



Bebida en polvo sin azúcar ni edulcorantes (CITRICDIET)

26/01/2011 - Nutrición y Dietética



Empresa: CitricDiet SL.
 Marca: CitricDiet.
 Producto: Bebida en polvo sin azúcar ni edulcorantes.
 Categoría: Nutrición y Dietética.
 Fecha de lanzamiento al mercado: 12 de marzo de 2010.

CitricDiet: Quemar grasa entre horas y fortalecer huesos y articulaciones.

El sobrepeso es un problema universal que no distingue entre géneros, edades, razas o clases sociales. Al mismo tiempo nuestra sociedad envejece, con un inevitable aumento de problemas osteoarticulares. La ley del medicamento prohíbe que los complementos dietéticos tengan indicaciones para tratar enfermedades como la artrosis, la diabetes o la hipertensión, porque antes deben superar el largo y costoso trámite de ensayo clínico, un terreno reservado para las grandes compañías farmacéuticas. Al mismo tiempo, el uso y comercialización de productos dietéticos es libre, médicos y terapeutas los pueden recomendar, pero los productos no pueden tener indicaciones terapéuticas, aunque sean beneficiosos para la salud.

CitricDiet afronta el problema del sobrepeso y la degeneración osteoarticular desarrollando una bebida en polvo, con la idea de tomarla entre horas como un alimento, buscando estimular tanto la degradación de la grasa almacenada como energía, como la regeneración del colágeno de huesos y articulaciones. Estos son los dos objetivos de CitricDiet:

1. Control del peso corporal: por qué engordamos y cómo quemar la grasa almacenada.

En personas sedentarias la glucosa de asimilación rápida se transforma en grasa, tanto azúcares como carbohidratos de fácil digestión (pan blanco, patatas, arroz o pasta muy cocida). Esto se agrava si estos alimentos se combinan con grasas saturadas e hidrogenadas. La insulina es la hormona que regula este proceso, que cuando se satura pierde la capacidad de regular la glucosa en sangre. Así, muchas dietas restringen azúcares y alimentos ricos en almidón, como la dieta Montignac, la dieta Definitiva, la dieta Soutbeach, etc. En su conjunto, son las dietas hipoglucémicas. Al mismo tiempo existen en el mercado un conjunto de complementos que ralentizan la digestión del almidón, pues por razones socioculturales y económicas es muy difícil quitar los carbohidratos de la dieta. Complementos como la faseolamina, los fitatos o la fibra soluble, que están presentes de forma natural en la piel, salvado y vainas de cereales y legumbres; se utilizan para evitar la hiperglucemia postprandial y así que los carbohidratos se transformen en grasa. El problema es que cuando una persona está acostumbrada a una dieta hiperglucémica, la insulina inhibe los mecanismos para usar la grasa como energía. Es la paradoja de una persona con sobrepeso, ¿por qué si su cuerpo tiene un exceso de grasa (grasa rica en energía) está continuamente con ansiedad por comer? La respuesta es que no puede usar su grasa corporal como fuente de energía.

Lo que hemos hecho es desarrollar una bebida sin azúcar (porque los azúcares estimulan la secreción de insulina, hormona que inhibe quemar grasa) y con ácido cítrico, para estimular la degradación de los ácidos grasos en nuestro metabolismo. La ruta metabólica clave en el metabolismo aeróbico es el ciclo del ácido cítrico (o ciclo de Krebs), y podemos estimularla aportando ácido cítrico como cebador. Esta es la base de CitricDiet, con la idea de tomar esta bebida especialmente entre horas, para que usemos nuestra propia grasa como fuente de energía. Si a media mañana una persona se come algo de bollería industrial, los azúcares y la harina refinada aumentarán bruscamente la concentración de glucosa en sangre. La respuesta del sistema hormonal será segregar insulina, y esta hormona inhibirá usar la grasa como energía. Si por el contrario a lo largo de la mañana estamos bebiendo agua con CitricDiet, estaremos aportando a nuestro metabolismo ácido cítrico, que a nivel sistémico favorecerá la degradación de los ácidos grasos al estimular el ciclo de Krebs.

2. Regeneración de colágeno: Huesos, cartílagos, tendones y piel.

El colágeno es la proteína más abundante en la matriz extracelular de huesos, articulaciones y piel. Diariamente se regenera en un proceso regulado por nuestras hormonas, pero con la edad, al disminuir la secreción hormonal, esta regeneración se ralentiza, lo que nos lleva a un envejecimiento general de nuestro sistema mecánico. La compleja estructura en triple hélice del colágeno sólo es posible porque uno de cada tres aminoácidos de la molécula es la glicina. Entre las fibras de colágeno se forman puentes cruzados, proceso que necesita vitamina C. Además, el colágeno favorece la fijación del Calcio en el tejido óseo. Lo que hemos hecho es combinar estos tres nutrientes con el ácido cítrico para desarrollar la bebida en polvo CitricDiet. Al aportar estos nutrientes favorecemos la síntesis de colágeno, compensando así la inevitable caída hormonal ligada a la edad. En ocasiones los problemas osteoarticulares aparecen en personas jóvenes consecuencia del sobreesfuerzo, desgaste físico o traumatismos. En estos casos también es importante potenciar la síntesis de colágeno con el aporte de estos nutrientes. En relación con la pérdida de peso, estimular la síntesis de colágeno es fundamental para prevenir la formación de estrías y la flacidez.

La bebida CitricDiet es el resultado de un proyecto I+D desarrollado en España por la empresa homónima, que ha culminado con la concesión de la patente de este refresco en polvo en 2010. La acidez de los ácidos cítrico y ascórbico (vitamina C) la ajustamos con el Calcio (como carbonato), que junto con el sabor dulce del aminoácido glicina, nos da un producto final con sabor agradable a limón, sin necesidad de usar ni azúcares ni edulcorantes. En disolución el carbonato cálcico reacciona con el cítrico, liberando el ión carbonato como CO₂, que rápidamente disipa, lo que favorece la absorción del Calcio ya que se asimila mejor como citrato que como carbonato. Su envasado en sobre doble mejora la conservación del ácido ascórbico (vitamina C), que en muchos complementos alimentarios y alimentos se oxida, teniendo que enmascarar su oxidación con colorantes amarillos o naranjas. CitricDiet no usa ningún tipo de colorante, obteniendo un producto final totalmente transparente. La cómoda presentación en sobres de unidosos nos permite llevar el CitricDiet siempre con nosotros, para tomarlo a media mañana y a media tarde. La revista Discovery DSalud ha avalado este proyecto desde sus inicios, dedicándonos un amplio reportaje en su número 113 cuando estábamos con los trámites de la patente y las primeras pruebas del producto, antes incluso de tenerlo en el mercado. El producto lo lanzamos al mercado en Marzo del 2010, presentándolo en la feria de Nutrición y Dietética ExpoVital, celebrada en Madrid del 12 al 14 de Marzo.