



EMAAVEGAN

- permet de maintenir et d'optimiser les capacités d'autoréparation du corps.
- votre capital santé EST entre autres dans la QUALITE du stock de vos ACIDES AMINES: **GARANTIE DE DEFENSE ET DE RECONSTRUCTIONS DU CORPS.**

Un acide aminé essentiel ou indispensable, est un acide aminé qui ne peut être synthétisé par l'organisme humain et doit donc être apporté par l'alimentation, condition nécessaire au bon fonctionnement de l'organisme.

Végétarisme et végétalisme

Les objectifs

- Assurer une meilleure santé ;**
- Prévenir les maladies ;**
- Respecter les droits des animaux ;**
- Contribuer à la protection de l'environnement ;**

- Promouvoir une consommation responsable ;**



info@lebionaturel.com

EmaaVegan



Description :

Tous les jours, notre corps est sujet à agressions de tous genres (pollution, stress, émotions négatives...). Tous les jours, notre corps, comme par miracle, se fabrique de nouvelles protéines remplaçant celles prématurément usées. Ce processus ne peut s'accomplir sans un stock suffisant d'acides aminés offerts par une nourriture saine, saisonnière, mangée dans de bonnes conditions.

De nos jours, nous le savons, de par notre alimentation appauvrie (croissance artificielle, additifs, mauvaises habitudes alimentaires, influences publicitaires), ceci n'est plus garanti.

Que se passe-t-il dans un organisme en manque d'acides aminés?

Suivant un processus interne, lent mais irréversible: les performances du système réparatif du corps diminuent sensiblement. Les tissus de la peau seront de moindre qualité (manque de souplesse, rides, cernes), le système immunitaire sera fragilisé (plus sujet aux virus environnants), les reins et intestins peinent et les toxines cumuleront dans les tissus (risque de maladies).

C'est ce que nous appelons le VIEILLISSEMENT PRÉMATURÉ.

Pour éviter cet "irréversible", qui peut être vécu par certains comme un véritable choc psychologique et physique, l'équipe d'EMAAVEGAN se met au service de la conscientisation et de la prévention.

EMAAPRO de par la qualité de ses principes actifs, permet de maintenir et d'optimiser les capacités d'autoréparation du corps tout en offrant une démarche anti-vieillesse sensée. Lorsqu'un traitement médical s'avère nécessaire, un terrain sain optimisera son efficacité.

Sachez que votre capital santé EST entre autres dans la QUALITE du stock de vos ACIDES AMINES:

GARANTIE DE DEFENSE ET DE RECONSTRUCTIONS DU CORPS.

EMAAVEGAN EST 100% NATUREL ET DONC 100% ASSIMILABLE

EMMAVEGAN vise à OPTIMISER la SANTE du corps

Forts de cette information, EMAAVEGAN vous dit:

A VOTRE SANTE !

(LETTRE DU DOCTEUR ARCO)



EmaaVegan



Se procurer de bons acides aminés. Oui, mais où?

Si nous pouvions manger comme dans les années 1930, cette question ne se poserait pas.

Les cultures appartenait aux paysans et à leur bon sens légendaire; les sols avaient le temps de se reconstituer. Après la seconde guerre mondiale, de nouveaux appareils et techniques sont apparus, avec le but avoué d'augmenter la productivité et de la pousser au maximum. Ce qui a mené à l'appauvrissement des sols que nous connaissons, ainsi qu'à la pollution par les pesticides.



Le contraste est encore plus grand lorsque l'on compare la vie trépidante que nous subissons actuellement à celle de l'époque. De nos jours, le stress est omniprésent et il entraîne une consommation d'autant plus grande d'acides aminés. Des besoins importants et une nourriture appauvrie provoquent inévitablement des carences.

Et si ce n'était pas suffisant, il y a les régimes amaigrissants, qui commencent de plus en plus tôt...

