

QUELATO DE VANÁDIO

A quelação é uma reação química natural resultante quando determinados produtos químicos dão forma a uma molécula com uma estrutura particular. Os alemães reconheceram primeiramente a quelação natural dos alimentos no corpo há cem anos atrás. Os minerais quelados introduzem ao corpo um suplemento mineral para ser absorvido mais rapidamente e completamente, aumentando o benefício nutritivo. O processo envolve combinar minerais com os agentes quelantes, geralmente aminoácidos. Se os aminoácidos forem apropriados e as circunstâncias físicas controladas, os materiais reagirão para criar uma estrutura química nova. Esta estrutura protege as reações indesejáveis que os minerais enfrentariam antes da absorção em locais no corpo humano. Há um valor nutritivo adicionado quando as proteínas vegetais são usadas como fonte dos aminoácidos. Também, os minerais quelados combinados com as vitaminas reduzem a deterioração da vitamina.

Descrição do Produto

Quelato de Vanádio é um pó bronze claro a marrom composto de metavanadato de sódio e proteína hidrolisada de arroz e soja.

Dose

Recomenda-se 10 a 100mcg de vanadio elementar diariamente.