



# PROLIPIUM™

**PEPTÍDEOS ATIVOS OTIMIZADOS  
PELA SACCHAROMYCES CEREVISIAE**

“ Prolipium™ é composto por peptídeos bioativos de ação fisiológica celular, sintetizados a partir da proteína da levedura *Saccharomyces cerevisiae*, por um processo multienzimático de baixo peso molecular e alta tecnologia de fabricação. Que promove combinações sinérgicas dos hormônios intestinais, diminuindo a ingestão alimentar e aumentando o gasto energético.

Constituinte autorizado para uso em suplementos alimentares, o Prolipium™ é fonte de proteínas, aminoácidos, vitaminas, minerais como o cromo e peptídeos advindos da proteína da levedura *Saccharomyces cerevisiae*.

## Descrição

Pó fino, de cor bege à creme, sabor e odor característico, sem adição de corante. Pode haver variação da sua tonalidade, dependendo da safra e grau de maturação dos ingredientes, sabor e odor característico, livre de material estranho macroscópico e microscópico.

## Mecanismo de Ação

A regulação periférica ocorre na liberação de diferentes hormônios pelo intestino e outros órgãos ligados. Um exemplo é a grelina, hormônio orexígeno secretado pelo estômago. Estes mediadores transmitem informações sobre o estado nutricional e metabólico ao sistema nervoso central.

No hipotálamo, especialmente no núcleo arqueado, esses sinais bioquímicos modulam vários neuropeptídeos e vias neuronais complexas que desencadeiam respostas apropriadas aos alimentos. Os sinais que agem em duas populações neuronais distintas são: uma população co-expressa, o peptídeo orexigênico (AgRP) e o neuropeptídeo Y (NPY); a outra população libera transcrição regulada por cocaína e anfetamina (CART) e pró-opiomelanocortina (POMC), os quais inibem a alimentação. Esses neurônios se projetam para o núcleo paraventricular (PVN) e outros núcleos envolvidos na regulação energética.

## Eixo Hipotálamo

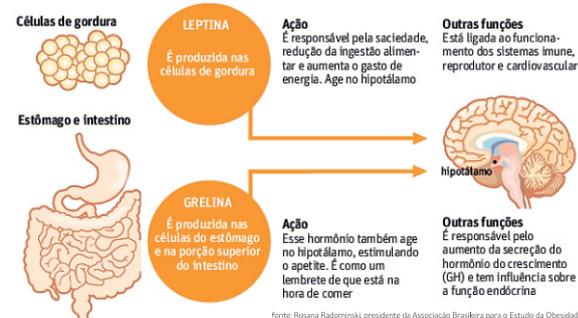
O eixo hipotálamo-intestino é um sistema complexo que envolve a comunicação bidirecional entre o sistema nervoso central (especificamente o hipotálamo) e o trato gastrointestinal (intestino). Este sistema desempenha um papel fundamental na regulação de uma série de processos fisiológicos, incluindo a ingestão de alimentos, o metabolismo energético, a regulação do apetite e a resposta ao estresse.

O hipotálamo, uma região do cérebro, desempenha um papel crucial no controle do apetite e do metabolismo. Ele recebe informações sobre o estado energético do corpo e, com base nisso, regula a ingestão de alimentos e o gasto de energia. O hipotálamo libera neuropeptídeos que influenciam diretamente o comportamento alimentar, como a grelina (hormônio da fome) e a leptina (hormônio da saciedade). A grelina também chamada de hormônio orexígeno, é um dos principais hormônios intestinais envolvidos no controle de apetite. Além disso é um peptídeo acilado, composto por aminoácidos, sua ação é mediada pelo aumento das vias NPY.

Por sua vez, o intestino também desempenha um papel ativo na regulação do apetite e do metabolismo. Ele produz e secreta diversos hormônios e peptídeos chamados de incretinas, como a colecistoquinina (CCK), o peptídeo YY (PYY) e o GLP-1 (glucagon-like peptide 1). Esses compostos são liberados em resposta à ingestão de alimentos e atuam enviando sinais ao cérebro para reduzir o apetite, aumentar a saciedade e regular a liberação de insulina pelo pâncreas.

A colecistoquinina (CCK) é secretada no período pós-prandial, aumentando 15 minutos após a ingestão de uma refeição. Ela estimula a contração da vesícula biliar, a secreção de enzimas pancreáticas e inibe o esvaziamento gástrico, sendo de extrema importância terapêutica para diminuir a glicemia induzida pela alimentação.

## VAIVÉM DA BALANÇA Como atuam os hormônios da fome



**NPY** → Neuropeptídeo Y responsável pelo armazenamento de energia como gordura.

**Grelina** → Hormônio produzido pelo estômago que atua no cérebro proporcionando a **sensação de fome**.

**Leptina** → Hormônio produzido pelas células de gordura, responsável pelo controle da **ingestão alimentar e gasto energético**. Em obesos os níveis de leptina encontram-se aumentado, porém não há um maior gasto de energia em pacientes obesos e sim um quadro de resistência ao hormônio leptina (hiperleptinemia).

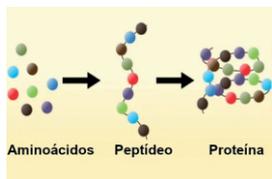
Lipogênese > Armazenamento de **gordura**.

## Prazo de Validade

24 meses desde a fabricação do produto, desde que sejam mantidas as condições ideais de armazenamento.

