

TAUSTATIETOA UNIQISTA

Pitkä bioteknologian historia ja osaamista

Uniq Bioresearch Oy on perustettu vuonna 1996 ja siitä lähtien yhtiö on panostanut herapohjaisten sovellusten kehittämiseen.

Useita patenteja

Uniq on kehittänyt hellävaraisen heraproteiinin muuntomenetelmän, jolla on 3 eri patenttia yli 10 eri maassa.

Ihmisten hyvinvointi ja kestävä kehitys etusijalla

Uniqin tuotteet on kehitetty parantamaan ihmisten hyvinvointia. Kestävä kehitys on etusijalla Uniqin toiminoissa.

Vain paras laatu kelpaa

Uniqin tuotteet ovat kaikki suomalaisia ja vain parasta laatua.

MISTÄ HERA JA HERAPROTEIINI TULEVAT?

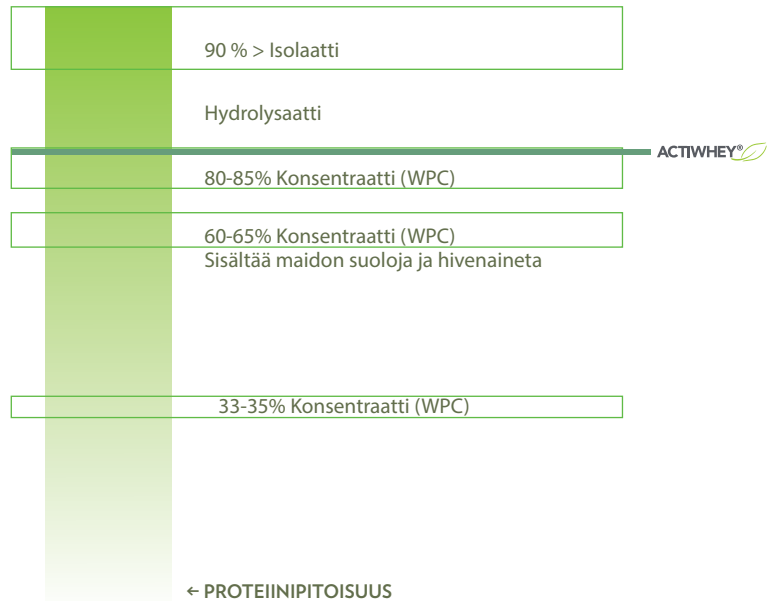
Hera

Hera on maidon luonnollinen osa, joka erottuu nesteenä esim. juuston ja jogurtin valmistuksessa. Juuston (makea hera) tai jogurtin (hapan hera) valmistuksessa.

Heraproteiini

- Heraproteiini valmistetaan makeasta herasta, joka yleensä ensin ultrasuodatetaan, konsentroidaan, ja lopuksi kuivataan.
- Heraproteiini on parhaita proteiinin lähteitä, koska se sisältää paljon rikkipitoisia aminohappoja, tryptofaania lisäksi valiinia, leusiinia ja isoleusiinia (BCAA) sekä muita mikroravinteita.
- Heraproteiinilla on tutkitusti terveyttä edistäviä vaikutuksia.

ERILAISIA HERAPROTEIINEJA



ERILAISIA HERAPROTEIINI-VALMISTEITA

Konsentraatti (WPC)

Konsentraatti valmistetaan ensin ultrasuodattamalla heraa, jonka jälkeen konsentroidaan, ja lopuksi kuivataan.

- Se sisältää yleensä 70%-80% proteiinia, <10% hiilihydraatteja (laktoosia), ~5% rasvaa ja hivenaineita, vitamiineja sekä muita bioaktiivisia yhdisteitä.

Isolaatti (WPI)

Isolaattia voidaan valmistaa kahdella eri tavalla, joko ionivaihtomenetelmällä tai membraanimenetelmällä.

- Inonivaihtomenetelmällä saadaan yli 90% heraproteiinia, joka on lähes täysin laktoositon ja rasvaton.
- Membraanimenetelmällä hera suodatetaan molekyylikoon perusteella jolloin isolaattiin voi jäädä kaseiinia, jolla ei ole yhtä hyvä biologista arvoa.

Hydrolysaatti (WPH)

Hydrolysaattia valmistetaan, joko konsentraatista ja isolaatista pilkkomalla proteiineja joko lämmöllä, hapolla tai entsymaattisesti. Hydrolysaation tarkoitus on nopeuttaa proteiinien imeytymisen.

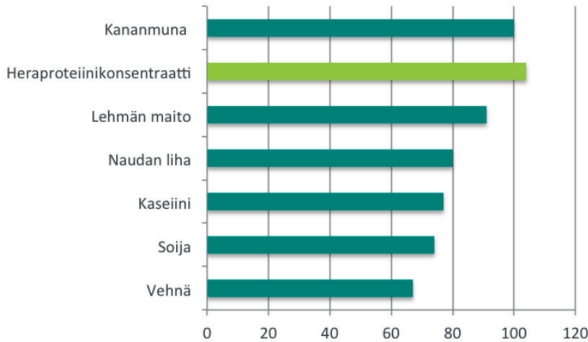
- Hydrolysaatti maistuu yleensä hyvin kitkerältä ja ovat yleensä kalliimpia vaikka hydrolysaatiolla on hyvin vähäinen vaikutus tavalliseen konsentraattiin ja isolaattiin verrattuna.

