

Bột MCT

(Chất Béo Trung Tính Chuỗi Trung Bình)

Công ty TNHH Good Life Planning

Khái quát về MCT

MCT là gì

MCT là axit béo gồm 8-12 chuỗi phân tử, ít hơn dầu thực vật thông thường. MCT tốt cho hệ tiêu hóa và sản sinh ra năng lượng phục vụ cho hoạt động của cơ thể.

Sản phẩm MCT Powder của chúng tôi

SP được chiết xuất từ dầu cọ Malaysia qua quá trình este hóa hỗn hợp Caprylic acid (C8) và Capric acid (C10), không màu, không mùi, có thể dùng cho nhiều loại thực phẩm

PHÂN LOẠI AXIT BÉO

Phân loại		Chuỗi ngắn	Chuỗi trung bình	Chuỗi dài
Số chuỗi carbon		<6	8-12	>12
Axit béo đại diện	Axit béo bão hòa	axit acetic, axit butyric, vv...	axit aprylic, axit apric, vv...	axit palmitic, axit stearic, vv...
	Sản phẩm chứa nhiều chất trên	giấm, bơ, vv...	dầu dừa, vv...	mỡ động vật
	Axit béo không bão hòa	—	—	axit oleic, axit linoleic, vv...
	Sản phẩm chứa nhiều chất trên	—	—	Dầu oliu, dầu hạt lanh, dầu cá, vv...

- ※ Chất béo chuỗi dài được phân loại bão hòa hay không bão hòa dựa theo kiểu hình liên kết carbon
- ※ Không có axit béo không bão hòa chuỗi ngắn và chuỗi trung bình trong tự nhiên

So sánh quá trình chuyển hóa của triglyceride loại chuỗi dài và chuỗi trung bình

Triglyceride chuỗi dài

Được nhũ hóa bởi túi mật

↓
Enzym phân giải

↓
Kết hợp micelle bởi axit mật

↓
Được hấp thụ ở thành ruột non ↓
Được vận chuyển đi khắp cơ thể và tích tụ ở nhiều nơi

Tích tụ trong cơ thể theo dạng mỡ

Triglyceride chuỗi trung bình

Được chuyển đến thẳng gan

↓
Được phân giải và tạo ra năng lượng

Ít tích tụ dưới dạng mỡ

Tác dụng của MCT

Cung cấp dinh dưỡng cho người mắc chứng rối loạn chuyển hóa axit béo → Nguồn cung cấp năng lượng hiệu quả

Medium Chain Triglyceride (MCT)

