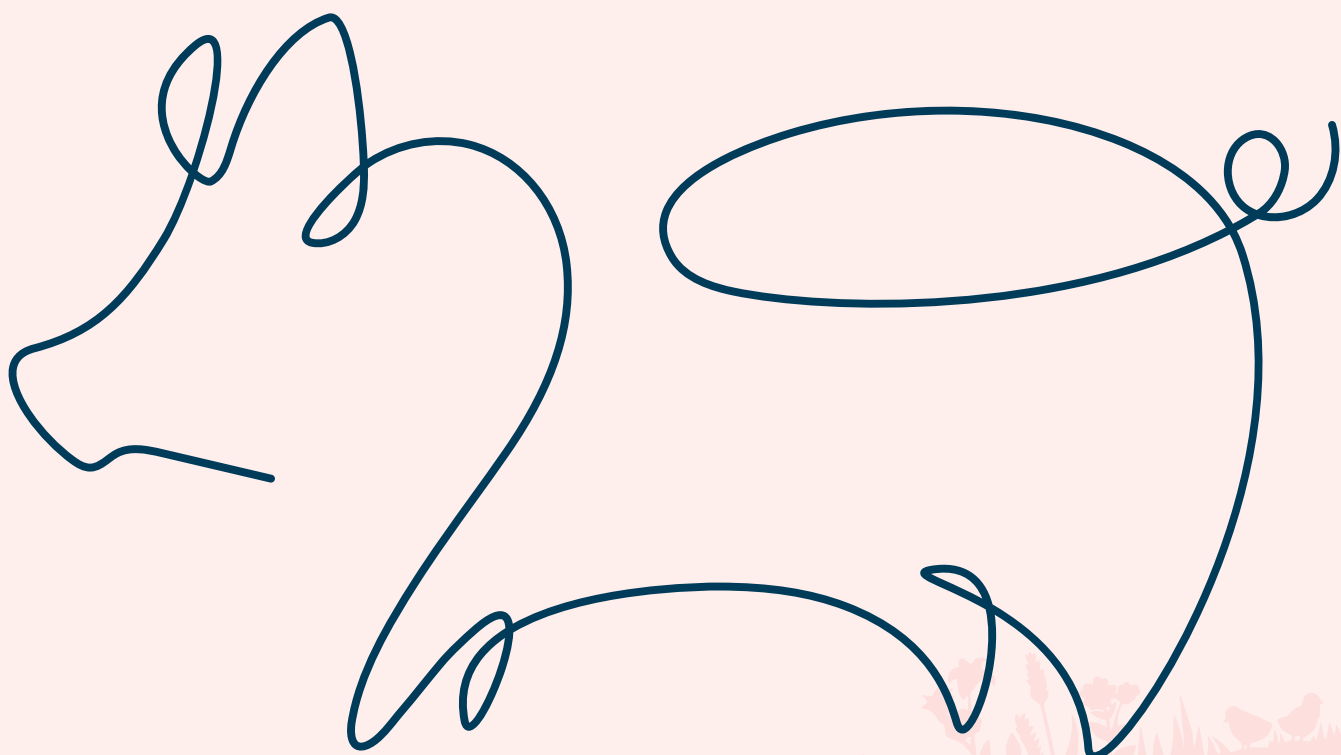


Peptan

A WORLD OF HEALTH BENEFITS

**CONHEÇA
O PODER DO
COLÁGENO
PORCINO**



Um mundo de benefícios para a
saúde

A história, valor e versatilidade do colágeno
porcino - e seu excitante potencial para o mercado
atual da saúde e nutrição.

rousselet.com/health peptan.com

Rousselet
Health & Nutrition

REDESCOBRINDO O COLÁGENO PORCINO

O colágeno porcino tem um legado rico: tem sido usado ao longo da história da humanidade, desde ajudar nossos antepassados a sobreviver em um ambiente hostil, até à atualidade, quando a carne de porco representa quase 40% do consumo mundial de carne e desempenha um papel importante em nossas dietas.

Apesar desta longa história, muitas pessoas em todo o mundo só agora estão começando a conhecer o poder do colágeno porcino: estão constatando que o colágeno porcino é tão forte como o colágeno de qualquer outra origem e é um ingrediente diversos benefícios para a saúde e opções de aplicações.

Este documento explora essa afirmação. Ao examinar o papel do colágeno porcino no desenvolvimento humano, sua importância nutricional e seu atual ressurgimento global, confirma a importância vital do colágeno porcino para as dietas humanas - e como merece ser valorizado. Na Seção II, serão consideradas

a importância da segurança, rastreabilidade e normas no provisionamento de colágeno porcino. Ao descrever a posição diferenciada dos suínos provenientes da UE e os regulamentos exigentes relativos a estes, ficará demonstrado que a marca de colágeno porcino da Rousselout, Peptan® P, é totalmente segura e da mais alta qualidade disponível no mercado atual. No fim deste documento, você encontrará receitas que usam Peptan P, salientando sua versatilidade e benefícios para a saúde, ajudando você a começar a usar este ingrediente de saúde e nutrição único e altamente comercializável.

Está na hora de redescobrir o colágeno porcino e integrá-lo em nossas vidas como parte de um estilo de vida saudável, seguindo nossos antepassados. Quando explorado em um produto premium como Peptan P, o colágeno porcino representa o mais alto nível de qualidade, segurança e versatilidade - um ingrediente realmente excepcional.

conteúdo

seção 1

Carne de porco, colágeno e gelatina:
uma fonte esquecida

seção 2

Segurança, rastreabilidade e
normas
na indústria suína

seção 3

O que Peptan® P *oferece?*

seção 4

Receitas com Peptan® P

seção 1

CARNE DE PORCO, COLÁGENO E GELATINA: UMA FONTE ESQUECIDA

Esta seção explica o que é colágeno porcino, analisa sua história e explora como está de volta em todo o mundo. Embora esquecida recentemente como fonte de saúde e nutrição, há milhares de anos que a carne de porco é um elemento sólido e respeitado de nossas dietas.¹

O QUE É COLÁGENO?

O colágeno é uma proteína estrutural essencial existente em todos os animais, incluindo nos humanos. Eis alguns fatos essenciais sobre o elemento estrutural mais importante do corpo:

- Constitui cerca de 30% das proteínas em nosso corpo.
- O colágeno desempenha um papel essencial, garantindo a coesão, elasticidade e regeneração de nossos tecidos conectores.
- As concentrações mais altas de colágeno são encontrados em tecidos conectivos, ossos e pele: essencialmente, é a cola que une tudo.
- Esta forma de colágeno não processado é conhecida como «colágeno nativo».