Les acides aminés qui apparaissent le plus souvent en déficit dans le corps semblent être la cystéine, la phénylalanine, l'histidine, ainsi que le tryptophane, l'acide glutamique et la tyrosine. Certains de ces acides aminés interviennent dans la régulation de l'appétit et de l'humeur.

La cystéine, l'histidine, l'acide glutamique et la méthionine sont indispensables à l'élimination des métaux lourds. Certains acides aminés ont une action anti-oxydante et luttent contre le vieillissement cellulaire.

C'est un fait: un stock correct d'acides aminés est indispensable pour préserver notre santé!

Composition :

Composants par cuillère à café (+/- 3.6gr.) 9499.55/10gr:

L-Isoleucine 3.41% - L-Leucine 6.57% - L-Lysine 1.58% - L Méthionine 1.94% - L Phénylalanine 5.76% - L-Thréonine 2.57% - L- tryptophane 0.77% - L-Valine 3.76% - L-Alanine 2.48% - L-Arginine 3.30% - Ac. L aspartique 3.03% - L-Cystine 2.15% - Ac.L-glutamique 36.09% - Glycine 2.99% - L-Histidine 1.77% - L-Proline 11.82% - L-Sérine 5.31% - L-Tyrosine 3.38% - Extrait de fraise, extrait de betterave rouge et de chlorophylle 24% Eiwit gehalte AA. +/- 76% Co-balamine (vit B12) - acide folique (vit B9)

Certification ISO 22000

Informations WIKIPEDIA / PASSEPORT SANTE / BIO SANTE / Dr WUYTS / Roseline Gagnon

Composants de la formule:

L-Isoleucine : ***acide aminé essentiel***

Sources :

L'isoleucine se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Céréales complètes (seigle, soja, blé, riz)
- ◆ Levure , Œuf
- ◆ Produits laitiers, parmesan
- ◆ Foie, viande, poulet, chorizo, porc et veau; un peu dans les poissons,
- ◆ Amandes, noix de cajou, arachides
- ◆ Lentilles, pois chiches, fèves

Rôle :

L'isoleucine favorise la construction (anabolisme) musculaire, participe à la production d'énergie, améliore le niveau d'endurance et constitue une source d'énergie pour les muscles.

Il joue également un rôle important dans l'immunité (active les lymphocytes T killer $\gamma\delta$, et aide à détruire les membranes des bactéries)

Il est nécessaire à la formation de l'hémoglobine. Il stabilise et régule la glycémie.

L-Leucine : ***acide aminé essentiel***

Sources :

La leucine se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Céréales complètes (blé, riz, soja)
- ◆ Noix, fèves
- ◆ Viande
- ◆ Blanc de l'œuf, parmesan, lait

Rôle :

Cet acide aminé essentiel promeut le processus de guérison au niveau des os, de la peau et des muscles.

Elle constitue une source d'énergie pour les muscles et stimule la production des protéines au niveau des muscles. (anabolisme musculaire). La leucine favorise la synthèse de l'hormone de croissance; ainsi que la libération de l'insuline (qui favorise la pénétration du glucose dans le muscle et le cerveau); elle peut être transformée en glucose dans le foie (néoglucogenèse).

L-Lysine : acide aminé essentiel

Sources :

La lysine se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Seigle, soja, fève de Lima
- ◆ Viande rouge, dinde, volaille
- ◆ Crevettes, poisson
- ◆ Produits laitiers, parmesan

Rôle :

La lysine est nécessaire pour le système immunitaire et la production d'anticorps. Notamment, elle s'est révélée efficace pour guérir l'herpès.

La lysine est nécessaire à la croissance et au développement des os chez l'enfant. Il favorise l'absorption du calcium chez l'adulte.

Elle participe à la formation du collagène (os, cartilage, tendon, tissu conjonctif) en collaboration avec la vitamine C. Elle sert donc à cicatriser les plaies et blessures.

La lysine contribue au métabolisme des glucides et favorise l'absorption des graisses.

De plus, la lysine peut aider à prévenir les problèmes de stérilité.

