



MAP[®] – Master Amino Acid Pattern[®]

**Acht essentielle Aminosäuren zur Protein- bzw. Eiweißernährung
Diätetisches Lebensmittel**

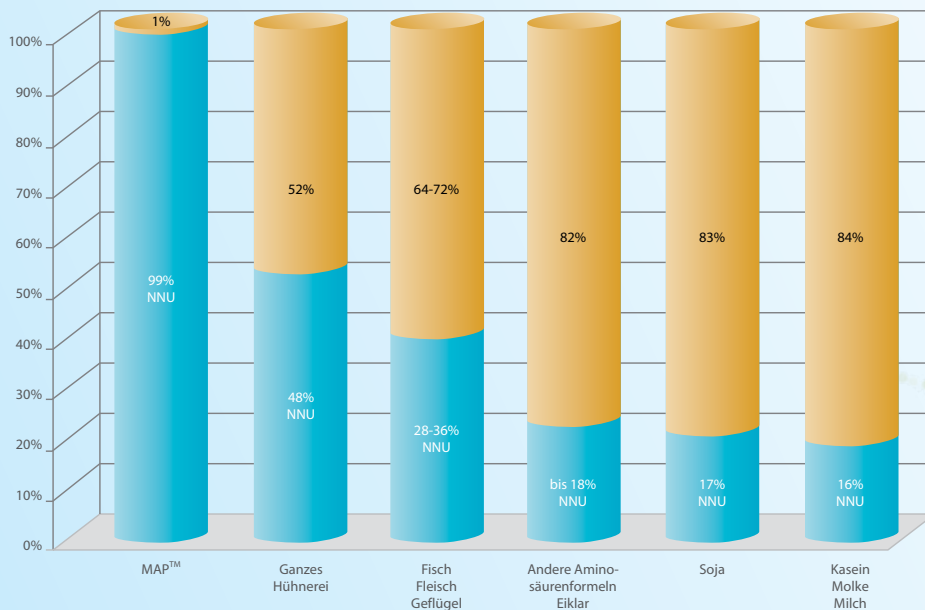
... die Eiweiß-Revolution

MAP[®] ist ein reines Lebensmittel und besteht zu 100% aus reinsten, frei-kristallinen Aminosäuren
 MAP[®] wird aus gentechnikfreien Hülsenfrüchten gewonnen, enthält keinerlei Zusatzstoffe oder Dopingsubstanzen, ist kein Medikament und ohne jegliche Kontraindikation
 MAP[®] liefert ein für das menschliche Ernährungsmuster optimales Verhältnis der acht essentiellen Aminosäuren L-Leucin, L-Valin, L-Isoleucin, L-Lysin, L-Phenylalanin, L-Threonin, L-Methionin, L-Tryptophan
 MAP[®] erreicht deshalb 99% Netto-Stickstoff-Verwertung [NNU*]
 MAP[®] bildet infolgedessen lediglich 1% Stickstoffabbaugifte (Ammoniak, Harnstoff)
 MAP[®] ist fast gänzlich frei von Kalorien (nur 0,4 kcal in 10 Presslingen) und führt Ihrem Körper dabei aber die gleiche Menge tatsächlich aufbauend verwertbarer Aminosäuren zu wie 350 g Fleisch, Fisch oder Geflügel.
 MAP[®] wird innerhalb von 23 Minuten im Dünndarm komplett resorbiert. Es ist bereits aufgespalten und benötigt keinerlei Spaltenzyme (Peptidasen). Die Übergangszeit üblicher Nahrungsproteine in den Körper dauert 5 bis 13 Mal länger. Außerdem hinterlässt MAP[®] keinerlei Verdauungsendprodukte.

* NNU = Net Nitrogen Utilization = Proteinnährwert

Aufgrund des außerordentlich hohen Homogenitätsgrades von MAP[®] bleibt die für das menschliche Ernährungsmuster erforderliche, optimale Proportionalität der acht essentiellen Aminosäuren auch in kleinsten Mengen erhalten. Eine NNU von 99% bedeutet, dass 99% seiner verwertbaren Aminosäuren als »Bausteine« für den Aufbau magerer Körperzellmasse zur Verfügung stehen und nur 1% den katabolen, d.h. Stickstoffgifte bildenden Weg zugeführt werden. Damit sind wir mit MAP[®] das erste Mal in der Geschichte der Menschheit in der Lage, selbst nieren- und leberinsuffiziente Menschen optimal mit Proteinen zu ernähren, ohne sie mit Stickstoffabfall zu belasten. Mit MAP[®] können diese, wie auch andere belastete Menschen, ihren Proteinbedarf auf effektive Weise decken und Proteinmangelercheinungen vorbeugen, ohne die toxischen Effekte zu großer Mengen an Stickstoffabfall im Blut zu fördern.