Contudo, o colágeno nativo é de difícil digestão. Para os consumidores tirarem proveito de seus benefícios naturais, precisa ser processado em peptídeos de colágeno para biodisponibilidade. Este processo, conhecido como «hidrólise», envolve a decomposição das ligações moleculares entre as fibras individuais de colágeno, transformando-as em pequenos peptídeos, que podem ser digeridos e absorvidos pelo corpo humano. Estes peptídeos podem ser usados em uma ampla série de suplementos altamente benéficos, que podem ajudar em nossa saúde, desde a saúde de ossos e articulações à beleza da pele.²

COLÁGENO PORCINO: UM ELEMENTO ESSENCIAL AO LONGO DA HISTÓRIA DA HUMANIDADE

Atualmente, a carne de porco é uma das carnes mais populares no mundo, representando 36% do consumo mundial de carne. Muitos consumidores, e até mesmo fabricantes, desconhecem sua relação com o colágeno e a gelatina.³ Embora você possa não ter ouvido falar de colágeno porcino, provavelmente ouviu falar de gelatina de origem suína, um agente gelificante derivado de suínos. Se alguma vez você cozinhou um joelho ou pernil de porco, pode ter reparado que o líquido se transforma em uma gelatina quando esfria - é uma forma básica de gelatina. Esta gelatina é rica em peptídeos de colágeno e é mais biodisponível do que o colágeno porcino nativo. Contudo, os peptídeos de colágeno puros oferecem uma digestibilidade ainda maior.⁴



Preferido há dezenas de milhares de anos

O colágeno porcino tem desempenhado um papel essencial na nutrição humana ao longo da história: indícios arqueológicos sugerem que os porcos foram os primeiros animais a serem domesticados pelos primeiros humanos.⁵

Se você pensar que os humanos cozinham carne de porco há dezenas de milhares de anos, e que o colágeno porcino é extraído tornando-se mais digerível através do processo de cozimento, é seguro afirmar que o colágeno porcino tem sido um elemento essencial de nossas dietas ao longo da história.⁶

¹ 'Meat in your diet', NHS (<https://www.nhs.uk/live-well/eat-well/meat-nutrition/>).

² James McIntosh, 'Collagen: What is it and what are its uses', Medical News Today (<https://www.medicalnewstoday.com/articles/262881.php>).

³ 'Sources of Meat', Food and Agriculture Organization of the United Nations (http://www.fao.org/ag/againfo/themes/en/meat/backgr_sources.html).

⁴ Nikita Richardson, 'Wait, What is Gelatin, Anyways?', Bon Appetit (<https://www.bonappetit.com/story/what-is-gelatin>).

⁵ 'Pigs & Pork: A Brief History', D'Artagnan (<https://www.dartagnan.com/history-of-pigs-and-pork.html>).

⁶ 'Cooking - History', Wikipedia (<https://en.wikipedia.org/wiki/Cooking#History>).

⁷ 'Aspic - History', Wikipedia (<https://en.wikipedia.org/wiki/Aspic#History>).

⁸ 'Head cheese', Wikipedia (https://en.wikipedia.org/wiki/Head_cheese).

⁹ 'Aspic - Pork Jelly', Wikipedia (<https://en.wikipedia.org/wiki/Aspic#Asia>).

¹⁰ 'Ukrainian Aspic Recipe (Kholodets)', Natasha's Kitchen (<https://natashaskitchen.com/ukrainian-aspic-recipe-kholodets/>).

¹¹ 'Pâté en croûte', Wikipedia (https://fr.wikipedia.org/wiki/Pâté_en_croûte).



Como o colágeno porcino evoluiu

Na luta pela sobrevivência, nossos primeiros antepassados humanos não podiam se dar ao luxo de desperdiçar. Usavam todas as partes do porco, incluindo pés, ossos e tecidos conectivos (como as cartilagens), todos contendo altos níveis de colágeno. Essas partes teriam sido fervidas para formar caldos e guisados espessos, cheios de todos os nutrientes necessários para viver. À medida que a civilização evoluiu, os humanos descobriram que é possível extrair o colágeno dos caldos espessos e usá-lo como um ingrediente. Eventualmente, este evoluiu para o aspic, uma gelatina salgada que se tornou parte essencial de todos os tipos de pratos em todo o mundo.⁷

Um desses pratos era a cabeça de xara, ou «queijo-de-cabeça», com origem na Europa e que rapidamente se disseminou. A cabeça de xara é simplesmente carne, geralmente, cabeça e pele de porco, conservada em aspic. Depois, é fatiada e servida, daí o nome «queijo-de-cabeça».⁸ Até hoje, é possível encontrar variações da cabeça de xara em todo o mundo:

- Os vietnamitas têm o thịt nấu đông⁹
- Os russos têm khodolets, que é popular no Natal¹⁰
- Na França e no Reino Unido, o aspic é a gelatina no pâté en croute e na torta de porco^{11, 12}

O aspic não é a única forma de manter esta tradição viva. Na Ásia Oriental, os produtos de porco são extremamente populares, com o colágeno porcino como elemento essencial das dietas asiáticas:

- Os habitantes de Okinawa guisam seu porco lentamente, ajudando a liberar uma dose saudável de colágeno¹³
- No Japão, o ramen Tonkotsu, criado a partir de ossos de suínos, contém bastante colágeno¹⁴
- Os pés de porco, que contêm uma grande quantidade de colágeno, são muito populares na China^{15, 16}



E O RESSURGIMENTO CONTINUA...

No mundo inteiro, o colágeno porcino continua ocupando um lugar central em nossos estilos de vida.

No Japão, há uma grande procura por peptídeos de colágeno, pois trazem vários benefícios à saúde e à beleza. Muitos destes suplementos derivam do colágeno porcino, em virtude da importância da carne de porco na cozinha japonesa.

A popularidade mundial da dieta cetogênica evidencia o ressurgimento da carne de porco. As carnes gordas, como o toucinho de porco e o torresmo são um elemento essencial da dieta, com os consumidores - talvez mais nos Estados Unidos - a optarem por torresmos em vez de batatas fritas - uma excelente fonte de colágeno porcino.^{17, 18} O

toucinho ou torresmos são, basicamente, pele de suíno, a matéria-prima dos peptídeos de colágeno porcino.

A recente tendência do «caldo de ossos» é outro exemplo: assim como nossos antepassados, as pessoas estão usando caldos ricos em colágeno como forma de melhorarem suas dietas. Esta tendência está alimentando a volta do colágeno porcino: as pessoas optam por cortes acessíveis, como pés, ossos e bochechas de porco e, ao fazê-lo, estão redescobrimo o quão deliciosos e nutritivos podem ser estas refeições ricas em colágeno.¹⁹

¹² 'Pork Pie', Wikipedia (https://en.wikipedia.org/wiki/Pork_pie).

¹³ Dan Buettner, 'Why Japan's Longest-Lived Woman Hold the Key to Better Health', Huffington Post Blog (<https://www.huffpost.com/entry/okinawa-blue-zone>).

¹⁴ J. Kenji, López-Alt, 'The Food Lab: How to Make Tonkotsu Ramen Broth at Home', Serious Eats (<https://www.serious-eats.com/2012/02/how-to-make-tonkotsu-ramen-broth-at-home-recipe.html>).

