

NCC

Nutrition Cosmetics Creation SA

PEPTISLIM®

Le complément alimentaire suisse approuvé pour votre forme





SOMMAIRE

- | | |
|--------------------|--------|
| 1. Présentation | page 3 |
| 2. Fiche technique | page 4 |

Qu'est-ce que PEPTISLIM®, produit Suisse?

PEPTISLIM® est une dose de complément alimentaire basée sur l'association de:

- Protéines de poisson de merlan bleu
- Konjac Glucomannan
- chrome

Les protéines de poisson provenant du merlan bleu favorisent la production d'hormones intestinales associées à la suppression de l'appétit et peuvent aider à la gestion du poids.

Pour trouver des molécules suppressives d'appétit dérivées d'hydrolysats de protéines de poisson, des expériences in vitro et in vivo ont été réalisées afin de démontrer que les hydrolysats produits à partir du muscle de merlan bleu possèdent des propriétés de saturation. Cet hydrolysat de protéines provenant de sources marines était capable d'accroître la sécrétion de cholécystokinine (CCK) et de peptide-1 semblable au glucagon (GLP-1) dans la lignée cellulaire STC-1. Les résultats ont montré que le BWMH réduisait la consommation alimentaire à court terme, ce qui était corrélé à une augmentation des taux plasmatiques de CCK et de GLP-1. De plus, il a été démontré que l'administration chronique de BWMH entraînait une diminution du gain de poids corporel. Ce peptide de poisson enrichi en BCAAs agit naturellement avec la physiologie humaine en augmentant la CCK et le GLP-1, ce qui envoie des messages au cerveau pour contrôler la faim, manger et grignoter.

L'implication des hormones CCK et GLP-1 dans la régulation de la prise alimentaire est maintenant bien documentée dans la littérature scientifique. Celui qui provient du merlan bleu (*Micromesistius poutassou*) améliore et amplifie un mécanisme physiologique naturel déjà présent au cours du processus de digestion. En effet, l'ingestion d'aliments, en particulier de protéines alimentaires, induit la production d'hormones intestinales appelées hormones satiantes.

Parmi ceux-ci, la cholécystokinine (CCK) et le peptide 1 semblable au glucagon (GLP-1) sont maintenant bien connus pour leurs propriétés assouplissantes et leur implication dans la régulation de la prise alimentaire. En fait, ces hormones envoient un signal proportionnel à leur concentration au cerveau indiquant la fin du repas. Le deuxième effet est de retarder la faim pour le prochain repas.

PEPTISLIM® est une dose de complément alimentaire basée sur l'association de:

Le Konjac Glucomannan est la fibre soluble la plus visqueuse de la nature - il forme une solution extrêmement visqueuse et a le poids moléculaire le plus élevé de toutes les fibres alimentaires connues de la science - son poids moléculaire est compris entre 200 000 et 2 000 000 Daltons.

Le Konjac Glucomannan possède la capacité de rétention d'eau la plus élevée de toutes les fibres solubles - jusqu'à 100 fois son propre poids en eau, formant ainsi un gel réversible ou thermo-non réversible. Les fibres solubles sont le seul composant alimentaire connu qui réduira le cholestérol sanguin lorsque vous en ajouterez plus à votre alimentation. Les aliments riches en fibres solubles aident à prévenir la montée en sucre après les repas en conservant les aliments plus longtemps dans l'estomac. Le sucre est absorbé plus lentement, empêchant les acides gras libres et les triglycérides de trop monter après les repas. Les acides gras libres se lient aux récepteurs de l'insuline et empêchent l'insuline de faire passer le sucre du sang dans les cellules.

Le chrome est un nutriment essentiel intervenant dans la régulation du métabolisme des glucides et des lipides. L'apport alimentaire normal de chrome chez l'homme et les animaux de ferme est souvent sous-optimal. Outre ses effets sur le métabolisme du glucose, de l'insuline et des lipides, il a été signalé que le chrome augmentait la masse maigre et réduisait le pourcentage de graisse, ce qui pouvait entraîner une perte de poids chez l'homme. Les effets du chrome sur la composition corporelle sont controversés, mais ils sont corroborés par des études sur des animaux, ce qui accroît leur validité. La réponse du sujet au chrome dépend de son statut, de son régime alimentaire, du type et de la quantité de chrome supplémentaire consommée, ainsi que de la durée de l'étude. Aucun effet négatif du chrome n'a été confirmé dans les études nutritionnelles. Le chrome n'est qu'une petite partie du puzzle dans le contrôle de la perte de poids et de la composition corporelle, et ses effets, s'ils sont présents, seront faibles comparés à ceux de l'exercice et d'un régime alimentaire bien équilibré.