Précurseur de: carnitine

Compétition avec: arginine

Manque :

Une carence en lysine peut entraîner :

- ◆ Retard de croissance, mauvaise cicatrisation
- ◆ Chute des cheveux, anémie, perte d'appétit, fatigue chronique
- ◆ Difficultés de concentration, irritabilité
- ◆ Rougeur oculaire

L-Méthionine : acide aminé essentiel

Sources :

La méthionine se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Germe de blé, graine de tournesol, soja
- ◆ Avocat, lentille, fève, oignon
- ◆ Yogourt, fromage, parmesan
- ◆ Poisson (saumon fumé)
- ◆ Viande, volaille

**Les acides aminés essentiels ne peuvent pas être produits par le corps ;
ils doivent toujours être fournis par l'alimentation.**

Rôle :

La méthionine participe à la dégradation des lipides; elle combat l'accumulation des graisses dans le foie (stéatose) et les artères.

La prise de méthionine en même temps que la L-dopa diminue les tremblements et fluidifie les mouvements en cas de maladie de Parkinson.

Cet acide aminé essentiel renforce l'équilibre nerveux, notamment en cas de léthargie ou dépression, car elle est activée en SAM (s-adenosylméthionine). La SAM intervient dans la synthèse de carnitine, de choline, d'adrénaline, d'ADN, d'ARN, de lécithine et de mélatonine. Or la L-dopa utilisée dans la maladie de Parkinson, abaisse le taux de SAM dans le cerveau.

La méthionine augmente l'élimination des métaux lourds (Plomb notamment).

Elle lutte contre le vieillissement cellulaire car c'est un puissant antioxydant. Elle participe également à la souplesse des membranes cellulaires via la synthèse de phosphatidylcholine.

Elle permet d'abaisser le taux d'histamine et du cholestérol, en stimulant la production de la lécithine du foie, qui permet la fluidité de la membrane cellulaire.

La méthionine contribue à la santé de la peau, des cheveux et des ongles. Elle rend l'acide folique (vitamine B9) biodisponible.

Précurseur de: cystéine et taurine

Manque :

Une carence en méthionine peut entraîner :

- ◆ Intoxication
- ◆ Disfonctionnement du foie
- ◆ Un taux bas de méthionine et en vitamine B6 est associé à une hausse du risque de cancer du poumon.

L-Phénylalanine : *acide aminé essentiel*

Sources :

La phénylalanine se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Germe de blé, graines, soja
- ◆ Poisson, œuf
- ◆ Produits laitiers, parmesan
- ◆ Noix
- ◆ Viande, volaille
- ◆ Levure

Rôle :

La phénylalanine est transformée en Tyrosine qui permet de synthétiser les catécholamines (telles que L-dopa, dopamine, adrénaline, noradrénaline) utiles en cas de dépression et qui augmentent le tonus; cette synthèse nécessite la présence de vitamine B6. Elle intervient également dans la synthèse d'hormones thyroïdiennes et de mélanine (qui protège la peau des rayonnements UV).

Elle fabrique des neuromédiateurs, qui véhiculent l'information à travers le cerveau, d'où son rôle prépondérant dans l'apprentissage et la mémorisation. Elle est capable de traverser la barrière hémato-encéphalique, d'où ses effets sur l'équilibre chimique cérébral.

La phénylalanine intervient dans la régulation de l'appétit. (en cas de boulimie)

Elle diminue la destruction (catabolisme) des encéphalines qui permettent de supporter la douleur.
Elle peut améliorer l'appétit sexuel de l'homme.

Elle sera plus efficace en compagnie des vitamines **B1** et **B6**.
Compétition avec: tryptophane - freine l'absorption de L-dopa

Contre-indications:

Les personnes atteintes de phénylcétonurie, de schizophrénie ou suivant un traitement antidépresseur par IMAO

Manque :

- ◆ Excès d'appétit, boulimie, embonpoint
- ◆ Forte émotivité
- ◆ Troubles vasculaires et visuels

L-Thréonine : *acide aminé essentiel*

Sources :

La thréonine se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Germe de blé, graines, soya
- ◆ Noix, fèves
- ◆ Produits laitiers, Œufs
- ◆ Viande, volaille
- ◆ Bananes et carottes

Rôle :

La thréonine intervient dans la synthèse du collagène, de l'élastine et de l'émail: elle a donc un effet cicatrisant sur la peau, et est favorable à des dents saines.