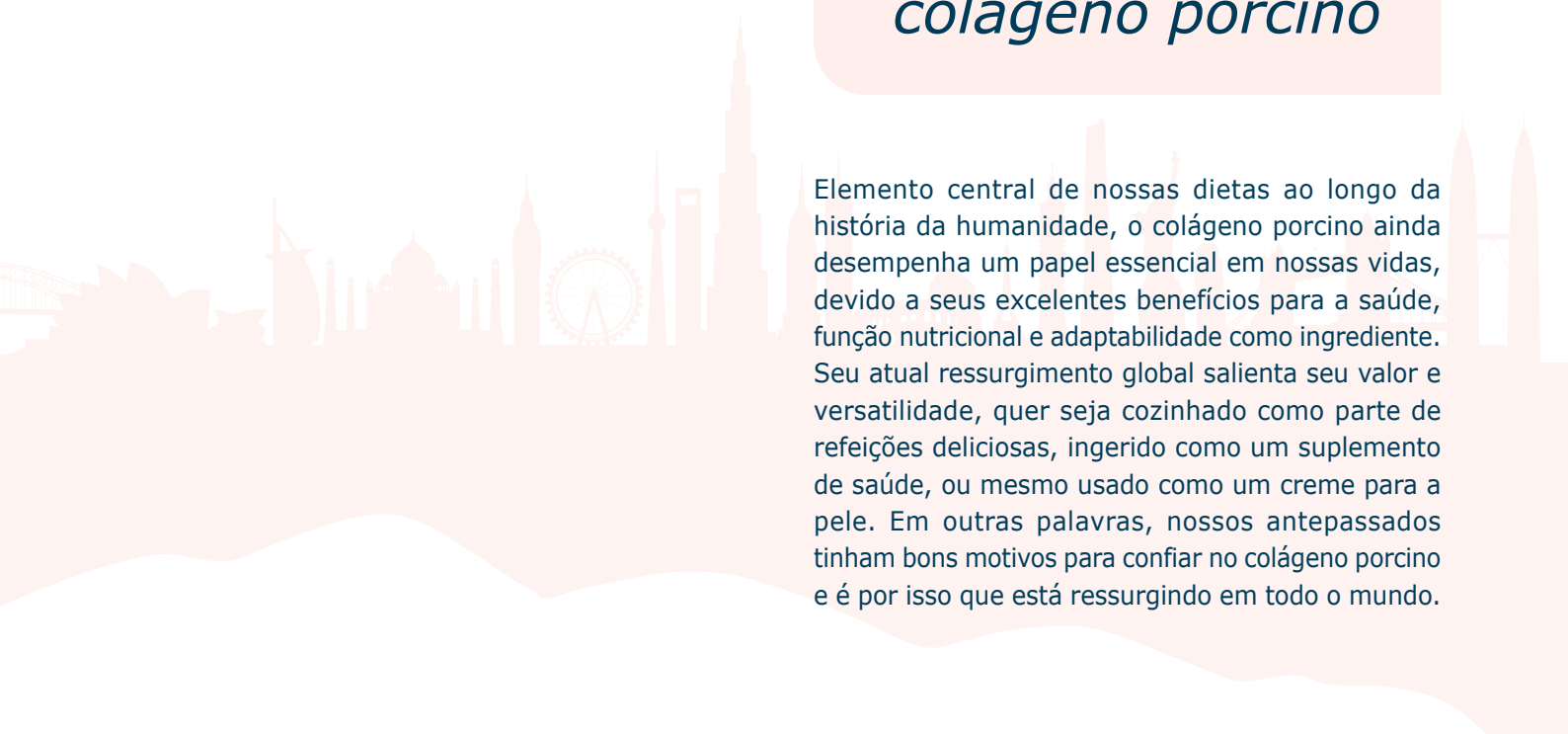
¹⁵ 'The Best and Most Surprising Food for Healthy Skin - Braised Pork Feet', Chinese Foods Recipe (<https://chinesefoodsrecipe.com/the-best-and-most-surprising-food-for-healthy-skin-braised-pork-feet.html>).

¹⁶ 'Pig's Feet and Peanut Soup', Food Mayhem (<http://foodmayhem.com/2011/04/pigs-feet-and-peanut-soup.html>).

¹⁷ Lauren Stuessy, 'New keto menus prove that the diet's taking over NYC', New York Post (<https://nypost.com/2019/05/14/new-keto-menus-prove-that-the-diets-taking-over-nyc/>).

¹⁸ Sam Silverman, '9 Keto-Friendly Easter Recipe Ideas', Health (<https://www.health.com/food/easter-recipe-ideas-keto>).

¹⁹ 'Bone Broth, Broths and Stocks', Nourished Kitchen (<https://nourishedkitchen.com/bone-broth/>).



*É claro que, em todo o mundo, as pessoas estão começando a **redescobrir o valor do colágeno porcino***

Elemento central de nossas dietas ao longo da história da humanidade, o colágeno porcino ainda desempenha um papel essencial em nossas vidas, devido a seus excelentes benefícios para a saúde, função nutricional e adaptabilidade como ingrediente. Seu atual ressurgimento global salienta seu valor e versatilidade, quer seja cozinhado como parte de refeições deliciosas, ingerido como um suplemento de saúde, ou mesmo usado como um creme para a pele. Em outras palavras, nossos antepassados tinham bons motivos para confiar no colágeno porcino e é por isso que está ressurgindo em todo o mundo.

Na próxima seção: Quão limpo e seguro é o colágeno porcino?

Um fator que conteve o potencial crescimento do colágeno porcino durante algum tempo era a noção de que é inferior se comparado a outras fontes. A próxima seção desfaz esta ideia, observando as exigentes normas de saúde, segurança e rastreabilidade na produção de peptídeo de colágeno porcino, como a carne de porco de origem na UE - e porque faz sentido que esta fonte essencial de nutrição esteja voltando a sua posição nas dietas e estilos de vida atuais.

seção 2

SEGURANÇA, RASTREABILIDADE E NORMAS NA INDÚSTRIA SUÍNA

Quando se trata de adquirir ingredientes nutracêuticos como o colágeno porcino, nunca é demais salientar a importância da qualidade, segurança e rastreabilidade. Para obter peptídeos de colágeno mais puros, mais eficazes e mais éticos, a origem deve passar por um rigoroso processo de controle de qualidade.

SIMPLESMENTE O MELHOR E MAIS SEGURO: A ALTA QUALIDADE DAS ORIGENS DA CARNE DE PORCO DA UE



A Europa é a principal fonte de colágeno de porcino fabricado pela Rousselot. Com normas estritas que garantem o bem-estar dos suínos e regulamentos rigorosos que resultam nos mais altos padrões de qualidade e segurança em todos os níveis, a UE produz os produtos porcinos mais seguros, mais limpos e mais éticos.^{20,21} Vamos analisar melhor os regulamentos subjacentes que fazem dos porcinos da UE a melhor origem.

