



**Proteína Hidrolisada de Arroz (PHA),**  
a melhor alternativa  
à proteína do leite  
e da soja.

**VITALRICE PHA**

Cooperação Científica  
TNC-GAN

# VITAL RICE PHA

Vital Rice PHA é uma fonte de **Proteína Hidrolisada de Arroz**, 100% de origem vegetal, indicada como alternativa para a substituição da proteína do leite de vaca, soja e outras. Ideal para idosos e atletas, na necessidade elevada de proteínas e nas restrições alimentares, como vegetarianos, veganos e alérgicos à proteína do leite e da soja. A **Proteína Hidrolisada de Arroz** do Vital Rice PHA passa por um processo de hidrólise enzimática com elevada proporção de peptídeos de baixo peso molecular, resultando em alta digestibilidade. A proteína do arroz também destaca-se pelo alto valor biológico<sup>1-2</sup>.

Vital Rice PHA tem indicação no tratamento da sarcopenia do envelhecimento, síndrome caracterizada pela perda progressiva e generalizada da força, da massa muscular e da performance física, que ocorre em consequência da idade. Pode haver alteração na síntese de proteínas,



proteólise, perda da integridade neuromuscular, aumento da inflamação, níveis hormonais alterados, desnutrição e alteração no sistema renina-angiotensina. Estima-se que essa condição atinge 15% dos idosos brasileiros.<sup>3-5</sup> Fatores associados ao envelhecimento como: resistência anabólica, caracterizada pela síntese proteica menos ativa, sedentarismo, doenças crônicas e fatores nutricionais como a ingestão inadequada de proteínas, má absorção e distúrbios gastrointestinais, têm relação com a sarcopenia, sendo muito importante garantir a ingestão adequada de proteínas, com boa digestibilidade e fonte de aminoácidos de cadeia ramificada (BCAA)<sup>3-5</sup>. Vital Rice PHA é uma alternativa eficaz na alimentação de idosos. Além da excelente fonte proteica, não contém lactose.

A **Proteína Hidrolisada de Arroz** pode ser considerada como uma fonte natural de aminoácidos de cadeia ramificada de BCAA, uma vez que apresenta níveis de leucina, isoleucina e valina em seu perfil aminoacídico (gráfico 1) na proporção de 2:1:1, oferecendo assim todos os benefícios da proteína procurados pelos atletas: diminui o catabolismo, evitando perda muscular; melhora a recuperação pós-exercício; aumenta o anabolismo, desenvolve massa e força muscular; fácil digestão de nutrientes. Joy, em 2013, verificou que a administração de proteína de arroz em atletas pós-treino diminui a gordura corporal e aumenta a massa magra, gera hipertrofia do músculo esquelético e aumenta a força de forma compatível à proteína do soro do leite<sup>6-7</sup>.

# HIDROLISADO PROTEICO DE ARROZ

O arroz é uma importante fonte de calorias e proteínas na alimentação de mais da metade da população mundial. Apresenta, entre os cereais, maior digestibilidade, maior valor biológico e a mais elevada taxa de eficiência proteica<sup>1,2,8</sup>. Vital Rice PHA é uma boa opção para vegetarianos e veganos, ajudando no aporte proteico da dieta.

Nos últimos dez anos aumentaram os casos de alergia. Dentre os alérgenos alimentares mais comuns responsáveis por até 90% de todas as reações alérgicas, pode-se citar o leite de vaca, o trigo e a soja.<sup>9</sup>