BIBLIOGRAPHY

Journal of Functional Foods - Volume 4, Issue 1, January 2012, Pages 271–277

In vitro and in vivo evidence for a satiating effect of fish protein hydrolysate obtained from blue whiting (Micromesistius poutassou) muscle by Benoit Cudennec – martine Fouchereau-Peron – Faty Ferry – Elisa Duclos – Rozenn Ravallec ProBioGEM, IUT A Polytech Lille, 59653 Villeneuve d'Ascq Cedex, France

Peptides from fish and crustacean by-products hydrolysates stimulate cholecystokinin release in STC-1 cells. *Food Chemistry*, Volume 111, Issue 4, 15 December 2008, Pages 970-975, Benoit Cudennec, Rozenn Ravallec-Plé, Elisa Courois, Martine Fouchereau-Peron

In vitro and in vivo evidence for a satiating effect of fish protein hydrolysate obtained from blue whiting (Micromesistius poutassou) muscle. *Journal of Functional Foods*, Volume 4, Issue 1, January 2012, Pages 271-277, Benoit Cudennec, Martine Fouchereau-Peron, Faty Ferry, Elisa Duclos, Rozenn Ravallec

Soluble Fiber Intake & Type 2 Diabetes Mellitus: The Research

Research proves that the higher the viscosity of soluble fiber, the better the control of blood sugar level in patients with Type 2 diabetes:

The New England Journal of Medicine (May 11, 2000. v342: 1392-1398)

Beneficial effects of high dietary fiber intake in patients with type 2 diabetes mellitus.

"A high intake of dietary fiber, particularly of the soluble type, above the level recommended by the ADA, improves glycemic control, decreases hyperinsulinemia, and lowers plasma lipid concentrations in patients with type 2 diabetes"

Clin Excell Nurse Pract.(September 2000; 4 (5): 272-6)

Dietary fiber and type 2 diabetes.

"Water-soluble fiber appears to have a greater potential to reduce postprandial blood glucose, insulin, and serum lipid levels than insoluble fiber. Viscosity of the dietary fiber is important; the greater the viscosity, the greater the effect. "

Med Hypotheses. (June 2002; (6): 487-90)

Glucomannan minimizes the postprandial insulin surge: a potential adjuvant for hepatothermic therapy.

"Glucomannan (GM) is differentiated from other soluble fibers by the extraordinarily high viscosity of GM solutions. Administration of 4-5g of GM with meals, blended into fluid or mixed with food, can slow carbohydrate absorption and dampen the postprandial insulin response by up to 50%."



Diabetes Care (1999 Jun v22, i6: 913-919)

Konjac-mannan (glucomannan) improves glycemia and other associated risk factors for coronary heart disease in type 2 diabetes. A randomized controlled metabolic trial.

"KJM fiber added to conventional treatment may ameliorate glycemic control, blood lipid profile, and SBP in high-risk diabetic individuals, possibly improving the effectiveness of conventional treatment in type 2 diabetes"
[PDF Format](#)

Diabetes Care (2000; 23: 9 - 14)

Beneficial effects of viscous dietary fiber from Konjac-mannan in subjects with the insulin resistance syndrome: results of a controlled metabolic trial.

"A diet rich in high-viscosity KJM improves glycemic control and lipid profile, suggesting a therapeutic potential in the treatment of the insulin resistance syndrome."
[PDF Format](#)

Journal of the American College of Nutrition (2003, February, 22(1): 36-42)

Konjac supplement alleviated hypercholesterolemia and hyperglycemia in type 2 diabetic subjects--a randomized double-blind trial.

"The KGM supplement improved blood lipid levels by enhancing fecal excretion of neutral sterol and bile acid and alleviated the elevated glucose levels in diabetic subjects. KGM could be an adjunct for the treatment of hyperlipidemic diabetic subjects."