Ração

A alimentação é uma parte essencial da criação animal: a segurança dos alimentos são importantes para a saúde dos animais, do ambiente e para a segurança dos produtos de origem animal. Os regulamentos rigorosos da UE ajudam a manter a ração limpa e natural.²⁰ Por exemplo:

- A base das rações para suínos é, predominantemente, matérias vegetais, como forragem, trigo, amido, milho e soja
- A qualidade nutricional é melhorada ao incluir minerais e gordura adicional à fontes de proteína, normalmente de origem vegetal
- Em produtos animais processados, os potenciais perigos são eliminados através de processos de produção como o tratamento térmico
- É estritamente proibido alimentar suínos com proteínas e subprodutos animais processados e carne crua



Bem-estar

A Diretiva do Conselho da UE 2008/120/CE determina normas para o bem-estar dos suínos.^{21,22} Os principais países produtores de carne de porco, como Holanda, França, Alemanha, Reino Unido, Dinamarca, Espanha e Polónia respeitam regulamentos rigorosos para satisfazer as mais exigentes normas éticas e de segurança. Exemplos incluem o gerenciamento do uso de compartimentos para porcas e gaiolas de parto, a proibição de antibióticos para crescimento, e regulamentos relativos à castração, entre outros.²⁵

Medidas de Segurança Gerais

Para defender as fortes normas de segurança da UE, foram criados grandes organismos reguladores para gerenciar a segurança global da indústria, como a Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar (EFSA). Juntamente com isto, foram redigidas várias diretivas, declarações e regulamentos, com o objetivo de preservar as mais altas normas de segurança em toda a indústria.

²⁰ Regulamento (CE) Nº 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de setembro de 2003 relativo a géneros alimentícios e alimentação para animais geneticamente modificados

²¹ Diretiva do Conselho 2008/120/CE: normas mínimas de proteção de suínos

²² Regulamento do Conselho (CE) Nº 1/2005: proteção dos animais durante o transporte e operações afins

Regulamento (CE) Nº 183/2005 Higiene dos Alimentos para Animais²⁶

- Este regulamento garante que apenas podem ser aprovados após uma visita ao local que confirme que as instalações cumprem todas as normas relativas à infraestruturas e equipamento
- Declara que a água usada na fabricação da ração terá qualidade adequada para animais
- Também indica que instalações de processamento e armazenamento da ração, equipamento, recipientes, gaiolas e suas imediações devem ser mantidos limpos, juntamente com programas de controle de pragas

DIRETIVA 2002/32/CE Alimentos para Animais²⁷

- Esta diretiva salienta que produtos destinados à alimentação de animais devem ser saudáveis, genuínos e com uma qualidade apta para venda; além disso, não devem representar qualquer perigo para saúde humana ou animal, bem como para o ambiente e produção pecuária
- A diretiva declara que, graças à crescente sofisticação dos métodos da indústria, é possível detectar resíduos de substâncias indesejáveis que tenham um impacto pouco significativo na saúde animal e humana
- Também indica que a presença de substâncias indesejáveis deve ser limitada ao definir níveis máximos adequados

O respeito destas normas detalhadas, juntamente com muitas outras, garante que os produtos suínos da UE são os mais limpos e seguros e que são totalmente adequados ao consumo humano.

²³ 'The Safest Pork in the World', Trusted Pork (<http://www.trustedpork.com/european-pork/>).

²⁴ 'Minimum risk for maximum food safety and quality', European Pork (<https://www.europeanpork.eu/#safety>).

²⁵ 'Highlighting the differences – how UK welfare standards compare with our competitors', Pig World (<http://www.pig-world.co.uk/news/highlighting-welfare-differences>).

²⁶ REGULAMENTO CE Nº 183/2005 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 12 de janeiro de 2005.

²⁷ Diretiva 2002/32/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 7 de maio de 2002.

ATENÇÃO À SEGURANÇA ROUSSELOT E PEPTAN P

Com mais de 125 anos de história, Rousselot se dedica à produção de ingredientes de alta qualidade que são 100% seguros e rastreáveis. Para a produção de peptídeos de colágeno Peptan, **adquirimos apenas material porcino da União Europeia**. Isto significa que podemos garantir que recebermos produtos obtidos a partir de material de qualidade superior e produzidos de acordo com as mais exigentes medidas de segurança e de rastreabilidade atualmente existentes no mercado. Nesta seção, destacamos as principais medidas de segurança que tornam nossos peptídeos de colágeno porcino, Peptan P, um ingrediente 100% seguro, de rótulo limpo e rastreável.



A WORLD OF HEALTH BENEFITS

Produção e qualidade

Como parceiro de confiança de grandes fabricantes alimentares e farmacêuticos de todo o mundo, valorizamos a importância da alta qualidade e da segurança excepcional como ninguém. Peptan P é produzido em fábricas de última geração da Rousselot na Europa, certificadas por organismos internacionais de certificação: International Featured Standard (IFS), Federal Agency for the Safety of the Food Chain (FASFC), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), e muitos mais.

Somos um membro Gelatine Manufacturers of Europe (GME), o que significa que, em conjunto com outros produtores de gelatina e peptídeos de colágeno, estamos empenhados em melhorar e uniformizar nossos produtos, serviços, saúde e segurança. Respeitamos as mais exigentes normas da indústria estabelecidas pelo GME, incluindo as referentes à produção ecologicamente correta, sustentabilidade, bem-estar animal e outras²⁸.

Nenhum dos materiais usados para criar Peptan P é proveniente de Organismos Geneticamente Modificados, conforme definido pela Diretiva Europeia 2001/18/CE.

*Auditamos todos os fornecedores da Rousselot e estes são obrigados a respeitar **nossas exigentes especificações de qualidade e regulatórias.***

²⁸ «GELATINE AND COLLAGEN PEPTIDE PRODUCTION MEETS STRICTEST SAFETY AND QUALITY REQUIREMENTS», GME (<https://www.gelatine.org/gelatine/safety.html>).



Adicionalmente, a Rousselot publicou várias declarações que certificam a segurança por trás de seus produtos. Por exemplo:

- «Todas as matérias-primas porcinas são provenientes de estabelecimentos registrados pela União Europeia»
- «Rousselot adquire suas matérias-primas exclusivamente junto de estabelecimentos autorizados que fornecem animais aptos para o consumo humano, inspecionados por veterinários, bem como em conformidade com todas as boas práticas, métodos e regulamentos aplicáveis relacionados com o bem-estar dos animais. Adicionalmente, todos os fornecedores auditados pela Rousselot e são obrigados a respeitar nossas exigentes especificações de qualidade e regulatórias.
- «Certificamos que o Colágeno é produzido com pele de suínos considerados aptos para consumo humano.»

100% dos suínos usados para produzir Peptan P foram criados domesticamente na Europa.
Ao adquirir nosso material porcino exclusivamente junto da União Europeia, oferecemos a nossos clientes a certeza de que
trabalhamos com matérias-primas seguras, limpas e de alta qualidade no mercado atual, produzidas de acordo com rigorosas medidas de segurança e rastreabilidade.

CERTIFICAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO

Peptan P como peptídeos de colágeno são seguros. Os peptídeos de colágeno foram aprovados pelos principais órgãos reguladores. ^{29,30,31}

- Geralmente Reconhecido como Seguro (GRAS) nos Estados Unidos
- Organização Mundial de Saúde (OMS)
- Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar (EFSA)

Adicionalmente, os peptídeos de colágeno Peptan são regulados nos EUA através do regulamento (CE) Nº 853/2004, que abrange todos os aspectos da produção, desde as matérias-primas até ao produto final.

Rastreabilidade

Ao lidar com matérias-primas animais, a rastreabilidade é excepcionalmente importante. A rastreabilidade é a capacidade de rastrear qualquer produto ou substância individual através de cada etapa da produção, processamento e linha de distribuição. Um alto nível de rastreabilidade ajuda a garantir que os produtos contendo matérias-primas animais sejam adequados para consumo humano. Além disso, ajuda a gerenciar potenciais riscos e a manter cada segmento da produção responsável por seus procedimentos de segurança.

Rousselot toma todas as precauções com sua escolha de matérias-primas e fornecedores, os submetendo aos mais rigorosos programas de controle de qualidade e auditoria. Para nós, a rastreabilidade comprovada é uma parte essencial em nosso setor; conseguimos rastrear todos os lotes Peptan nas quatro horas seguintes à aquisição do material. Através disto, podemos garantir que nossos produtos possuem aos mais altos padrões de qualidade e são seguros para consumo.

²⁹ SCOGS-Report Number: 58; 1975, ID Código: 9000-70-8, 21 CFR Section.

³⁰ US FDA: Title 21-Food and Drugs- Chapter I-Food and Drug Administration- Subchapter B- Food for Human Consumption (continued)- Part 184-subpart B- Listing of Specific substances affirmed as GRAS- SEC.184.1553 Peptones.

³¹ Opinion on safety on safety of collagen and a processing method for the production of collagen. The EFSA Journal (2005) 174, 1-9

Rigorosos painéis de teste sensoriais e de controle de qualidade

Nossos especialistas implementam inovação de P&D específica e rigorosos procedimentos de qualidade para garantir que Peptan P é neutro para os sentidos, resultando em produtos de consumo com um ótimo sabor. Isto é alcançado através de dois níveis:

- Com nossa experiência na produção, evitamos a formação de substâncias indesejáveis que possam afetar o sabor e o odor.
- Nosso Laboratório de Controle de Qualidade criou um painel sensorial completo, semelhante aqueles usados na indústria dos aromatizantes.
Através de painel especializado, podemos manter as propriedades de Peptan, garantindo que nossos produtos comerciais cumpram as expectativas de nossos clientes. Com este método de avaliação reconhecido para propriedades organolépticas, conseguimos produzir um ingrediente versátil, neutro e fácil de usar

*Conseguimos rastrear a origem de todos os lotes de Peptan P **nas quatro horas seguintes à aquisição do material***



seção 3

O QUE PEPTAN[®] P OFERECE?

Peptan P é um ingrediente premium com peptídeos de colágeno bioativos, obtido a partir dos melhores suínos criados na UE. 100% seguro, natural e rastreável, Peptan P é um ingrediente de rótulo limpo que oferece uma grande série de benefícios para a saúde cientificamente comprovados, desde envelhecimento saudável e saúde das articulações e ossos até beleza da pele e nutrição esportiva. Estes são os quatro elementos essenciais por trás de Peptan P:

Confiança

- Um ingrediente premium de peptídeos de colágeno bioativos, produzido com uma hidrólise enzimática cuidadosamente controlada com alta biodisponibilidade
- Produzido apenas a partir de matérias-primas da mais alta qualidade
- Apoiado por evidências científicas substanciais
- Produzido pelo fabricante líder mundial em peptídeos de colágeno
- Globalmente reconhecido pela alta qualidade e benefícios para a saúde

Qualidade e segurança

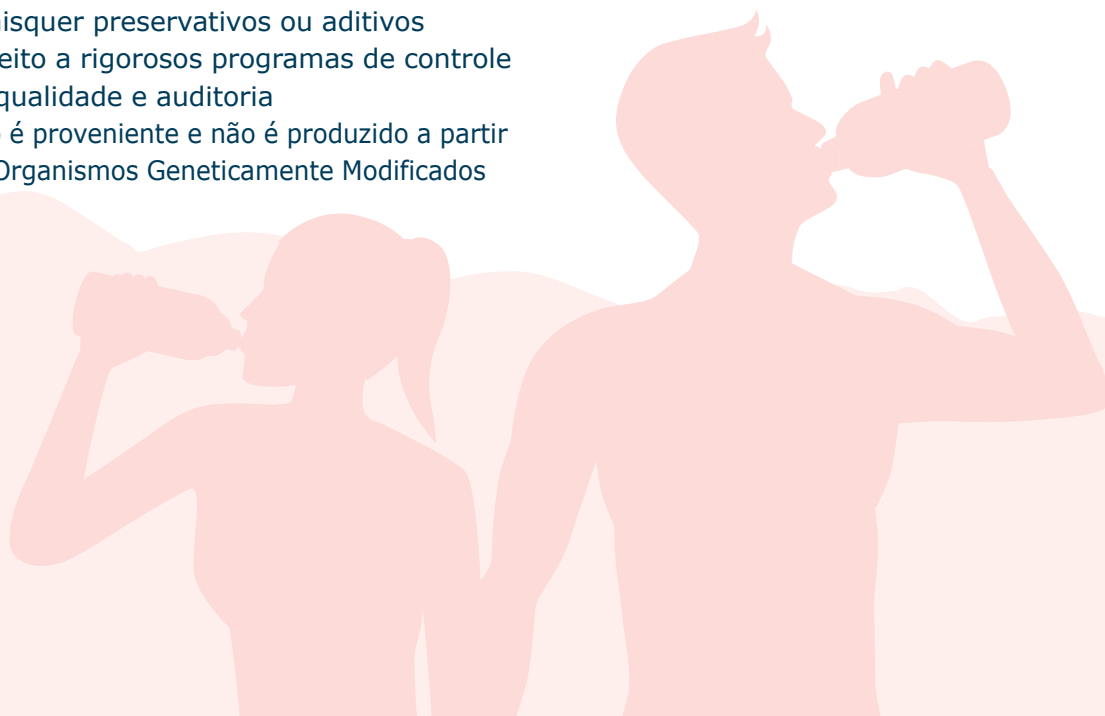
- Produzido em instalações de última geração com certificação IFS e HACCP.
- Obtido a partir dos melhores animais da UE
- Certificado pelos principais organismos reguladores: Geralmente Reconhecido como Seguro (GRAS) nos Estados Unidos; Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar (EFSA) na Europa; e Organização Mundial de Saúde (OMS) a nível global
- 100% rastreável nas quatro horas seguintes à aquisição
- Um ingrediente de rótulo limpo, isento de quaisquer preservativos ou aditivos
- Sujeito a rigorosos programas de controle de qualidade e auditoria
- Não é proveniente e não é produzido a partir de Organismos Geneticamente Modificados