Heraproteiinien laatu

- Heraproteiinivalmisteita on hyvin erilaisia, mutta niiden laatuun vaikuttaa eniten heran prosessointitapa.
- Proteiinit denaturoituvat helposti, joten esim käsiteltäessä liikaa proteiinin rakenne muuttuu ja sen myötä sen laatu ja bioaktiivisuus heikkenee.

BETTER
WHEY
TO HEALTH

ERI PROTEIINILÄHTEIDEN BIOLOGISET ARVOT



Kanamuna toimii vertailuarvona, jolloin eri lähteet voivat saada arvoa yli 100.

MIKÄ ACTIWHEY ON?

- **ACTIWHEY®** on täysin suomalainen heraproteiini jauhe, joka aktivoidaan Uniqin kehittämällään ja patentoimallaan menetelmällä aktiiviseksi heraproteiiniksi.
- Aktivoinnissa osa sulfididoksia avataan avoimiksi SH-ryhmiksi, jolloin heraproteiinin luonnollinen antioksidanttisuus sekä bioaktiivisuus moninkertaistuu tavalliseen heraproteiiniin verrattuna.
- **ACTIWHEY®** heraproteiini jauhe valmistetaan suomalaisesta korkealaatuisesta heraproteiinkonsentraatista, jonka Kuusamon Juusto valmistaa.
- Kuusamon Juusto käyttää vain pohjoisen puhtaassa luonnossa laiduntaneiden lehmien tuoretta maitoa lähimaatiloilta.

ANTIOKSIDANTIT TAISTELEVAT OKSIDATIIVISTA STRESSIÄ VASTAAN

- **Oksidatiivisen stressin** (hapetus rasite) on kehossa tapahtuva ilmiö, joka aiheuttaa suurimman osan nykyisistä rappeumasairauksista.
- Tämän ilmiön aiheuttavat erittäin reaktiiviset **happiradikaalit**, jotka reagoiessaan muiden molekyylien kanssa aiheuttavat tuhoisan ketjureaktion.
- **Antioksidantti** on molekyyli joka taistelee happiradikaaleja vastaan luovuttamalla elektronin radikaalille. Antioksidanttimolekyyli pysyy luovutuksesta huolimatta vakaana, tämä pysäyttää tuhoisan ketjureaktion.



VAPAIEN SH-RYHMIEN VAIKUTUKSIA

Tekevät myrkkyyä vaarattomiksi sekä poistavat niitä kehosta

- Neutraloi (tekee vaarattomaksi) mikrobisia ja kasviperaisiä myrkkyyä kehosta, jopa aflatoksiineja
- Neutraloi asetaldehydiä ja akrylamidia
- Neutraloi ja kelatoi (poistaa kehosta) raskasmetalleja Esim. Cu^{2+} ja Fe^{2+} sekä mahdollisesti haitallisia As^{3+} , Cd^{2+} , Co^{3+} , Hg^{2+} , Pb^{2+} ja Se^{2+}

Estää Maillardin reaktion

- Estää Amadorituotteen syntyä, joka muodostuu Maillardin reaktion aikana.

Reaktiossa tuhoutuu lysiiniä, joka on keholle välttämätön aminohappo.

- Estää entsyymaattisen ja kemiallisen ruskettumisen.

Ruskettuminen on proteiinien reaktio hiilihydraattien kanssa, joka tuottaa AGE tuotteita, jotka vähitellen rapeuttavat kehoa.

HUIPPU RAVINTOAINE SISÄLTÖ

Erinomainen proteiinin, hivenaineiden sekä vitamiinien lähde

- Erinomainen välttämättömien aminohappojen lähde
100g sisältää noin 22g BCAA:ta
- Erinomainen Kalsiumin ja B-vitamiinien lähde
Riboflaviinia (B2) yhdessä annoksessa (20g) on jopa 0,1mg joka vastaa 10% päivän tarpeesta.
- Hyvä magnesiumin lähde
- Hydrolysoituu (sulaa) nopeasti
Auttaa ruoansulatusta
- Heraproteiini kiihdyttää kehon omaa glutatonin tuotantoa, joka on tärkeä antioksidantti.

ACTIWHEY® PROTEIINI-JAUHEEN EDUT JA HYÖDYT

- **Markkinoiden ainoa vahvasti antioksidatiivinen heraproteiini**
- **Poistaa myrkkyyä kehosta**
- **Estää Maillardin reaktion**
- **Erinomainen proteiinin, hivenaineiden sekä vitamiinien lähde**
- **Suomalainen tuote**
- **Lisäaineeton ja säilöntäaineeton**
- **Mieto ja miellyttävä maku**

