

DIET TONALIN® Y TONALIN® 1000 CLA

*Puede ayudar a reducir la grasa corporal **



Impactantes estudios recientes han identificado un ácido graso que puede tener una influencia positiva en la composición del cuerpo. El ácido linoléico conjugado (CLA – por sus siglas en inglés), presente en carnes y productos lácteos, solía ser abundante en nuestras dietas. Pero la tendencia a las dietas bajas en grasas ha traído aparejada una disminución en la cantidad de CLA que ingerimos. Es irónico que, aunque ahora comen menos alimentos grasos, muchos americanos parecieran estar engordando. Los investigadores de la Universidad de Wisconsin pueden haber encontrado una

explicación a esta paradoja. Sus estudios sugieren que el CLA puede ser un importante nutriente para una óptima composición del cuerpo, que posiblemente ayude a reducir la grasa corporal y a aumentar la masa muscular. Es poco probable que los consumidores conscientes retornen a las dietas insalubres del pasado, ricas en carne. Pero hoy, se puede obtener el CLA producido en base al aceite puro de cártamo

Source Naturals le ofrece DIET TONALIN®-CLA Y TONALIN® 1000 CLA.

Para mejores resultados, utilice este producto junto con el plan de pérdida de peso que se adjunta.



*Los beneficios potenciales de Tonalin® Conjugated Linoleic Acid (CLA) se citan en la patente número 5,554,646, de EEUU, que establece que el CLA desempeña un papel en la reducción de la grasa corporal y aumenta la proteína (músculo) en los animales. En la actualidad se están realizando pruebas clínicas para determinar si tiene efecto también en los humanos.



Estrategias para el Bienestar

La información anterior no ha sido evaluada por el Organismo Gubernamental de Drogas y Alimentos (FDA—por sus siglas en inglés). Este producto no pretende diagnosticar, curar ni prevenir ninguna enfermedad.

Las Investigaciones Descubren un Ácido Graso No Reconocido

El término CLA se utiliza para denominar a un grupo de derivados del ácido linoléico, un ácido graso esencial. El CLA, un ácido graso poli insaturado, está presente de manera natural en ciertos alimentos, especialmente en la carne y los productos lácteos. Se conoce el CLA desde hace más de 18 años, pero los estudios que lo vinculan a la composición del cuerpo son más recientes. Los estudios actuales sugieren que el CLA puede afectar positivamente la eficiencia del organismo en el aprovechamiento de los alimentos y que puede tener un efecto beneficioso en el equilibrio entre la grasa y la masa muscular del cuerpo.

Hoy en día, se están realizando pruebas clínicas para explorar el mecanismo que rige el funcionamiento del CLA y para determinar si los resultados de los laboratorios y de las pruebas hechas en animales se aplican también a los humanos.

Beneficios Adicionales

El CLA puede tener una cantidad de beneficios adicionales para los sistemas de nuestro organismo. Lo cierto es que los investigadores de la Universidad de Wisconsin fueron los primeros en descubrir la influencia que tiene el CLA en la composición del cuerpo, como resultado de las investigaciones que estaban llevando a cabo sobre otras propiedades del CLA. Entre otras funciones importantes, el CLA puede ser beneficioso para nuestro sistema cardiovascular debido al papel que desempeña en ayudar a mantener niveles normales de colesterol.

CLA: Insuficiente en la Dieta de Hoy en Día

El CLA solía ser abundante en nuestras dietas. Sin embargo, en la actualidad, los americanos están comiendo menos carne vacuna y menos productos lácteos enteros. Esto se traduce en menores niveles de CLA en nuestras dietas. Además, la carne vacuna de ahora contiene mucho menos CLA del

que contenía en el pasado. Los investigadores creen que esto puede deberse a los cambios en la alimentación del ganado. Las vacas de pastura comen pasto verde, rico en ácidos grasos poli insaturados, entre ellos, el ácido linoléico. Las vacas tienen un sistema digestivo muy particular que convierte el ácido linoléico en CLA - un químico con un parentesco cercano al ácido linoléico- que luego se almacena en los tejidos de las vacas. Es posible entonces que, ya que hoy en día las vacas se alimentan principalmente de avena y cebada en lugar de pastar, hayan dejado de producir tanto CLA.

Una Alternativa en base a Plantas

Ahora, con el TONALIN CLA de Source Naturals, Ud. puede obtener todos los beneficios del CLA sin consumir grandes cantidades de grasa animal. El TONALIN CLA se fabrica mediante un proceso de nuestra autoría en base al aceite de cártamo. El TONALIN CLA de Source Naturals está disponible en cápsulas blandas de 1000 mg. Busque la botella con nuestra etiqueta clásica o la que tiene la imagen. Tres cápsulas blandas - el uso diario sugerido - proveen aproximadamente la misma cantidad de CLA que 2.5 kilos de carne vacuna, o 45 rebanadas de una onza cada una de queso americano procesado, o casi 4.5 kilos de helado por día!

Referencias

- Belury, Martha A. & Vanden Heuvel, John P. (1997). *Nutrition & Disease Update Journal*: 1(2) (in press).
- Chin, S. F. et al. (1992). *Journal of Food Composition and Analysis*:5. 185-97.
- Pariza, M. et al. (1996). Abstract of Speech at Environmental Biology '96, Food Research Institute, University of Wisconsin: Madison.
- Parodi, P.W. (1994). *Australian Journal of Dairy Technology*. Dairy Research and Development Corporation: Victoria.
- El Conjugated Linoleic Acid está registrado bajo las licencias de EEUU número 5,428,072; y 5,554,6465,430,066. Tonalin™ es una marca registrada de Pharmanutrients USA.



Estrategias para el Bienestar™

www.sourcenaturals.com



La información anterior no ha sido evaluada por el Organismo Gubernamental de Drogas y Alimentos (FDA—por sus siglas en inglés). Este producto no pretende diagnosticar, curar ni prevenir ninguna enfermedad.

© 2010 Source Naturals, Inc., P.O. Box 2118, Santa Cruz, CA 95063

REVA1005

LC3572