Elle contribue à maintenir l'équilibre protéique au sein de l'organisme.

Chez les enfants, elle favorise le développement du thymus et participe à la formation d'anticorps.

La thréonine participe à la dispersion des graisses au niveau du foie et assure un bon fonctionnement intestinal, en facilitant les échanges nutritifs intestin/sang.

Elle est précieuse dans le contrôle des crises chez l'épileptique.

Elle peut être transformée en glucose par le foie (néoglucogenèse).

C'est un précurseur de la glycine et de la sérine.

Manque :

Une carence en thréonine peut provoquer :

- ◆ Problèmes de peau
- ◆ Faiblesse générale, irritabilité
- ◆ Troubles de la digestion

L- tryptophane : *acide aminé essentiel*

Sources :

Le tryptophane se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Riz brun, soja
- ◆ Amande, arachide
- ◆ Chocolat
- ◆ Fromage
- ◆ Poisson, œuf
- ◆ Viande sauvage

Rôle :

Le tryptophane est considéré comme l'acide aminé garant de la santé du système nerveux! Il est un précurseur de la sérotonine, (le neurotransmetteur du bien-être, de la relaxation et du contrôle de l'impulsivité) qui est également transformée en mélatonine (qui favorise le sommeil).

Pris avec la vitamine B6, il diminue l'agressivité et la dépression liée à la prise de la pilule.

Un taux élevé de tryptophane diminue l'envie de manger sucré. Il stabilise l'humeur et réduit l'appétit. Il agit sur le contrôle des pulsions, les addictions, l'agressivité, le suicide.

Le tryptophane stimule la libération de l'hormone de croissance.

Il aide l'action des vitamines B, notamment permet la synthèse de la niacine (vitamine B3).

Il participe à la formation des lymphocytes actifs du système de défense de l'organisme.

Le tryptophane réduit les besoins en glucides et élève le taux de glucose dans le sang; il aide à mieux tolérer le besoin d'alcool.

Compétition: avec les acides aminés branchés (leucine, isoleucine et valine). Si l'on prend un peu de sucre en même temps que les acides aminés, l'insuline qui est alors sécrétée (en réaction) fait rentrer les acides aminés branchés dans le muscle, ce qui permet au Tryptophane de rentrer dans le cerveau sans aucune compétition, ce qui augmente la sérotonine dans le cerveau.

Le tryptophane est moins bien absorbée en cas d'intolérance au fructose.

Manque :

Une carence en tryptophane peut provoquer :

- ◆ Arrêt de croissance, vieillissement de la peau et des cheveux
- ◆ Stress, anxiété, obsession, insomnie
- ◆ Migraine tenace
- ◆ Déficience du système immunitaire

L-Valine : *acide aminé essentiel*

Sources :

La valine se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Graines, soja, arachide
- ◆ Champignon
- ◆ Produits laitiers, parmesan, gruyère

- ◆ Blanc d'œuf
- ◆ Viande

Rôle :

La valine sert à la production d'énergie . Elle est rapidement assimilée et aussitôt captée par les muscles, améliorant la récupération après l'effort; elle favorise l'anabolisme musculaire. Elle sert aussi de substrat dans la néoglucogenèse

Véritable stimulant, elle participe au bon fonctionnement du système nerveux, à la vivacité mentale et à la coordination musculaire.

Elle aide à la réparation des tissus.

Manque :

Le manque de valine peut provoquer :

- ◆ Chez le bébé : retard de poids et mental, convulsion, difficulté d'alimentation

L-Alanine:

Sources :

L'alanine se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Blé, soya, Avocat
- ◆ Produits laitiers
- ◆ Œufs
- ◆ Bœuf, volaille, poisson

Rôle :

L'alanine est un acide aminé non essentiel ; l'organisme peut le produire à partir d'acides aminés branchés (isoleucine, leucine et valine).