## Proteínas

As proteínas são macromoléculas essenciais para a vida compostas por cadeias de aminoácidos. Elas possuem uma estrutura tridimensional única, determinada pela seqüência desses aminoácidos. A importância das proteínas é evidente em todos os níveis, desde a bioquímica celular até o funcionamento sistêmico do organismo. Suas funções incluem o transporte de substâncias, a regulação de processos biológicos, a defesa contra patógenos, a participação na comunicação celular, entre outros.



## Identificação

Nome Científico: *Saccharomyces cerevisiae*.

DCB: 09486

## Embalagem

Produto embalado em sachê pouch laminado contendo 100 g, 250 g e 500 g.



Limite mínimo e máximo permitido para o constituinte de acordo com a IN nº28/2018

## Identificação

### 1. Fonte de proteínas.

Requisitos:

- Quantidade de proteína atenda aos valores mínimos estabelecidos na IN 28/2018 e suas atualizações; e
- quantidade de aminoácidos essenciais por grama de proteína do produto atenda aos valores mínimos estabelecidos para a proteína de referência, conforme IN 28/2018 e suas atualizações.

### 2. As proteínas auxiliam na formação dos músculos e ossos.

Requisitos:

- quantidade de proteína atenda aos valores mínimos estabelecidos na IN 28/2018 e suas atualizações; e
- quantidade de aminoácidos essenciais por grama de proteína do produto atenda aos valores mínimos estabelecidos para a proteína de referência, conforme IN 28/2018 e suas atualizações.

### 3. Alto conteúdo/Rico em/Alto teor de proteínas.

Requisitos:

- quantidade de proteína corresponda ao dobro dos valores mínimos estabelecidos na IN 28/2018 e suas atualizações; e
- quantidade de aminoácidos essenciais por grama de proteína do produto atenda aos valores mínimos estabelecidos para a proteína de referência, conforme IN 28/2018 e suas atualizações.

## Principais Benefícios

- Aumento da saciedade;
- Aumento do gasto energético;
- Controle do apetite;
- Diminuição da lipogênese (armazenamento de gordura e peso corporal);
- Diminui a ingestão alimentar;
- Diminui a Secreção de Grelina;
- Diminui a Secreção de NPY no hipotálamo;
- Retarda o esvaziamento gástrico;
- Regula os Níveis de Leptina;
- Melhora da microbiota intestinal.

## Recomendações de Uso

Sugere-se 500 mg/dia antes das principais refeições.

A dosagem e a frequência de uso devem ser ajustadas conforme prescrito pelo profissional de saúde.

Nutriente/ Substância bioativa/ Enzima	Faixa Etária	Mínimo	Máximo
Proteína	4 - 8 anos	2,85g	Não estabelecido
	9 - 18 anos	7,8g	
	Maiores de 19 anos	8,4g	
	Lactantes	10,65g	
	Gestantes	10,65g	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	409
Carboidratos (g)	50
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	41
Gorduras totais (g)	5
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	29
Sódio (mg)	0,5
Vitamina B1 (mg)	21
Vitamina B2 (mg)	5,8
Vitamina B3 (mg)	443
Vitamina B5 (mg)	10
Vitamina B6 (mg)	14
Vitamina B7 (µg)	1420
Vitamina B9 (µg)	3,6
Vitamina B12 (µg)	0



**Regulamentações Sanitárias:** Guia de Perguntas e Respostas: Alimentos e Preparações em farmácias de Manipulação / - Lei nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973 / Resolução - RES nº 67, de 13 de novembro de 2011 / Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 37, de 06 de julho de 2009 / Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 67, de 08 de outubro de 2007.

**REFERÊNCIAS:** CJUNG, E.Y.; CHO, M.K.; HONG, Y.H.; KIM, J.H.; PARK, Y.; CHANG, U.J.; SUH, H.J.; 2014. Yeast hydrolysate can reduce body weight and abdominal fat accumulation in obese adults. *Nutrition* 30, 25-32. / JUNG, E.Y.; LEE, J.W.; HONG, Y.H.; CHANG, U.J.; SUH, H.J. Low Dose Yeast Hydrolysate in Treatment of Obesity and Weight Loss. *Pre. Nutr. Food Sci.* 2017; 22 (1): 45-49. / JUNG, E.Y.; KIM, S.Y.; BAE, S.H.; CHANG, U.J.; CHOI, J.W.; SUH, H.J. Weight reduction effects of yeast hydrolysate below 10 kDa on obese young women. *Journal of Food Biochemistry* 35 (2011) 337-350. / JUNG, E.Y.; SON, H.S.; SUH, H.J.; 2009. The weight reduction effect of yeast hydrolysate SR101 on female college students. *J Food Sci Nutr* 14: 123-128. / Minelli, A.; Bellezza, I.; Grotelli, S.; Galli, F.; 2008. Focus on cyclo (His-Pro): history and perspectives as antioxidant peptide. *J Amino Acids* 35:283-9. / KOWALSKI, L.H.; FREITAS, J.A.; FERNANDES, S.R.; R. JÚNIOR, P. FERNANDES, J.I.M.; SILVA, M.G.B. Leptina e grelina na produção de ruminantes. *Revista de Ciências Agrárias*, 2014. 37 (4): 375-383. / ROMERO, C.E.M.; ZANESCO, A. O papel dos hormônios leptina e grelina na gênese da obesidade. *Ver Nutr. Campinas* 19 (1): 85-91 jan / fev 2006

Alcântara - Rua Yolanda Saad Abuzaid, 150, lojas 118/119. Telefone (21) 2601-1130

Centro / Zé Garoto - Rua Coronel Serrado, 1630, lojas 102/103. Telefone (21) 2605-9480



vendas@farmacam.com.br



whatsapp (21) 98493-7033



Facebook.com.br/farmacam



Instagram.com.br/farmacam