



## MEGAMAX Soja-Eiweiß Vanille plus L-Methionin und Taurin

MEGAMAX Sojaproteinisolat ist rein pflanzlich, vegan und lactosefrei. MEGAMAX Soja Eiweiß enthält Sojaprotein-Isolat aus nicht gentechnisch veränderten Sojapflanzen (GMO-free). Die Aminosäure L-Methionin optimiert die biologische Wertigkeit.

### Inhaltsstoffe und Produkteigenschaften:

- Veganes Protein - rein pflanzliches Eiweiß
- angereichert mit L-Methionin und Taurin
- Biologische Wertigkeit 100
- lactose- und glutenfrei
- low carb - nur 2,2 % Kohlenhydrate
- Sojaprotein frei von Gentechnik
- Packungsgröße: 750 g – entsprechend 25 Portionen à 30 g
- Geschmacksrichtungen: Vanille, Schoko, Neutral



**Eiweiß (= Protein)** besteht aus Aminosäuren und dient dem Körper als wichtigster Baustoff. Muskeln, Bindegewebe, Stützgewebe, Enzyme, Hormone, Antikörper u.a. bestehen zu einem großen Anteil aus Eiweiß. Die in MEGAMAX Soja Eiweiß enthaltenen Proteine unterstützen die Zunahme und Erhaltung von Muskelmasse und die Erhaltung normaler Knochen.

**Die biologische Wertigkeit** pflanzlicher Proteine ist im Vergleich zu tierischen Proteinen geringer, weil nicht alle Aminosäuren, die der Mensch benötigt, in ausgewogenem Verhältnis vorkommen. In vielen Hülsenfrüchten ist die essentielle Aminosäure L-Methionin kaum vorhanden, so auch in den Sojabohnen. In zahlreichen Stoffwechselprozessen nimmt aber L-Methionin eine wichtige Rolle ein. Da der menschliche Organismus diese Aminosäure nicht selbst herstellen kann, ist er auf die Zufuhr mit der Nahrung angewiesen. Aus diesem Grund haben wir dem MEGAMAX Soja Eiweiß das L-Methionin in ausgewogener Menge zugesetzt. Dadurch ergibt sich ein ähnliches Aminosäureprofil wie beim Vollei und somit eine gleich hohe biologische Wertigkeit von 100.

**Sojaprotein-Isolat** enthält bedingt durch das Herstellungsverfahren **keine** Phytoöstrogene oder andere unerwünschten Begleitstoffe. MEGAMAX Soja Eiweiß hat daher keine negativen Auswirkungen auf den Hormonhaushalt, insbesondere nicht auf den Testosteronspiegel.

### Die Bedeutung von Taurin

Taurin ist chemisch betrachtet eine Aminosulfonsäure (2-Aminoethansulfonsäure). Da Taurin vielfältige Funktionen bei der Zellentwicklung erfüllt - ähnlich wie die Aminosäuren, wird sie den Aminosäuren oft gleich gestellt. Taurin hat antioxidative und zellschützende Eigenschaften und findet sich vorwiegend in Muskeln, Leber, Gehirn und den Augen – insbesondere in der Retina, der Netzhaut des Auges, wo das einfallende Licht in elektrische Impulse umgewandelt wird. Taurin ist bei der Sehfunktion des Auges von besonderer Bedeutung.



Gute Taurinquellen sind Fleisch – vor allem „weißes“ Geflügelfleisch, Fisch und andere Meerestiere. In pflanzlicher Nahrung kommt Taurin praktisch nicht vor. Daher können Vegetarier und insbesondere Veganer eine Unterversorgung bei Taurin haben. Taurin ist von großer Bedeutung bei der Entwicklung des Gehirns. Das gilt für den Embryo ebenso wie für die Neuronenbildung beim Erwachsenen. Im Bereich der Netzhaut des Auges findet sich die höchste Taurinkonzentration. Für die normale Entwicklung der Retina ist Taurin essentiell. In der Leber ist Taurin an der Umwandlung von Cholesterin in Gallensäuren beteiligt.

Taurin hat keine coffeinähnliche oder anregende Wirkung!

**Anwendung:** Zwei Esslöffel (ca. 30 g) in 300 ml Wasser oder Sojamilch einrühren und mit dem MEGAMAX-Mixbecher ca. 30 Sekunden lang kräftig schütteln. Vorzugsweise zwischen den Mahlzeiten und nach dem Training, oder im Rahmen einer kalorienreduzierten Diät nach Plan trinken. Achten Sie auf eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung und gesunde Lebensweise.

**Lagerung:** Kühl (6 - 25 °C), trocken, vor Sonnenlicht geschützt und außerhalb der Reichweite von Kindern lagern.

**Inhalt:** 750 g Pulver.

**Geschmacksrichtungen:** Vanille, Schoko und Neutral.

**Packungsgrößen:** 400 g, 750 g, 5 kg

### **Das MEGAMAX-Qualitäts- und Garantieverprechen - seit über 20 Jahren**

MEGAMAX Produkte erfüllen höchste Qualitätsansprüche hinsichtlich Konzeption, Nachhaltigkeit, Rohstoffauswahl, Bioverfügbarkeit und Verarbeitung durch

- ✓ Herstellung
- ✓ aus besten Rohstoffen
- ✓ in modernsten Fertigungsbetrieben nach GMP (= Good Manufacturing Practice)
- ✓ permanente Qualitätskontrollen nach HACCP-Sicherheitskonzept
- ✓ mit dem Qualitätszertifizierungen DIN ISO 9001:2000 und IFS (International Food Standard).