Il stimule l'élévation du glucose sanguin par néoglucogenèse et en provoquant la libération de glucagon. L'alanine participe à la production d'énergie dans l'organisme.

Il joue un rôle dans la production des lymphocytes (globules blancs).

L'alanine participe à l'élimination du phosphate et autres produits nocifs.

Cet acide aminé est présent dans les sécrétions prostatiques.

L-Arginine :

Sources :

L'arginine se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Fruits secs (amande, noix, arachide, noisette)
- ◆ Céréales (soja, blé, avoine, maïs, riz), graines de sésame
- ◆ Chocolat
- ◆ Poisson, œuf, viande
- ◆ Produits laitiers

Rôle :

Vasodilatateur, il agit sur la circulation sanguine et contribue à abaisser la pression artérielle; il diminue également sur l'agrégation plaquettaire.

Il stimule la production des globules blancs et stimule les fonctions de défense contre les virus et les parasites. Il contribue à développer le thymus.

L'arginine participe à la réparation du tissu conjonctif (qui représente 2/3 de notre poids) et de la peau. Il joue ainsi un rôle dans la cicatrisation.

Il stimule la sécrétion de l'hormone de croissance par l'hypophyse, ainsi que d'insuline considéré comme essentiel pour le développement des bébés, mais non chez l'adulte. Il promeut la croissance musculaire.

Cet acide aminé aide les cellules du foie à évacuer l'ammoniac provenant de la dégradation des acides aminés, en produisant de l'urée ensuite évacuée par les urines.

L'arginine contribue à abaisser le taux de cholestérol sanguin et semble aider à brûler les graisses.

L'arginine augmente le nombre des spermatozoïdes et accroît leur mobilité dans le liquide séminal.

L'arginine lutte contre le vieillissement et permet à l'organisme de se débarrasser des toxiques.

Compétition : avec la lysine.

Les besoins en arginine sont accrus pendant la croissance, l'exercice physique, les traumatismes ou l'insuffisance hépatique

Manque :

Un manque en arginine peut provoquer :

- ◆ Stérilité masculine
- ◆ Difficulté à produire de l'insuline
- ◆ Chute des cheveux, vieillissement prématuré
- ◆ Auto-intoxication
- ◆ Accumulation de graisse

Ac. L-aspartique :**Sources :**

L'acide aspartique se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Germination (graines germées)
- ◆ Avocats, asperges
- ◆ Soya, arachides, graines de carthame et levure
- ◆ Produits laitiers
- ◆ Bœuf, volaille , saucisses

Rôle :

L'acide aspartique est un édulcorant au goût de sucre. Il contribue à réduire les effets secondaires dans le sevrage de stupéfiants.

Il joue un rôle dans la production d'énergie et est également transformé en glucose (néoglucogenèse)
Cet acide aminé participe à la synthèse de l'ADN, de l'ARN, des immunoglobulines et des anticorps. C'est donc un atout pour se défendre contre virus, parasites et infections.

C'est un neurotransmetteur excitant (récepteurs NMDA) qui diminue la sensation de fatigue.

L'acide aspartique participe à l'élimination de l'ammoniaque via le cycle de l'urée. C'est un excellent agent de chélation (désintoxication).

Précurseur: l'**asparagine** (acide aminé qui apporte un équilibre entre la surexcitation et la dépression)

Manque :

Une carence en acide aspartique peut provoquer :

- ◆ Dépression
- ◆ Fatigue chronique
- ◆ Des variations émotionnelles si carence en asparagine)

L-Cystine :

Sources :

La cystine se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Levure de bière, germe de blé
- ◆ Ail, oignon, chou de Bruxelles, brocoli
- ◆ Produits laitiers
- ◆ Noix, graines, sésame soya,
- ◆ Fruits de mer, poisson
- ◆ Œuf, viande

Rôle :

La cystine est formée de 2 acides aminés cystéine (unis par un pont disulfure) qui sont formés à partir de méthionine.