Versatilidade

- Fácil de integrar, sem afetar o sabor, a textura ou a sensação na boca
- Sem limite para potenciais aplicações, solúvel em água fria: desde alimentos e bebidas esportivas em pó e gomas
- Podem ser adicionados a pratos caseiros para um poderoso estímulo para a saúde - para algumas ideias, veja nossa lista de receitas na próxima de seção

Assistência especializada

- Terá o apoio de nossas equipes especializadas em P&D e aplicações, sediadas em Ghent, que ajudarão você a adaptar seu produto ao mercado
- Nosso centro de especialização de renome mundial em Ghent pode ajudar você a aperfeiçoar sua formulação, ajudando a encontrar soluções mais saudáveis através da inovação
- Produto e soluções de aplicação criativos
- Ciência e aconselhamento nutricional
- Otimização da formulação, com foco nos clientes
- Apoio regulatório



CONCLUSÃO: REDESCOBRI NDO OS PEPTÍDEOS DE COLÁGENO COM PEPTAN P

A carne de porco tem desempenhado um papel essencial na nutrição humana ao longo da história. Para nossos antepassados, o colágeno porcino era essencial: ajudava a sobreviver, prosperar e, eventualmente, se espalhar por todo o mundo.

Atualmente, o colágeno porcino está recuperando rapidamente seu status de ingrediente poderoso que oferece benefícios para a saúde: quer preparados como parte de uma refeição saudável ou usados graças a seu efeito sobre a beleza ou mobilidade, o colágeno porcino é uma fonte excepcional. Da mesma forma, o colágeno porcino é tão seguro como qualquer outra fonte de colágeno, especialmente quando sujeito às mais altas normas de saúde e segurança. Assim, o atual ressurgimento do colágeno porcino não é uma surpresa. Está na hora de redescobrir o colágeno porcino e sua qualidade, segurança e versatilidade, e de integrá-lo em nossas dietas e estilos de vida. Peptan P combina o melhor das propriedades extraordinárias deste produto, oferecendo aos fabricantes e consumidores um

ingrediente de colágeno porcino realmente premium. Na Rousselot, estamos dedicados a produzir apenas os melhores ingredientes e os mais seguros. Por isso, Peptan P é elaborado com suínos de origem na UE - os mais seguros e com a mais alta qualidade em nível mundial. As fábricas de última geração da Rousselot, a conformidade com regulamentos rigorosos e a dedicação à total rastreabilidade tornam Peptan P 100% seguro, de rótulo limpo e rastreável - essencial no mundo atual. Com benefícios para a saúde cientificamente comprovados, você pode ter a certeza de seu valor. Com sabor e odor neutro, e sua excelente solubilidade, Peptan P é apresentado sob a forma de pó e pode integrar qualquer aplicação sem alterar o sabor, textura ou sensação na boca - oferecendo a seu produto um forte estímulo para a saúde. Peptan P também oferece versatilidade para cozinhar em casa que outros produtos não oferecem. Com sua qualidade, segurança e versatilidade, Peptan P é o colágeno porcino premium - e o produto perfeito para iniciar sua jornada com o colágeno porcino.

Você sabia que
Peptan IIm, Matriz de Colágeno Hidrolisado de Tipo II, também existe em versão porcina proveniente da UE?

Extraído de fontes naturais,
Peptan IIm é uma matriz de cartilagem hidrolisada única com colágeno hidrolisado de Tipo II na forma de peptídeos bioativos e glicosaminoglicanos - sulfato de condroitina e ácido hialurônico. Peptan IIm pode oferecer, simultaneamente, vários benefícios para a saúde das articulações com uma dose diária reduzida.

Visite peptan.com para saber mais.



DÚVIDAS FREQUENTES

Qual é a diferença entre colágeno, gelatina e peptídeos de colágeno?

O colágeno nativo é composto por cadeias de tripla hélice de aminoácidos e reforça a estrutura de nosso corpo. A gelatina é obtida através da hidrólise parcial do colágeno. Este processo ocorre quando as tripla hélices são divididas até ao ponto em que são separadas em fibras individuais. A gelatina apenas se dissolverá em água e solidificará quando resfriada (é a mesma gelatina que obteria no caldo de ossos que prepara em casa). Quando a gelatina é hidrolisada ainda mais, essas fibras individuais de proteína são divididas em pequenos peptídeos de aminoácidos. Os peptídeos de colágeno são solúveis em água fria, altamente digeríveis e prontos para serem absorvidos por nossos corpos.

Os benefícios para a saúde oferecidos pelos peptídeos de colágeno porcino são diferentes daqueles dos peptídeos de colágeno de outras fontes?

Os benefícios oferecidos pelos peptídeos de colágeno porcino são iguais aos de outras fontes. Quando o colágeno é hidrolisado, quer seja a partir de suas fontes porcinas, de peixe ou bovinas, a tripla hélice é transformada em peptídeos de pequena e média dimensão, bem como em aminoácidos que são altamente digeríveis, absorvíveis e biodisponíveis. Os peptídeos de colágeno e aminoácidos absorvidos surgem no sangue uma hora após a ingestão, chegando a tecidos específicos, como ossos, cartilagens e pele.^{32,33} Adicionalmente, vários estudos científicos com peptídeos de colágeno porcino salientaram benefícios significativos para a saúde, como a beleza da pele e a saúde dos ossos.^{34,35,36,37,38,39}

³² Dados Rousselot, 2007.

³³ Dados Rousselot, 2013.

³⁴ Asserin, J. et al., 2015. The effect of oral collagen peptide supplementation on skin moisture and the dermal collagen network: evidence from an ex vivo model and randomized, placebo-controlled clinical trials. *Journal of Cosmetic Dermatology*, 14:291-301. doi: 10.1111/jocd.12174.

³⁵ Guillerminet, F. et al., 2010. Hydrolyzed collagen improves bone metabolism and biomechanical parameters in ovariectomized mice: An in vitro and in vivo study. *Bone*, 46:827-834.

³⁶ Guillerminet, F. et al., 2012. Hydrolyzed collagen improves bone status and prevents bone loss in ovariectomized C3H/HeN mice. *Osteoporosis International*, 23(7):1909-1919.

³⁷ Daneault, A. et al., 2017. Biological effect of hydrolyzed collagen on bone metabolism. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(9):1922-1937.

³⁸ Global Industry Analysts, Inc. *Gelatin a Global Strategic Business report*, June 2018.

³⁹ Wauquier, F. et al. 2019. Human Enriched Serum Following Hydrolysed Collagen Absorption Modulates Bone Cell Activity: from Bedside to Bench and Vice Versa. *Nutrients* 11: 1249

Os peptídeos de colágeno porcino têm sabor ou odor fortes?

De modo algum, todos os peptídeos de colágeno Peptan têm sabor e odor neutros, independentemente da fonte. Peptan P é submetido a várias etapas de purificação, que são monitoradas em várias etapas de purificação, que são observadas de acordo com rigorosos procedimentos de qualidades, para garantir que é neutro para os sentidos, resultando em produtos de consumo com um ótimo sabor.

Como sei que produto de colágeno porcino devo escolher?