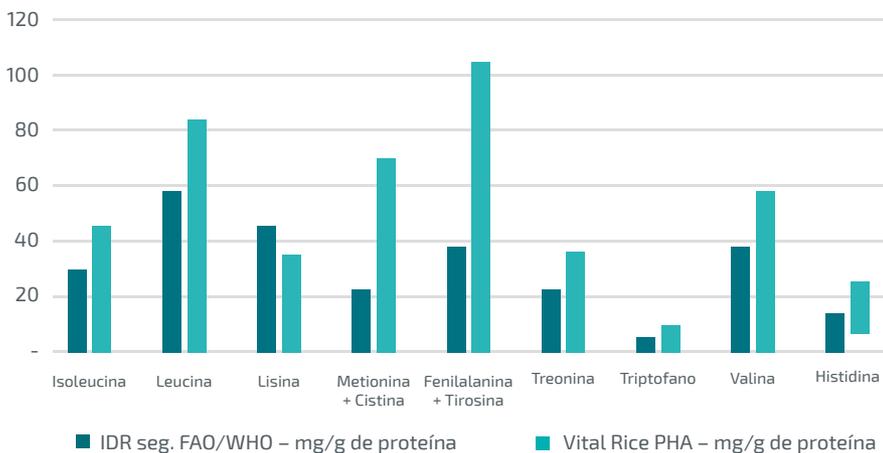
A base do tratamento é essencialmente nutricional e

está apoiada sobre dois grandes pilares: a exclusão dos alérgenos alimentares responsáveis e a utilização de fórmulas ou dietas hipoalergênicas.<sup>10</sup>

Para uma fórmula ser considerada hipoalergênica, é necessário que suas principais proteínas tenham sido modificadas, no intuito de reduzir a sua antigenicidade.<sup>11</sup>

A reduzida alergenidade das fórmulas com a fonte de arroz deve-se à hidrólise das proteínas do arroz que diminui a capacidade de ligação à IgE, devendo, portanto, ser considerada adequada e segura na alimentação de alérgicos.<sup>12-14</sup>

**Gráfico 01** - Aminograma do Vital Rice PHA (composição em mg/g de fonte)



# INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

## DESCRIÇÃO:

Fonte de Proteína Hidrolisada de Arroz como alternativa para a substituição da proteína do leite e da soja.

## INDICAÇÕES:

Necessidade elevada de proteínas e restrições alimentares. Vegetarianos e veganos, atletas, idosos e alérgicos à proteína do leite e da soja.

## PREPARO:

Pode ser acrescentado em preparações variadas. Para homogeneizar, se necessário, utilizar mixer ou liquidificador.

## Fonte PT

100% **Proteína Hidrolisada de Arroz (PHA)**

## Osmolalidade

185 mOsm/kg H<sub>2</sub>O (porção 40 g)

## Fonte CH

80% maltodextrina  
20% sacarose

Sabor: baunilha

## QUANTIDADE POR PORÇÃO 40 g (4 COLHERES DE SOPA)

VALOR ENERGÉTICO	152 kcal = 638 kJ
Carboidratos, dos quais:	6,8 g
açúcares	1,1 g
Proteínas	27 g
Gorduras totais, das quais:	2,1 g
gorduras saturadas	0,6 g
gorduras trans	0
Fibra alimentar	1,7 g
Sódio	193 mg



# BEM-VINDO À NUTRIÇÃO ENTERAL DESCOMPLICADA!

O **PRODIET EM CASA** É UMA ESTRUTURA COMPLETA PENSADA  
PARA **ATENDER DE UM JEITO MUITO ESPECIAL**  
AQUELES QUE QUEREM FALAR COM A GENTE.