La **cystéine** est un précurseur du glutathion qui intervient en tant qu'anti-radicaux libres, mais sert également dans la détoxification de l'organisme (alcool, tabac, métaux lourds...).

Elle joue un rôle important dans la production d'hormones et aide à ralentir la chute des cheveux.

Aide à réparer l'ADN et c'est pour cela qu'elle est un facteur de longévité.

Précurseur : la Cystine et la Taurine

La **cystine** protège la vitamine C contre l'oxydation et améliore l'utilisation de la vitamine B6 par l'organisme.

C'est un constituant important de la kératine, protéine de la structure des ongles, des cheveux et des cellules superficielles de la peau, guérissant les brûlures et blessures. Elle joue un rôle important pour les épithéliums.

Elle participe à la détoxification et stimule le système immunitaire (agressions virales et microbiennes).

Manque :

Une carence en cystéine peut provoquer:

- ◆ Troubles hépatiques, musculaires
- ◆ Mauvaise pigmentation des cheveux
- ◆ Retard de croissance, apathie, fatigue

Une carence en cystine peut provoquer :

- ◆ Auto-intoxication (accumulation de toxines)

La cystéine est l'acide aminé le plus fréquemment déficitaire, car il y a une forte demande

Ac. L-glutamique :

Sources :

L'acide glutamique se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Poisson, œuf
- ◆ Produits laitiers
- ◆ Viande, volaille
- ◆ Persil cru, fèves, épinard cru

Rôle :

L'acide glutamique est un acide aminé nommé également "Glutamine" (son précurseur en fait) qui est le principal carburant des entérocytes (cellules tapissant l'intérieur de l'intestin grêle). De plus elle participe à l'étanchéité de la muqueuse intestinale et est utile en cas d'inflammation de cette muqueuse.

La glutamine est également le principal carburant des lymphocytes et d'autres globules blancs, ce qui est important pour l'immunité.

Il est transformée en GABA, un neurotransmetteur relaxant et qui diminue l'anxiété. Elle a une influence reconnue sur le cerveau, corrigeant les troubles de la personnalité, améliorant l'équilibre psychique et luttant contre la fatigue cérébrale.

L'acide glutamique intervient dans la synthèse de l'ADN.

Il intervient dans la synthèse du glutathion qui agit en tant qu'anti-radicaux libres, mais sert également dans la détoxification de l'organisme (alcool, tabac, métaux lourds...).

L'acide glutamique est responsable de la libération de l'hormone de croissance.

Il participe à la croissance et la réparation du tissu musculaire, prévient le catabolisme musculaire (dégradation des muscles) et réduit les complications péri-opératoires.

Il permet une meilleure cicatrisation d'un ulcère ou d'une brûlure.

L'acide glutamique contribue aux fonctions de la prostate.

Il participe au métabolisme des glucides et des lipides ainsi qu'à l'équilibre acido-basique en diminuant l'acidité dans l'estomac. L'acide glutamique favorise la combustion des tissus gras.

Manque :

Un manque d'acide glutamique peut provoquer :

- ◆ Irritabilité (surtout chez les personnes âgées)
- ◆ Sautes d'humeur
- ◆ Fatigues psychiques

Glycine :

Sources :

La glycine se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Fèves
- ◆ Poisson
- ◆ Produits laitiers
- ◆ Viande

Rôle :

La glycine intervient dans la phase 2 de détoxification du foie via la synthèse des sels biliaires.

Elle possède une action calmante sur les neurones (moelle épinière et tronc cérébral), tout en potentialisant les neurotransmetteurs cérébraux impliqués dans la mémorisation.

Elle est requise pour la synthèse de l'ADN et de l'ARN.

La glycine participe à la synthèse du collagène et de l'élastine: elle a donc des propriétés cicatrisantes, anti-vieillissante; elle intervient dans la production de l'hormone de croissance.