É importante garantir a escolha de produtos que contenham ingredientes de colágeno com garantia de qualidade e segurança. A forma mais simples é procurar peptídeos de colágeno de um fornecedor reconhecido.

Rousselot é líder mundial na produção de gelatina e peptídeos de colágeno. Fundada em 1891, Rousselot aperfeiçoou seus ingredientes ao longo dos anos, obtendo experiência de mercado inestimável no processo. Com Peptan da Rousselot, pode ter a certeza de que o seu produto é da mais alta qualidade e 100% seguro, graças aos nossos indicadores de qualidade e desempenho.





seção 4

RECEITAS **COM PEPTAN® P**

Barra de Cereais com Peptídeos de Colágeno Peptan P

Um lanche delicioso e saudável, esta barra de cereais pode ajudar você a manter uma pele jovem e com aparência saudável. Os Peptídeos de Colágeno Peptan têm a capacidade de rejuvenescer sua pele de dentro para fora, melhorando sua rede de colágeno e níveis de hidratação da pele com a ajuda de antioxidantes naturais de goji (betacaroteno), passas, pistaches e avelãs (vitamina E). Resumindo, uma guloseima saborosa com benefícios adicionais para a saúde!

Ingredientes (para 12 barras, ou 500g)

Mel	50 g
Açúcar	23 g
Água	24g
Peptídeos de Colágeno Peptan P	29 g
Açúcar de confeiteiro	46 g
Óleo de coco	7 g
Muesli com 41% de fruta, frutos secos e sementes	140 g
Avelãs	48 g
Goji desidratadas	48 g
Pistaches	48 g
Passas secas	33 g

Passo a passo

1. Aquecer o mel e o açúcar em uma panela com água, mexendo até dissolver tudo
2. Retirar do fogo, adicionar açúcar de confeiteiro, na sequência o Peptan. Misturar e mexer bem
3. Aquecer o óleo de coco no micro-ondas até ficar líquido. Adicioná-lo à mistura e continuar mexendo
4. Adicionar o muesli, frutos e frutas desidratadas e misturar em uma tigela
5. Espalhar a mistura em uma bandeja untada e alisá-la com um rolo de massa. Deixar repousar durante a noite, à temperatura ambiente
6. Cortar em barras e guardar em uma caixa



Informações Nutricionais	Por Barra (40 g)
Energia	158 kcal / 663 kJ
Lipídeos	5,6 g
dos quais saturados	1,0 g
Carboidratos	21 g
dos quais açúcares	15 g
Fibras	2,1 g
Proteínas	4,8 g
Sal	0,03 g
Vitamina E	0,77 mg

Contém alergênicos:

trigo, aveia, cevada, avelãs, amêndoas, pistaches, soja

Bolachas de Amêndoa com Peptídeos de Colágeno Peptan P

Uma bolacha deliciosa com benefícios para a saúde da pele e mobilidade. Esta guloseima contém 15% de peptídeos de colágeno Peptan, que promovem, comprovadamente, a beleza da pele e aumentam sua flexibilidade.



Ingredientes (para 35 bolachas, ou 500 g)

Farinha de trigo integral	135 g
Peptídeos de Colágeno Peptan P	85 g
Amido de milho (Maizena)	60 g
Açúcar demerara	38 g
Açúcar (sacarose)	33 g
Fermento em pó	8 g
Manteiga	55 g
Amêndoas (picadas)	85 g
Essência de amêndoa	Algumas gotas
Ovos	2

Passo a passo

1. Misturar Peptan, farinha de trigo integral, amido de milho, açúcar demerara, açúcar e fermento em pó em uma tigela
2. Adicionar os ovos e mexer bem
3. Derreter a manteiga em uma panela ou no micro-ondas, adicioná-la à tigela e misturar
4. Adicionar o extrato de amêndoa e as amêndoas picadas
5. Moldar em bolinhas e colocar em uma forma coberta com papel manteiga
6. Achatar as bolinhas e assá-las durante 9 minutos em forno preaquecido a 180 °C
7. Depois de esfriarem, guardar em uma caixa fechada

Informações Nutricionais Por 3 bolachas (42 g)

Energia	191 kcal / 800 kJ
Lipídeos	8,4 g
dos quais saturados	2,9 g
Carboidratos	18 g
dos quais - açúcares	6,3 g
- amido de milho	11 g
Fibras	2,2 g
Proteínas	9,7 g
Sal	0,2 g

Contém alergênicos:

glúten, ovos, leite, amêndoas

Gelatina de Colágeno com Peptídeos de Colágeno Peptan P e folhas de gelatina

Conheça os benefícios para a saúde de Peptan através desta maravilhosa gelatina! Esta sobremesa rica em proteínas contém 5% de peptídeos de colágeno Peptan, que oferecem benefícios para um envelhecimento saudável e promovem a beleza da pele, ao mesmo tempo que é uma guloseima deliciosa - que mais você pode querer?

Ingredientes (para 250 g)

Folhas de gelatina	2 ½ folhas
Água fria (para dilatar as folhas de gelatina)	1 taça
Peptídeos de Colágeno Peptan P	13 g
Água	170 g
Suco de limão	7,5 g
Xarope de morango	60 g

Passo a passo

1. Mergulhar as folhas de gelatina em água fria em uma tigela à parte até dilatarem (esta água só é usada para a dilatação, não é um ingrediente)
2. Dissolver Peptan em água em uma panela e mexer
3. Adicionar suco de limão e xarope de morango, depois mexer
4. Aquecer a mistura em uma panela em fogo médio, depois coar a água das folhas de gelatina e adicioná-las à mistura enquanto mexe. Mexer até as folhas de gelatina se dissolverem. Ter cuidado para não cozinhar as folhas de gelatina
5. Colocar em taças e deixar repousar na geladeira durante 24 horas



Informações Nutricionais	Por porção (125 g)
Energia	148 kcal / 620 kJ
Lipídeos	0 g
dos quais saturados	0 g
Carboidratos	29 g
dos quais açúcares	29 g
Proteínas	8,1 g
Sal	0,1 g

Contém alergênicos:

trigo, aveia, cevada, avelãs, amêndoas, pistaches, soja

Bebida Láctea com Peptídeos de Colágeno Peptan P

Uma agradável bebida para saborear todos os dias, com os benefícios adicionais de Peptan P. A bebida láctea é uma receita popular para criar bebidas saudáveis, com baixo teor de gordura e ricas em proteínas. Ao criar produtos lácteos com Peptan, você consegue os benefícios adicionais de duas fontes de proteína: peptídeos de colágeno como proteína bioativa e as proteínas do leite. Estudos científicos comprovaram que Peptan contribui para articulações e ossos. O cálcio natural complementa a ação das proteínas para manter a massa muscular.

