Белки Prolacta производит знаменитый французский молочный концерн Lactalis. Самый известный бренд компании Lactalis в России - сыры President, также в российских торговых сетях компания представлена такими брендами как Galbani, Lactel, Celia, Societe.

Протеины Prolacta уникальные в своем роде, так как технология их производства качественно отличается от производства всех остальных сывороточных белков. Впервые в качестве источника получения белка использована не молочная сыворотка, которая остается после переработки молока в творог или сыр, а непосредственно молоко. С помощью мембранных технологий сывороточные белки напрямую экстрагируются из сепарированного молока без применения высокой температуры, химического и ферментативного воздействия, сопряженных в процессе производства с получением молочной сыворотки. При производстве продукт проходит двойную фильтрацию.

Другого белка, получаемого таким способом просто НЕ СУЩЕСТВУЕТ.

Такой метод производства позволяет сохранить все натуральные свойства белка, избегая денатурации. Как следствие продукт имеет высокую биологическую ценность, богатый, постоянно стабильный аминокислотный состав, обогащенный лейцином.

Prolacta имеет пыльную, мелкую фракцию, легко размешивается, имеет естественный натуральный вкус.

С уверенностью можно сказать: белки Lactalis Prolacta являются не только панацеей от сложившегося кризиса, но и уникальным в своем роде продуктом, качественно опережающим имеющиеся аналоги.

Ниже представлена таблица с аминокислотным составом в сравнении Пролакты с обычными продуктами ( казеином и WPCполученным путем фильтрации сыворотки). Цветом отмечены незаменимые аминокислоты.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| г/100 грамм протеина | Пролакта  | Wpc|wpi | Казеин |
| *Аспаргин (Aspartic acid)* | 12,3 | 10,3 | 6,6 |
| *Треонин (Threonine)* | 5,5 | 7,0 | 4,1 |
| *Серин (Serin)* | 4,8 | 5,0 | 5,5 |
| *Глутамин (Glutamic acid)* | 19,1 | 17,0 | 21,2 |
| *Пролин (Prolin)* | 5,1 | 5,7 | 10,1 |
| *Глицин (Glycine)* | 2,0 | 1,8 | 1,7 |
| *Аланин (Alanine)* | 5,2 | 5,0 | 2,9 |
| *Валин (Valine)* | *5,8* | *5,7* | *6,4* |
| *Метионин (Methionine)* | 2,5 | 2,2 | 2,6 |
| *Изолейцин (Isoleucine)* | 6,0 | 5,7 | 4,7 |
| *Лейцин (Leucine)* | 13,1 | 10,5 | 9,0 |
| *Тирозин (Tyrosine)* | 4,0 | 3,2 | 5,3 |
| *Фениланин (Phenylalanine)* | 4.0 | 3,3 | 4,9 |
| *Гистидин (Histidine)* | 2,2 | 1,8 | 2,7 |
| *Лизин (Lysine)* | 10,6 | 9,1 | 7,4 |
| *Аргинин (Arginine)* | 2,8 | 2,4 | 3,4 |
| *Триптофан (Tryptophan)* | 2,5 | 1,8 | 1,0 |
| *Цистин (Cystine)* | 3,1 | 2,5 | 0,4 |
| *Химический индекс* | 105 | 95 |  |

Как видим по химическому индексу совокупности полезность Пролакты опережает все до этого существующие белки.

Изолят сывороточного белка – это высококачественный белок с наивысшей биологической ценностью. Он обеспечивает организм необходимыми строительными кирпичиками, которые необходимы организму для синтеза аминокислот, которые, в свою очередь, необходимы для строительства мышечной массы.

Благодаря современным методам фильтрации, изолят сывороточного протеина, как правило, менее аллергенный, чем концентраты, сухое молоко или другие молочные продукты. Поэтому данная спортивная добавка является оптимальным выбором для атлетов с непереносимостью лактозы.

Сывороточный изолят Prolacta 95  это чистый(сырьевой) протеин, именно на основе этого продукта производиться детское и спортивное питание. Это чистый продукт, на 100 гр. приходиться не менее 95 гр. животного, высоко усвояемого белка. Именно поэтому у Prolacta более доступная цена в сравнении с другими белковыми добавками, при этом Prolacta является самым высококачественным продуктом из всех сывороточных белковых концентратов. Это отличное решение для спортсменов нуждающихся в большом количестве белка, не желающих ограничивать себя, стремящихся только вперед!

Prolacta по праву признана самым качественным сывороточным белком, так как производится на прямую из молока, а не цедится из сыворотки как прочие. Это позволило достичь пыльной и мелкой фракции, что говорит о максимальном усвоении и высокой биологической ценности, кроме того продукт легко размешивается и обладает отличным аминопрофилем с большим содержанием лейцина.

В 2001 г. компания Lactalis International опубликовала международный патент на изобретение качественного белка Prolacta. Впервые в качестве источника получения белка использована не молочная сыворотка, а непосредственно молоко. С помощью мембранных технологий сывороточные белки напрямую экстрагируются из сепарированного молока без применения высокой температуры, химического и ферментативного воздействия, сопряженных в процессе производства с получением молочной сыворотки.

Полностью сохраняя нативные свойства, Prolacta является изолятом белка высокого качества, полученного в условиях мягкой обработки, избегая денатурации в структуре белка как следствия воздействия на него высоких температур и потери биологической активности. Известным фактом остается, что большинство белков теряют биологическую ценность при воздействии на них кислот и высоких температур, избежать которых сложно при 99 производстве молочной сыворотки для детского питания традиционным способом.

В белке Prolacta количество и уровень аминокислот полностью контролируем, гарантирован и постоянен, тогда как в молочной сыворотке, получаемой в несколько этапов, гарантировать количество и качество аминокислот по-прежнему достаточно сложно.