen-, Himbeere-Zitronen- und Vanille-Geschmack
- ✔ Complete 15 Fruit Frenzy und Erdnussbutter-Geschmack



### FLEXIBILITÄT - MISCH DIR NACH DEINEN VORLIEBEN DEIN GETRÄNK!

#### FÜGE AROMEN, FRÜCHTE ODER SÄFTE HINZU

- ✔ BetterMilk 15 Original
- ✔ BUILD 10 Neutral
- ✔ BUILD 20 Smooth (neutraler Geschmack)

**CAMBROOKE™**