



Sea³Alg™

Triplo mecanismo de bloqueio

Sea³Alg™

Blend de **ALGAS VERMELHAS**, altamente concentradas, frequentemente extraídas das zonas rochosas das costas Ocidentais da Europa, acrescido de sais extraídos de **ALGAS MARRONS (POLISSACARÍDEO NATURAL)** e peptídeos bioativos de ação fisiológica celular sintetizados a partir da **Saccharomyces cerevisiae**.



Por que usar Sea³Alg™?

Associação inteligente

Combinação exclusiva

Rica composição em minerais e oligoelementos

Promove inibição das principais enzimas de digestão dos carboidratos e lipídios:

α -amilase, α -glucosidase e lipase



Triplo mecanismo de ação sob bloqueadores simples

Sea³Alg™ atua na inibição de 3 enzimas fundamentais do processo de digestão de carboidratos e lipídios, a α -amilase, α -glucosidase e a lipase, conferindo assim triplo benefício ao produto.

O carboidrato da alimentação começa a ser degradado logo após a sua ingestão, pela α -amilase presente na saliva, que é capaz de degradar até 30% dos carboidratos. Esse processo é estagnado em contato com o pH ácido do meio estomacal que é capaz de inibir a ação desta enzima.

Após o esvaziamento gástrico, a α -amilase pancreática é secretada e produz a degradação do carboidrato restante em oligossacarídeos (cerca de 70%). As fibras alimentares das algas vermelhas e marrons contêm compostos concentrados denominados alginatos que aumentam a sensação de saciedade.

Além disso...

Excelente biodisponibilidade • Atua no perfil lipídico e glicêmico • Fonte de proteínas, aminoácidos e peptídeos • Fonte de taurina e arginina • Rico em Vitaminas do complexo B • Aumento da atividade metabólica • Aumento da produção de ATP na mitocôndria • Ação lipolítica • Eixo hipotálamo – Intestino: atuação nos hormônios intestinais • Saciedade • Retardo do esvaziamento gástrico.

Algas marrons e vermelhas

A biomassa marinha padronizada, presente no Sea³Alg™, são encontradas em mares gelados, especialmente em zonas rochosas das costas Ocidentais da Europa no inverno. Elas concentram



imagem meramente ilustrativa

os ativos para assegurar reservas energéticas até a estação da primavera, quando são colhidas.

Essas algas possuem uma composição química única, o que possibilita a ativação na mitocôndria, fornecendo micronutrientes e fonte de nitrogênio ao organismo. Elas aumentam a produção energética e o metabolismo celular liberando arginina e citrulina. Esses são aminoácidos essenciais no combate ao estresse físico e déficit energético que ocorrem principalmente durante o envelhecimento.

Bioenergizante Mitocondrial

Efeito no processo de gerenciamento de peso



Aumento de energia

Liberação de NO (aumento da produção de óxido nítrico (NO))

Vasodilatação e Aumento de Energia

Os polissacarídeos naturais extraídos das algas marrons e vermelhas, presentes no Sea³Alg™ são, mais especificamente, um poliuronídeo, formado por dois monômeros de base, β -D-manuronila e α -L-guluronila, que possuem ligações glicosídicas entre seus carbonos de número 1 e 4. Além disso, possuem uma fibra viscosa com características gelificantes e espessantes.

Essa função tem tido uma especial atenção pelo seu potencial papel na regulação energética por meio da diminuição do consumo de energia e do aumento da sensação de saciedade (GEORG JENSEN et al., 2012). Os mecanismos subjacentes a esse efeito podem incluir diminuição do esvaziamento gástrico e absorção diminuída do intestino delgado (PAXMAN et al., 2008).

Em apoio a isso, (HALL et al. 2012) diz que o consumo de algas marinhas isoladas, como as presentes em Sea³Alg™, demonstraram reduzir com sucesso o consumo de energia e modular



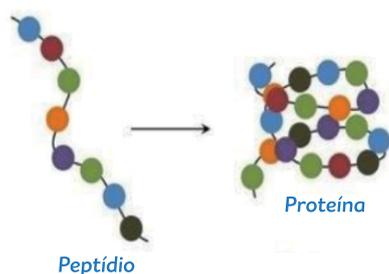


as respostas glicêmicas e colesterolêmicas. (PAXMAN *et al.* 2008) pesquisaram os efeitos do ácido algiço sobre o controle de apetite em adultos saudáveis de peso normal e obesos. A ingestão pré-prandial diária de ácido algiço levou a uma redução significativa de 7% (134,8 Kcal) na ingestão energética diária média. Além disso, foram encontradas reduções significativas na ingestão diária média de carboidratos e gorduras.