Verhältnis von Netto-Stickstoffverwertbarkeit (NNU) zu Stickstoffabfall aus Proteinnahrung



■ NNU (Net Nitrogen Utilization)
■ Stickstoff-Abfall

Quelle: Prof. Dr. Luca-Moretti, INRC (International Nutrition Research Center)

dr. reinwald healthcare gmbh+co kg

Am Baumgarten 6
D-90602 Seligenporten

Tel. +49 (0)9180 90023
Fax +49 (0)9180 90025

Mail mail@drreinwald.de
Web www.drreinwald.de



... für eine Gesundheit in Balance

Herkunft	Verzehrmenge Nahrungsprotein	NNU	Ausbeute Zellaufbau	Stickstoffabfall	Verhältnis Belastung von Nahrungsprotein: MAP®
MAP®	10,0 g	> 99%	> 9,9 g	< 0,1 g	
Spirulinaprotein	55,0 g	18%	9,9 g	45,1 g	451 : 1
Sojaprotein	58,2 g	17%	9,9 g	48,3 g	483 : 1
Molkeprotein	61,9 g	16%	9,9 g	52,0 g	520 : 1

Beispiel: Menge Stickstoffabfall von Soja im Vergleich zu MAP = 483 : 1

MAP® setzt wegen der extrem guten Verwertbarkeit von 99% NNU nur etwas weniger als 1% Stickstoffabfall frei, d.h. es liefert die geringste Menge an Ammoniak/Harnstoff im Vergleich zu allen anderen Nahrungsproteinen.

MAP® wird aus diesem Grund zur Ernährung von Kindern, Jugendlichen, Erwachsenen, älteren Menschen und auch Sportlern empfohlen, wenn die übliche Proteinzufuhr durch Speisen aus allergischen, organischen, psychischen sowie zeitlichen oder anderen Gründen unzureichend ist.

MAP® wird aus dem gleichen Grund zur Ernährung von Menschen mit Diabetes [alle Typen] empfohlen, die eine problematische Glukose-Produktion vermeiden müssen. Zum ersten Mal können diese Menschen dem zu befürchtenden Eiweißmangel durch optimierte Eiweißaufnahme vorbeugen.

MAP® ist bereits aufgeschlossen, es benötigt keine Spaltenzyme und kann in 23 Minuten vom Körper aufgenommen werden. Die Übergangszeit üblicher Nahrungsproteine in den Körper dauert 5 bis 13 Mal länger.

MAP® ruft nur eine minimale Stimulation von Verdauungssäften hervor, da es bereits aufgeschlossen ist. Folglich ist damit eine optimale Proteinversorgung möglich, ohne beeinträchtigende Füllung des Verdauungstraktes.

MAP® wird wegen des Fehlens von Verdauungsendprodukten und der minimalen Stimulation von Verdauungssäften auch zur Ernährung von Menschen ohne Magen oder Menschen mit Erkrankungen der Verdauungsorgane empfohlen.

MAP® produziert keine Verdauungsendprodukte. Aus diesem Grund ist es sehr gut zur Ernährung vor oder nach Operationen geeignet. Auch für Personen, die unter schwerem Durchfall, unter schlechter Verdauung oder schlechter Aufnahme von Nährstoffen aufgrund von Erkrankungen des Verdauungstraktes leiden [Morbus Crohn, Colitis Ulcerosa] ist MAP® besonders geeignet.

MAP® reduziert durch die Entlastung der Verdauungsorgane und der entgiftenden Organe Leber und Nieren auch die Belastungen des Herz-Kreislaufsystems.

MAP® ist ein zu 100% reines Lebensmittel, es ist kein Medikament. Daher gibt es zu MAP® keine Kontraindikationen.

MAP® ist amphoterisch, das heißt zu saure oder zu basische pH-Werte werden ausgeglichen und es unterstützt darüber hinaus antioxidative und entgiftende Abläufe im Körper.

MAP® stützt die nahrungsabhängige Balance im Körper. Das kann bei der Gewichtskontrolle helfen, das Körpergewicht muskelerhaltend zu senken oder bei Kachexie den Aufbau magerer Zellmasse zu steigern.

MAP® ist zu 100% frei von Natrium und Fett. So kann bei der Ernährung mit MAP® die Aufnahme dieser häufig unerwünschten Nährstoffe vermindert werden.

MAP® wird aus gentechnikfreien Hülsenfrüchten gewonnen. Es enthält weder Hefe, Gluten, Purin, Zucker, Soja, Getreide, Milchprodukte noch Konservierungsstoffe.

MAP® kann von jeder Person, unabhängig von Alter, Geschlecht und Gesundheitszustand sowie auch während der Schwangerschaft und der Stillzeit sowie von Säuglingen ohne Bedenken eingenommen werden.

MAP® findet nach Prof. Dr. med. Lucá-Moretti besonders Verwendung in folgenden Bereichen:

- gesunde Gewichtsreduktion als Alternative zu LowCarb oder zum Fasten
- chronische und stoffwechselbedingte Krankheiten
- Proteinmangelkrankheiten, Mangelernährung im Alter, vegetarische und vegane Lebensweise
- Diabetes II / Diabetes I-Ernährung
- Schwangerschaftsdiabetes sowie Schwangerschaftsvergiftung / Gestose
- Osteoporose
- Gicht, Rheuma sowie Arthrose / Arthritis
- latente Azidose
- Gewichtszunahme bei alters- oder krankheitsbedingter Kachexie (auch Krebs oder Aids)
- Anorexie und Bulimie
- Muskelaufbau bei Rehabilitationspatienten [Unfall, Operation]
- Allergien
- Immunstärkung [Immunglobuline]
- verminderte Nieren- oder Leberfunktion
- Anämie, insbesondere Eisenmangel
- erhöhte Cholesterinwerte
- Aufmerksamkeits-Defizit-Syndrom [ADS/ADHS]
- Ernährung im Leistungssport

Weiteres zu Einsatzmöglichkeiten von MAP® finden Sie unter www.map-protein.de.

Fordern Sie weitere **Fachinformationen und Studien** an bei Dr. Heinz Reinwald: mail@drreinwald.de. ... für eine Gesundheit in Balance