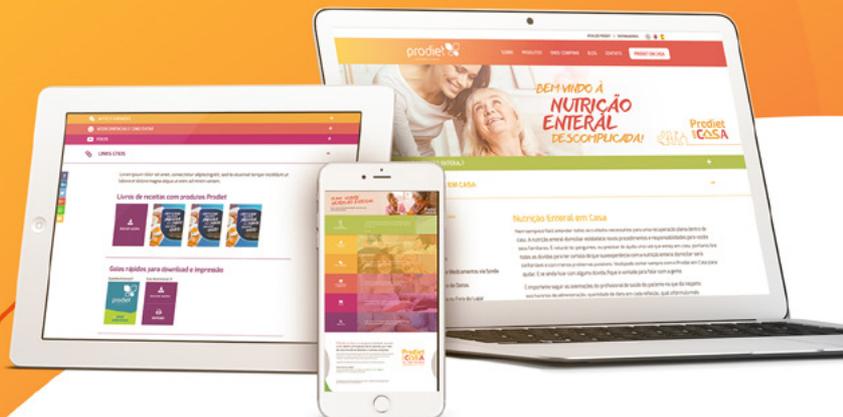
**INFORMAÇÕES** E DICAS SOBRE  
NUTRIÇÃO ENTERAL **EM CASA.**



**ATENDIMENTO FEITO**  
POR **NUTRICIONISTAS.**



**INSTRUÇÕES** SOBRE  
NOSSOS **PRODUTOS.**



**Prodiet**  
**em CASA**



✉ [emcasa@prodiet.com.br](mailto:emcasa@prodiet.com.br)

☎ 0800 702 8845

[prodietemcasa.com.br](http://prodietemcasa.com.br)

# CONHEÇA A LINHA COMPLETA DE PRODUTOS PRODIET!

**prodiet**  
NUTRIÇÃO CLÍNICA

Faz mais pela vida.



## REFERÊNCIAS

1. Fabian C, Ju YH. A review on rice bran protein: its properties and extraction methods. *Critical reviews in Food Science & Nutrition*, v. 51, p. 816–827, 2011.
2. Han SW, Chee KM, Cho SJ. Nutritional quality of rice bran protein in comparison to animal and vegetable protein. *Food Chemistry*, v. 172, p. 766–769, 2015.
3. Burton LA; Sumukadas D. Optimal management of sarcopenia. *Clin Interv Aging*. 7(5):217-28, 2010.
4. Alexandre TDS, Duarte YA, Santos JL, Wong R, Lebro ML. Prevalence and associated factors of sarcopenia among elderly in Brazil: findings from the SABE study. *J Nutr Health Aging*, Paris, v. 18, n. 3, p. 284–290, 2014.
5. Manders RJ, Little JP, Forbes, SC, Candow, DG. Insulinotropic and muscle protein synthetic effects of branched-chain amino acids: potential therapy for type 2 diabetes and sarcopenia. *Nutrients*, Basel, v. 4, n. 11, p. 1664-1678, 2012.
6. Paschoal V. *Tratado de nutrição esportiva funcional*. São Paulo: Roca, 2015.
7. Joy JM, Lowery RP, Wilson MW, Purpura M, Souza EO, Wilson SMC, et al. The effects of 8 weeks of whey or rice protein supplementation on body composition and exercise performance. *Nutrition Journal*, 2013.
8. Wani AA, Singh P, Shah MA, Weisz US, Gul K, Wani IA. Rice starch diversity: effects on structural, morphological, thermal, and physicochemical properties – a review. *Comprehensive Reviews in Food Science & Food Safety*, v.11 p. 417–436, 2012.
9. Lopes, C. Ravasqueira et al. Allergy School Hannover 2006: Allergy, from diagnosis to treatment. *Revista Portuguesa de Imunoalergologia*, Lisboa. 2006;14(4):355-64.
10. Consenso Brasileiro sobre AA: 2007. *Rev Bras Alerg Imunopatol*.2008;31(2):64-89.
11. American Academy of Pediatrics. Committee on Nutrition. Hypoallergenic infant formulas. *Journal of the American Academy of Pediatrics*.2000;106(2):346-9. (Disponível em: < <http://pediatrics.aappublications.org/content/106/2/346>. full.pdf+html>. Acesso em: 12 junho 2012).
12. Niggemann B1, von Berg A, Bollrath C, Berdel D, Schauer U, Rieger C, et al. Safety and efficacy of a new extensively hydrolyzed formula for infants with cow's milk protein allergy. *Pediatr Allergy Immunol* v.19, p. 348-354, 2008.
13. Sole D, Silva LR, Rosario Filho N, Sarni RO, Pastorino AC, Sarinho EC, et al. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2007. *Ver Bras Alerg Imunopatol*. v.31, p. 64-89, 2008.
14. Niitsu M; Ichinose D; et al. Effects of combination of whey protein intake and rehabilitation on muscle strength and daily movements in patients with hip fracture in the early postoperative period. *Clinical Nutrition*, v. 35, p. 943 e 949, 2016.