

Boletín Científico n° 3

1ª Parte: Batidos Dietéticos de Exialoe **Fundamentos analíticos de su composición.**

La introducción en el mercado de los batidos dietéticos de Exialoe ha tenido notable repercusión y alto grado de aceptación por parte del público en general y muy especialmente por aquel sector de la sociedad hacia quien fue orientada su producción.

¿Cuáles son las razones de su aceptación en el campo de la dietética?

Fundamentalmente la naturaleza de los ingredientes que, cualitativa y cuantitativa, se hallan integrados en su equilibrada formulación. Esta no es mas que el resultado de la necesidad de llenar el vacío existente en un campo poco explorado, como es el de los batidos dietéticos dirigidos hacia las personas de la llamada 3ª edad, no sólo para cubrir sus requerimientos energético-nutricionales, sino también para controlar y mejorar la mejor calidad de vida de las mismas como portadoras de determinadas patologías de mayor incidencia en esta etapa de su existencia, consecuencia del inexorable proceso de envejecimiento.

Integran la formulación de los batidos Exialoe varios componentes, entre los que destaca un Fitonutriente que marca la diferencia entre las dos presentaciones de los mismos: el Ginkgo Biloba.

-Ginkgo Energy con Ginkgo Biloba, para personas de 3ª edad.

-Exialoe Energy sin Ginkgo Biloba, para personas jóvenes.

En esta 1ª parte de la monografía nos referimos a tres de los componentes esenciales de los batidos Exialoe: el Ginkgo Biloba, el Picolinato de Cromo y las Proteínas del Suero de la leche.

En la 2ª parte nos ocuparemos de los restantes ingredientes de la formulación: la Garcinia Cambogia, la Coenzima Q10 y la Maltodextrina.

El extracto de Ginkgo Biloba procede de las hojas desecadas de éste árbol, cuyo origen se remonta al período Mesozoico (130-180 millones de años) y en cuya composición destacan los derivados polifenólicos (Bioflavonoides) -entre 22-27% de Gingko flavonoglicósidos- y los compuestos diterpénicos -entre 5-7%- además de sustancias como la Ginkgetina y la Bilobetina.

Sus principales efectos farmacológicos radican en el aumento del flujo sanguíneo periférico (microcirculación capilar) y central (circulación arterio-venosa), como también en su acción antioxidante (neutralizante de radicales libres, responsables de trastornos del sistema nervioso asociados con el envejecimiento).

Por lo tanto, resulta de utilidad como coayudante en el tratamiento de los trastornos de riego sanguíneo (cerebral, cardíaco y de las extremidades inferiores), en trastornos auditivos acompañados de vértigo y zumbidos (acufenos y tinnitus), en trastornos de la circulación retiniana y de la circulación cerebral con déficit de memoria y en el tratamiento de los síntomas de la insuficiencia venoso-linfática (piernas pesadas, calambres, dolores y edemas).

El Picolinato de Cromo es una combinación del mineral Cromo y de una sustancia orgánica llamada Picolinato, perteneciente a la familia de los Quelantes. Estos agentes juegan un rol importante en la distribución de los minerales dentro del cuerpo y en su ingreso en la circulación sanguínea. El Picolinato de Cromo es una forma de Cromo biológicamente asimilable, es decir, fácilmente utilizada por el organismo.

Este mineral es fundamental para el mantenimiento de la Glucosa sanguínea dentro de límites normales y es uno de los componentes del GTF (Factor de Tolerancia a la Glucosa), esencial en el metabolismo de azúcares o Hidratos de Carbono y en el equilibrio de la función insulínica, de donde se deduce su rol protagónico en la prevención de la diabetes. Asimismo, el Cromo interviene en el metabolismo de las Grasas, regulando los niveles de Triglicéridos y de Colesterol sanguíneos por lo que resulta útil en la prevención de enfermedades cardiovasculares.

El estrés y las dietas desequilibradas hacen que un aporte de Cromo sea cada vez más necesario, al tiempo que existen evidencias científicas que señalan que un déficit de Cromo alteraría la interdependencia entre el hipotálamo, la glándula pineal y el timo, vitales para el mantenimiento de la integridad celular con la consiguiente aceleración del proceso del envejecimiento.

Las Proteínas del Suero de la leche se han utilizado en la formulación de este batido, en reemplazo de la clásica incorporación de Caseína en preparados dietéticos de este tipo.

Se trata de proteínas obtenidas por ultrafiltración del suero de la leche, de fácil digestión por parte de adultos y ancianos, y especialmente por aquellas personas que padecen trastornos digestivos.

Destacan por su elevada concentración la Betalactoglobulina (60%), la Alfalactalbúmina (20%), Inmunoglobulinas lácteas y Lactoferrina (1%), todas ellas de elevado valor biológico y las citadas en último término, dotadas de propiedades inmunomodulares y reguladoras de la flora intestinal, al tiempo que la Lactoferrina aumenta la biodisponibilidad del Hierro facilitando su transporte y absorción.

Dr. Ricardo Gampel
Farmacólogo y Bioquímico