Cet acide aminé non essentiel stimule la synthèse de glucagon, permet la tolérance au glucose, favorisant sa mise en réserve sous forme de glycogène.

Il contribue à abaisser les taux de triglycérides et de cholestérol sanguins.

Il agit positivement sur les enzymes antioxydantes; il est indispensable à la synthèse de glutathion.

La glycine est présente dans les sécrétions prostatiques.

Elle participe à la santé de la rate, de la moelle osseuse et du thymus. C'est un facteur de jeunesse.

Manque :

Le manque en glycine peut provoquer :

- ◆ Hypoglycémie
- ◆ Sclérose en plaques
- ◆ Dysfonctionnement de l'hypophyse
- ◆ Dystrophie musculaire

L-Histidine : *acide aminé essentiel*

Sources :

L'histidine se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Riz, avoine, germe de blé, soja
- ◆ Graines de sésame,
- ◆ Fromages, parmesan,
- ◆ Volaille, porc, veau

Rôle :

L'histidine intervient dans la synthèse d'ADN, d'ARN et d'ATP. Il est essentiel durant la croissance et dans la production

d'énergie. Il participe à la réparation des tissus. Il provoque la sécrétion du suc gastrique.

Il a un effet vasodilatateur et hypotenseur. Cet acide aminé contribue à augmenter la libido ; il est nécessaire au mécanisme de l'orgasme tant chez l'homme que chez la femme.

L'histidine est indispensable à la synthèse de l'hémoglobine et entre dans la composition des enzymes pancréatiques qui digèrent les protéines.

C'est un précurseur de l'histamine (impliquée dans les réactions allergiques)

Il est nécessaire à la synthèse des globules rouges et blancs.

L'histidine est important pour maintenir l'intégrité de la myéline, qui protège les nerfs.

Enfin, il aide à éliminer les métaux lourds.

Manque :

Les signes de déficience en histidine sont :

- ◆ Anémie
- ◆ (poly)Arthrite rhumatoïde
- ◆ Surdité

L-Proline :

Sources :

La proline se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Germe de blé
- ◆ Poisson, viande, volaille
- ◆ Produits laitiers, parmesan, gruyère; fromage de chèvre
- ◆ Œuf

Rôle :

La proline entre dans la synthèse du collagène, fondamental pour la peau, les articulations et les tendons. Elle contribue à la guérison des blessures.

C'est le précurseur de **l'hydroxyproline** (autre acide aminé) qui entre également dans la synthèse du collagène.

Cet acide aminé non essentiel peut être synthétisé par l'organisme, à partir de l'ornithine ou de l'acide glutamique ou encore de l'hydroxyproline.

Manque :

Le manque de proline peut provoquer :

- ◆ Fragilité des vaisseaux sanguins et faiblesse cardiaque
- ◆ Problèmes articulaires
- ◆ Fragilité de la peau, manque d'élasticité.

L-Sérine :

Sources :

La sérine se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Blé, soja, graines de sésame
- ◆ Arachide

- ◆ Produits laitiers, parmesan
- ◆ Viande, œufs

Rôle :

La sérine intervient dans la transformation d'homocystéine en cystine, ainsi que dans les constituants de l'ADN et de l'ARN.

Elle agit sur métabolisme musculaire et aide à la récupération après l'effort, par la synthèse de la créatine.

La sérine favorise un bon équilibre du système immunitaire, par la production des immunoglobulines et des anticorps (notamment dans les membranes cellulaires)

Elle entre dans la composition des protéines cérébrales, de la membrane cellulaire (phospholipides) et de la gaine de certains nerfs (myéline).

Elle est synthétisée à partir de la glycine

L-Tyrosine :

Sources :

La tyrosine se trouve principalement dans les aliments suivants :

- ◆ Banane, avocat, amande
- ◆ Germe de blé, sésame, soja, graine de citrouille
- ◆ Fromage
- ◆ Bière, vin
- ◆ Hareng mariné

Rôle :

La tyrosine est synthétisée à partir de la phénylalanine.