đối với người chơi thể thao

- Nước tăng lực
- Thanh energy bar

↓
Cải thiện khả năng vận động

Kiểm soát cân nặng

- Thực phẩm chức năng thay thế dinh dưỡng của thịt

↓
Chế độ ăn uống lành mạnh

CÔNG NGHỆ BAO VI NANG

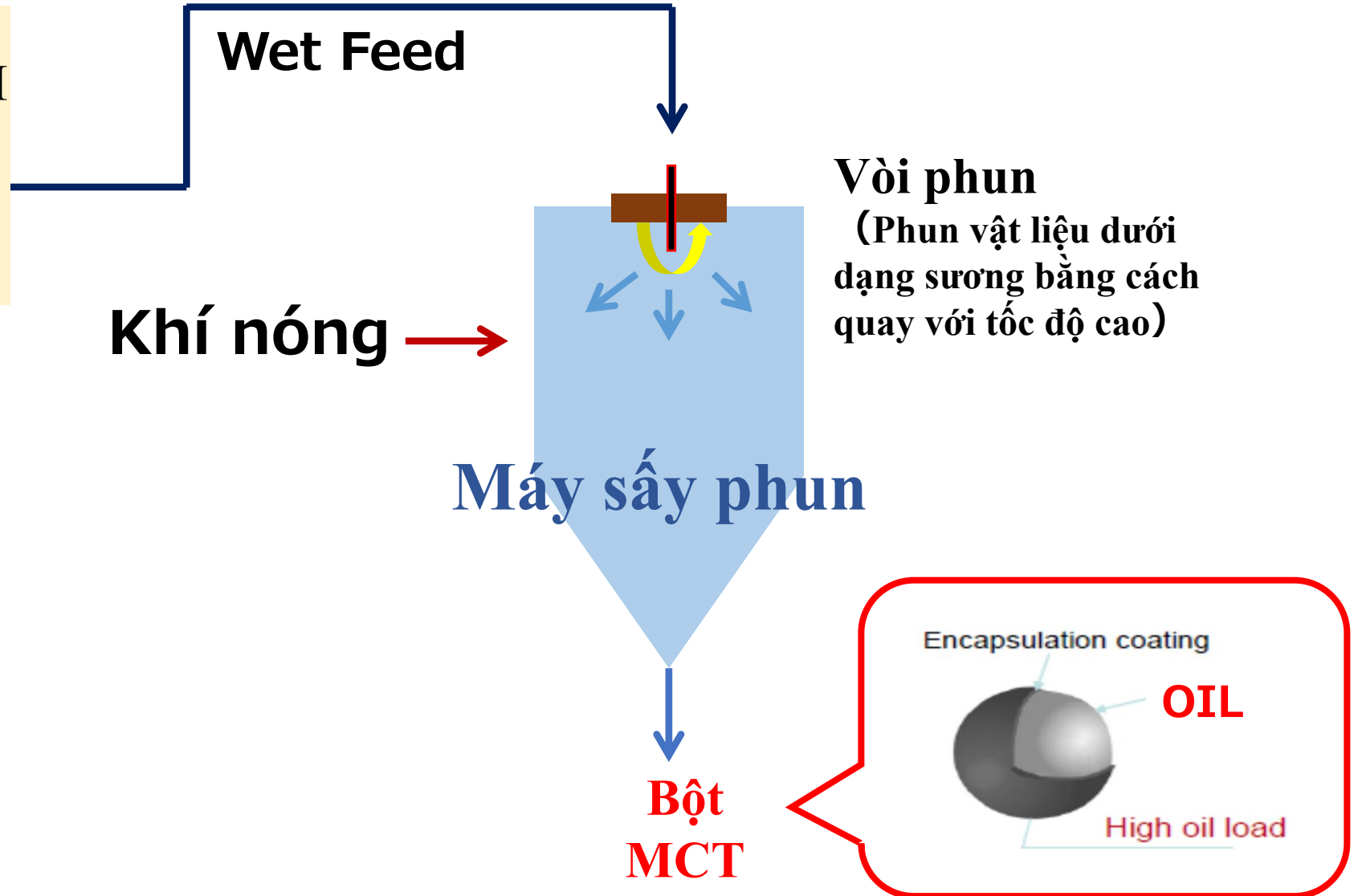


QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ BAO VI NANG

ĐIỀU HÒA DUNG DỊCH
(CÔNG NGHỆ BAO VI NANG)

Bao vi nang MCT bằng công nghệ xử lý chuyên biệt

• Các chất chống oxy hóa có cả ở bên trong và bề mặt, bảo vệ khỏi tác động của nhiệt độ, độ ẩm cũng như oxy



Đặc tính sản phẩm

Tiêu chuẩn sản phẩm	Hình thái	Dạng bột
	Color	Trắng hoặc trắng mờ
	Mùi vị	Trung tính
	HSD	20 tháng kể từ NSX(chưa mở bao bì)
	Bảo quản	Bảo quản ở nơi khô ráo, mát mẻ, tránh ánh nắng mặt trời
	Hình thức đóng gói	Thùng cacton 20kg, đựng bằng túi HDPE (Có thể thay đổi hình thức đóng gói tùy theo số lượng)

Kết quả kiểm định theo JFRL (Japan Food Research Laboratories)