Importância das proteínas e peptídeos no gerenciamento de peso

A saciedade é um fator importante na regulação da ingestão de alimentos e, também, no controle da obesidade. Acredita-se que as refeições e os alimentos ricos em proteínas tenham um efeito saciante maior do que as refeições com alto teor de carboidratos ou de gordura. O efeito de dietas ricas em proteínas, na modulação da saciedade, envolve múltiplas vias metabólicas pois a ingestão de proteínas induz sinais complexos, através de hormônios peptídicos, aminoácidos e metabólicos, sendo liberados do trato gastrointestinal na corrente sanguínea.

Os peptídeos, proteínas e aminoácidos presentes no **Sea³Alg™** estão envolvidos no controle da motilidade gástrica e intestinal, e na secreção pancreática, portanto, são mais potentes na indução da saciedade do que os carboidratos ou gorduras (SOUSA *et al.*, 2012; CUENCA-SÁNCHEZ; NAVAS-CARRILLO; ORENES-PIÑERO, 2015).



Peptídeos – Fonte de proteínas – importância no gerenciamento de peso
Saciedade: fibras alimentares de algas marrons contém alginatos

Os mecanismos pelos quais uma maior ingestão de proteínas pode promover a redução da gordura corporal, estão bem estabelecidas em estudos de curto prazo, pois, a literatura relata de forma consistente que o EFEITO TÉRMICO da proteína é maior que o do carboidrato ou da gordura. Além disso, a proteína geralmente exerce maior efeito de saciedade que os demais macronutrientes, não importa se a proteína está em bebidas ou em alimentos sólidos. Existem evidências acumuladas de que o efeito de saciedade da proteína é parcialmente mediado por um efeito sinérgico dos hormônios da saciedade GLP-1 e PYY liberados do intestino delgado (ASTRUP; RABEN; GEIKER, 2015).

Proteínas liberam hormônios da saciedade: Liberados no intestino (GLP-1 e PYY)



Regulamentações Sanitárias: Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 240, de 26 de julho de 2018 / Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018 / Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 / Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 725, de 1º de julho de 2022 / Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 / Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 778, de 1º de março de 2023 / Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023. / Instrução Normativa – IN nº 28, de 26 de julho de 2028 / Instrução Normativa – IN nº 75, de 08 de outubro de 2020 / Instrução Normativa – IN nº 211, de 1º de março de 2023. / 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: 1.CHATER, P.I. *et al.* The role of seaweed bioactives in the control of digestion: implication for obesity treatments. *The Royal Society of Chemistry*. 2015; 6(11): 3420-7. 2.FITTON, J.H.; STRINGER, D.N.; KARPINIEC, S.S. Therapies from fucoidan: an update *Marine Drugs*. 2015; 13:5920-5946. 3.HUANG, L. *et al.* Hypolipidemic effect of fucoidan from *Laminaria japonica* in hyperlipidemic rats. *Pharmaceutical Biology*. 2010; 48(4): 422-426. 4.KIM, K.T. RHOX, L.E. TURGEON, S.L. Alpha-amylase and alpha-glucosidase inhibition is differentially modulated by fucoidan obtained from *Fucus vesiculosus* and *Ascophyllum nodosum*. *Phytochemistry*. 2014; 98(2014):27-33. 5.LI, B. *et al.* Fucoidan: structure and bioactivity. *Molecules*. 2008; 13:1671-1695. 6.PARK, J.; YEOM, M.; HAHM, D.H. Fucoidan improves serum lipid levels and atherosclerosis through hepatic SREBP-2-mediated regulation. *Journal of Pharmacological Sciences*. 2016; 131(2): 84-92. 7.PEREIRA, R. A relação entre Dislipidemia e Diabetes Mellitus: tipo 2. *Cadernos UniFOA*. 2011; 17:89-94. 8.SHAN, X. *et al.* In vitro and In vivo hypoglycemic effects of brown algal fucoidans. *International Journal of Biological Macromolecules*. 2016; 82:249-55. 9.TYSÖE, C. *et al.* Potent Humara-Amylase Inhibition by the BDefensin-like Protein Helianthamide. *ACS Cent Sci*. 2016; 2(3):154-16.

Categoria de enquadramento segundo a agência Vigilância Sanitária (ANVISA)

Formulações magistrais e Suplementos alimentares (Alimentos e embalagens dispensados de obrigatoriedade de registro sanitário, conforme Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 240, de 26 de julho de 2018).

Prazo de validade

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

Recomendações de uso: Sugere-se a dosagem de 300 mg, 3x ao dia, 30 minutos antes das principais refeições. Esta dosagem pode ser alterada e deve ser avaliada por um profissional habilitado. Não utilizar após às 18h pois pode prejudicar o sono.

Apresentação

Matéria-prima

Embalagem

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



FAIXA ETÁRIA INDICADA

Indicado para maiores de 19 anos

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

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