Ingredientes (para 5 copos, ou 1 litro)

Peptídeos de Colágeno Peptan P	100 g
Açúcar	60 g
Leite	835 g
Aroma a sua escolha (morango, chocolate, etc.)	Algumas gotas

Passo a passo

1. Pré-misturar o Peptan e o açúcar em uma tigela
2. Misturar a mistura em uma tigela com leite, enquanto mexe
3. Adicionar o aroma à bebida e mexer
4. Guardar na geladeira e servir com suas frutas preferidas



Informações Nutricionais

	Por porção (20 cl)
Energia	176 kcal / 737 kJ
Lipídeos	0 g
dos quais saturados	0 g
Carboidratos	20 g
dos quais açúcares	20 g
Proteínas	24 g
Sal	0,5 g
Cálcio	214 mg

Contém alergênicos:

leite

Shot Lácteo com Peptídeos de Colágeno Peptan P

Uma bebida probiótica doce que ajuda na digestão e mantém a saúde dos ossos. Esta guloseima fresca e rica em proteína inclui tudo o que é bom para seus ossos! Peptan ajuda a construir a raiz do osso, enquanto o kefir oferece benefícios para a saúde intestinal e do sistema digestivo



Ingredientes (para 5 copos, ou 1 litro)

Peptídeos de Colágeno Peptan P	50 g
Açúcar (sacarose)	20g
Leite semidesnatado	925 g
Fermento de kefir e fermentos lácteos	5 g

Passo a passo

1. Misturar Peptan e açúcar em uma panela com leite frio antes de mexer
2. Aquecer a mistura durante alguns minutos (não deixar ferver) em uma panela antes de deixar esfriar à temperatura ambiente
3. Adicionar o fermento de kefir enquanto mexe
4. Colocar o líquido em um recipiente hermético e guardá-lo em um local escuro e à temperatura ambiente durante 24 horas
5. Colocar na geladeira e deixar maturar durante 1 dia
6. Após a maturação, mexer bem o leite fermentado - brevemente, será um iogurte bebível! Certifique-se de guardá-lo na geladeira

Informações Nutricionais

Por porção (20 cl)

Energia	140 kcal / 586 kJ
Lipídeos	3,0 g
dos quais saturados	1,8 g
Carboidratos	12,8 g
dos quais açúcares	12,8 g
Proteínas	15,4 g
Sal	0,3 g
Cálcio	226 mg

Contém alergênicos:

leite

Panna Cotta com Peptídeos de Colágeno Peptan P e folhas de gelatina

Aproveite os benefícios de Peptan com esta sobremesa doce e cremosa. As folhas de gelatina Rousselot são um estabilizador que confere à Panna Cotta uma textura doce e deliciosa, com uma agradável sensação na boca. Se você quer uma sobremesa divina com benefícios para a saúde, esta receita é para você!



Ingredientes (para 2 porções, ou 250g)

Folhas de gelatina	1 ½ folhas
Água fria (para dilatar as folhas de gelatina)	1 taça
Peptídeos de Colágeno Peptan P	13 g
Açúcar (sacarose)	17g
Creme de leite (fresco)	170 g
Leite desnatado	44 g
Essência - baunilha	Algumas gotas

Passo a passo

1. Mergulhar as folhas de gelatina em água fria até dilatarem (esta água só é usada para a dilatação, não é um ingrediente)
2. Misturar Peptan e açúcar em uma panela com o creme de leite e o leite frio enquanto mexe
3. Aquecer a panela durante 10 minutos, tendo cuidado para não deixar ferver, enquanto mexe. Espremer as folhas de gelatina e adicioná-las à mistura; mexer até a gelatina dissolver.
4. Adicionar a essência
5. Colocar a mistura em taças antes de colocar na geladeira para solidificar. Aguardar no mínimo 24 horas antes de servir

Informações Nutricionais Por porção (20 cl)


Energia	371 kcal / 1553 kJ
Lipídeos	31 g
dos quais saturados	20 g
Carboidratos	13 g
dos quais açúcares	10 g
Proteínas	10 g
Sal	0,08 g
Cálcio	14 mg

Contém alergênicos:

leite

Estas formulações respeitam os regulamentos UE. Consultar sempre as normas locais relativas à rotulagem fora da UE. © Rousselot.

Estas receitas não podem ser reproduzidas, distribuídas, traduzidas ou usadas sem a autorização prévia da Rousselot.



***Para saber
onde adquirir
produtos com Peptan,
visite peptan.com***



Peptan

A WORLD OF HEALTH BENEFITS

Informações de contato de vendas da Roussel Saúde e Nutrição

Roussel Saúde e Nutrição

Como segmento estratégico da Rousselot dedicado à saúde e nutrição, estamos empenhados em desenvolver ingredientes inovadores que respondam à necessidade atual de soluções que demonstrem eficácia comprovada, total segurança e qualidade premium. Nossos clientes podem confiar em produtos de classe superior, suportados por ciência de confiança, bem como em nossa assistência especializada na formulação, desenvolvimento do produto e aconselhamento regulamentar. Nossa linha de produtos inclui Peptan®, marca líder mundial em peptídeos de colágeno, Peptan® IIm e ProTake™. Em conjunto, oferecem «Um mundo de benefícios para a saúde» para um futuro mais saudável.

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte deste folheto poderá ser reproduzida, distribuída ou traduzida em qualquer formato ou por quaisquer meios nem armazenada em uma base de dados ou sistema de recuperação, sem a autorização prévia e escrita da Rousselot. Apenas a Rousselot detém os direitos autorais sobre todo o conteúdo deste folheto e os direitos de propriedade intelectual de todas as designações de nossos produtos indicadas neste folheto e os direitos de propriedade intelectual dos próprios produtos. Nada neste folheto constitui uma autorização (explícita ou implícita) de quaisquer direitos de propriedade intelectual da Rousselot. A duplicação ou uso de designações de produtos, imagens, gráficos e textos não é permitida sem a autorização prévia, escrita e explícita da Rousselot. A Rousselot não declara nem garante, expressa ou implicitamente, a precisão, confiabilidade ou integridade da informação, nem assume qualquer responsabilidade legal, direta ou indireta, sobre qualquer informação. O uso desta informação é de sua única responsabilidade. Nada no presente isenta você de realizar suas próprias determinações e testes de adequação, nem de sua obrigação de cumprir todas as leis e regulamentos aplicáveis, nem de consultar os direitos de terceiros. Este produto não pretende diagnosticar, tratar, curar ou prevenir qualquer doença. Você deve sempre consultar seu médico quando usar o produto juntamente com tratamentos médicos, dietas ou programas de exercício físico. Os usos e afirmações dos produtos da Rousselot recomendados no catálogo devem ser adaptados ao ambiente regulador local atual. A presente declaração não foi avaliada pelo Food and Drug Administration (FDA).

 [peptancollagen](https://www.instagram.com/peptancollagen)  [PeptanbyRousselot](https://www.facebook.com/PeptanbyRousselot)  [@RousselotHealth](https://twitter.com/RousselotHealth)

[rousselot.com/health](https://www.rousselot.com/health) [peptan.com](https://www.peptan.com)

Sede Rousselot

Rousselot B.V.
Kanaaldijk Noord 20
5691 NM Son Holanda

+31 499 364 100
collagen@rousselot.com