Tiêu chí giám định	Hàm lượng có trong 100g
Độ ẩm	1.5g
Protein	5.3g
Chất béo	71.1g
Hàm lượng tro	0.7g
Carbohydrate	21.4g
Đường	21.4g
Chất xơ	<0.5g
Năng lượng	747kcal
Natri	115mg
Đương lượng muối	0.292g
Phosphorus	57.8mg
Canxi	4.5mg
Kali	1.7mg
MCT	58.2g

2017年 12月14日 15時18分

2/2



分析試験成績書

第 17137202001-0101 号
2017年(平成29年)12月14日

依頼者 有限会社 グッドライフプランニング

検体名 MCTパウダー



2017年(平成29年)12月04日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
水分	1.5 g/100g	—		常圧加熱乾燥法
たんばく質	5.3 g/100g	—	1	燃焼法
脂質	71.1 g/100g	—		窒素分析法
灰分	0.7 g/100g	—		置換灰化法
炭水化物	21.4 g/100g	—	2	—
糖質	21.4 g/100g	—	3	—
食物繊維	0.5 g/100g未満	—		標準重量法
エネルギー	747 kcal/100g	—	4	—
ナトリウム	115 mg/100g	—		原子吸光度法
食塩相当量	0.292 g/100g	—	5	—
リン	57.8 mg/100g	—		ICP発光分析法
カルシウム	4.5 mg/100g	—		ICP発光分析法
カリウム	1.7 mg/100g	—		原子吸光度法
中鎖脂肪酸	58.2 g/100g	—	6	ガスクロマトグラフィー法

注1. 窒素・たんばく質換算係数:6.25

注2. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんばく質+脂質+灰分)

注3. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんばく質+脂質+灰分+食物繊維)

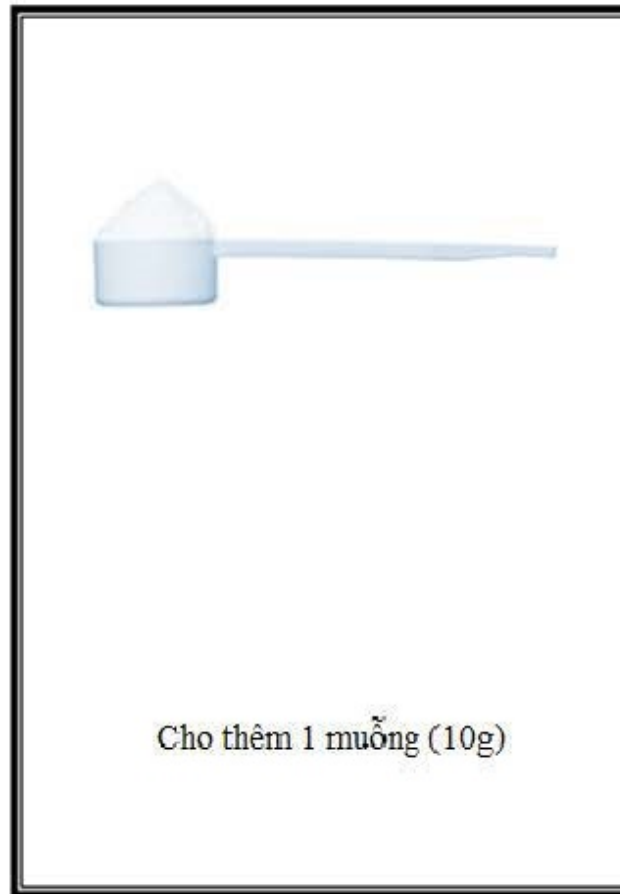
注4. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)によるエネルギー換算係数:たんばく質,4;脂質,9;糖質,4;食物繊維,2

注5. 計算式:ナトリウム×2.54

注6. カルシウム(カルシウム),リン(リン)及びカリウム(カリウム)の合計値。

以上

Hàm lượng hấp thu hàng ngày



- Lượng khuyên dùng : 1-2 lần 1 ngày (10~20g) .
- Bột MCT của chúng tôi không có màu và mùi, có thể được trộn lẫn với bất kì loại đồ ăn hay thức uống nào, kể cả đồ chế biến sẵn.

Chứng nhận sản phẩm