Elle est le précurseur de certains neurotransmetteurs, dont l'adrénaline, la noradrénaline, la dopamine et la L-dopa. Elle constitue ainsi un régulateur de l'humeur. C'est aussi le précurseur des encéphalines ou enképhalines (substances de type morphine qui permettent de contrôler la douleur. Elle améliore également les fonctions mentales.

La tyrosine participe à la production de la mélanine, qui intervient dans la coloration de la peau et des cheveux, en collaboration avec le cuivre.

Elle intervient ainsi dans les équilibres nerveux et hormonaux.

Cet acide aminé non essentiel aide à réduire l'appétit et favorise de plus la perte de poids.

Elle normalise la pression artérielle.

Elle stimule la sécrétion d'hormone de croissance par l'hypophyse.

Manque :

Le manque de tyrosine peut provoquer :

- ◆ Anxiété, apathie, dépression, somnolence, difficulté de concentration et stress
- ◆ Lésions cutanées, perte de pigmentation
- ◆ Hypothyroïdie, problème de glycémie, hypotension
- ◆ Baisse de température, faiblesse, œdème, retard de croissance

Vitamine B9:

La **vitamine B9** joue un rôle essentiel dans la production du matériel génétique (ADN, ARN) et des acides aminés nécessaires à la croissance cellulaire. Elle joue notamment un rôle important dans la formation des globules rouges, le fonctionnement du système nerveux et du système immunitaire, ainsi que dans la cicatrisation des blessures et des plaies. Elle est nécessaire à la production de nouvelles cellules, ce qui la rend particulièrement importante durant les périodes de croissance rapide comme l'enfance, l'adolescence, la grossesse (développement du fœtus).

Vitamine B12:

La **vitamine B12** est recommandée aux végétariens ne consommant aucun aliment d'origine animale ou enrichi en vitamine B12

La **vitamine B12** (La cobalamine) est essentielle à la croissance, à la division cellulaire, au fonctionnement adéquat de toutes les cellules du corps et à l'équilibre du système nerveux. Elle intervient plus précisément dans la synthèse de l'ADN et de l'ARN, des protéines, de la myéline (substance qui forme une gaine autour de certaines fibres nerveuses), dans la formation des globules rouges, ainsi que dans le métabolisme des glucides et des lipides. un rôle essentiel dans la production du matériel génétique (ADN, ARN) et des acides aminés nécessaires à la croissance cellulaire. Elle joue notamment un rôle important dans la formation des globules rouges, le fonctionnement du système nerveux et du système immunitaire, ainsi que dans la cicatrisation des blessures et des plaies. Elle est nécessaire à la production de nouvelles cellules, ce qui la rend particulièrement importante durant les périodes de croissance rapide comme l'enfance, l'adolescence, la grossesse (développement du fœtus).

Extrait de fraise :

Antioxydant (très riche en vitamine C)

Extrait de betterave rouge :

La betterave rouge est diurétique, tonifiante, reminéralisante. Elle augmente la capacité de résistance de l'organisme. Indiquées en cas d'asthénies, pour les convalescences en particulier, pour les états de déminéralisation. Les fibres sont abondantes et la betterave est excellent pour lutter contre la paresse intestinale.

Type de conditionnement :



Emaavegan (sachet de 100 gr de Poudre)

Emaavegan (pot de 100 gr de Poudre)

Conseils d'utilisation: 2 x 1 cuillère à café à diluer dans l'eau un jour sur deux

Pour qu'EmaaVegan puisse développer toute sa force et agir au plus profond de l'organisme, il est recommandé de l'utiliser au minimum pendant 3 à 4 mois de suite, en cure renouvelables.

Ces informations sont exclusivement à destination des professionnels et commerciaux. Les compléments alimentaires mentionnés sont fabriqués selon les exigences pharmaceutiques et alimentaires en vigueur, en vue de soutenir et préserver la santé et ne sont pas un substitut à une alimentation saine et variée.

Votre contact