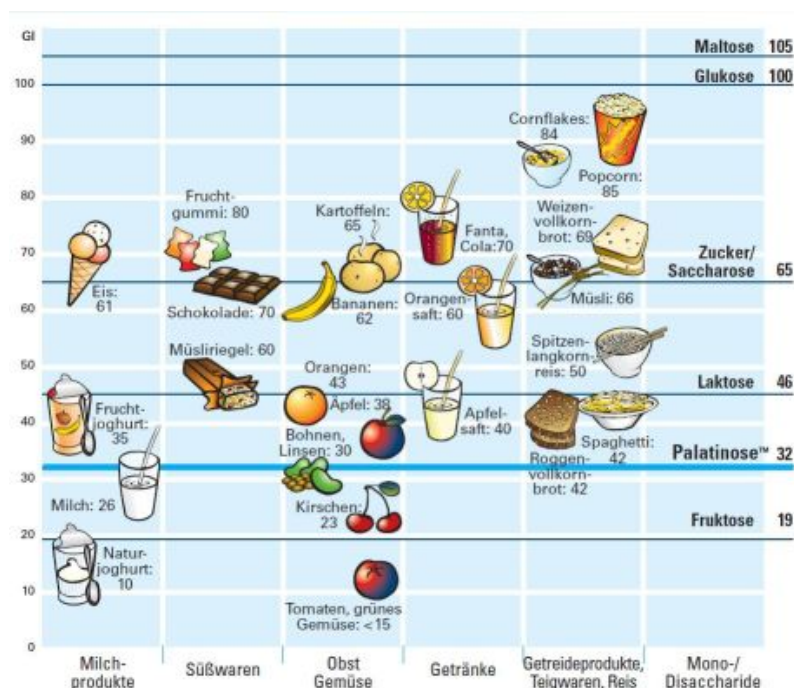


Isomaltulose & langanhaltende Energie - Was steckt dahinter

14.12.2015, 11:29 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *acofunktion GmbH*
Presseagentur: *acofunktion GmbH*



Isomaltulose & der Natural Vitalizer substanz

Kohlenhydrate sind in der täglichen Ernährung essentiell wichtig, da sie den Körper mit Glukose – dem wichtigsten Energieträger im Körper – versorgen. Laut WHO-Empfehlung sollen sie gut 50% unserer täglichen Ernährung ausmachen. Jedoch gibt es oft verkannte Unterschiede zwischen den verschiedenen Kohlenhydraten, speziell in Wirkung auf Blutzuckerspiegel und Insulinausschüttung – und das betrifft uns alle. Die Frage lautet also: Wie soll dem Körper die nötige Energie zur Verfügung gestellt werden? Die kurze Antwort darauf: Gerade die über einen längeren Zeitraum zugeführte Energie ist eine wichtige Komponente für gesunde Ernährung.

Der Glykämische Index

In diesem Zusammenhang ist es interessant, auf den sogenannten glykämischen Index (GI) einzugehen, der beschreibt, wie Kohlenhydrate den Blutzuckerspiegel und die damit verbundene Insulinausschüttung beeinflussen. Einfach ausgedrückt gibt es drei Klassen von Kohlenhydraten, die eine eher geringe (≤ 55), mittlere (56-69) und hohe (≥ 70) Wirkung auf den Blutglukosespiegel haben.

Die Grafik verdeutlicht sehr anschaulich, wo die verschiedenen Zuckerarten und Lebensmittel mit dem Referenzwert Glukose (GI von 100) anhand ihrer Wirkung auf den Blutzuckerspiegel einzuordnen sind. Zum Beispiel weisen typische Softgetränke mit einem GI von 70 höhere Werte als der normale Haushaltszucker Saccharose mit einem GI von 65 aus. Der GI gilt somit als hoch.

Die Isomaltulose

Die Isomaltulose* ist wie andere Zucker ein vollwertiges Kohlenhydrat, das 4 kcal/g Energie zur Verfügung stellt. Natürlicherweise kommt die Isomaltulose sowohl in Honig als auch im Zuckerrohrsaft vor. Sie ist der Saccharose sehr ähnlich. Beide Zuckerarten sind ein Disaccharid, also zwei (Di) zusammenhängende Zuckermoleküle (Saccharide), die aus einer Einheit Glukose und einer Einheit Fruktose bestehen.

Übrigens: Glukose ist in der Umgangssprache der Traubenzucker (früher auch: Dextrose) mit – wir erinnern uns – dem sehr hohen GI von 100. Fruktose hingegen wird umgangssprachlich als Fruchtzucker bezeichnet und kommt, wie der Name schon sagt, häufig in Früchten vor. Der GI liegt hier mit 19 sehr niedrig.

Zurück zur Isomaltulose. Die letztliche Unterscheidung der Isomaltulose von der Saccharose ist in der stärkeren Bindung der beiden Zuckermoleküle Glukose und Fruktose. Man muss es sich so vorstellen, dass in der Verdauung die zusammenhängenden Zuckerteilchen von Enzymen (hier: Isomaltase) gespalten werden. Eine stärkere Bindung bedeutet langsamere Freisetzung der aktiven Monosaccharide – also einzelnen Zuckerbestandteile – im Körper. Deshalb liegt der GI von Isomaltulose auch, wie in der Grafik ersichtlich, bei niedrigen 32.

Vorteile der Isomaltulose

Was sind nun also die Vorteile einer niedrig glykämischen Ernährung und der Isomaltulose im speziellen? Nun, zum einen wird der essentielle Energiebaustein Glukose gleichmäßig zur Verfügung gestellt, wodurch sich die körperliche und mentale Leistungsfähigkeit deutlich erhöht. Im Gegensatz zu einer weniger nachhaltigen Kohlenhydratzufuhr profitieren Muskeln und Gehirn von dieser intelligenten Energieaufnahme. Zum anderen wird durch die 4-5-mal langsamere Energiefreisetzung gegenüber normalem Zucker zusätzlich die Fettverbrennung erhöht. Nicht zuletzt ist die Isomaltulose viel zahnfreundlicher, Karies wird vorgebeugt.

Vorteile für den Menschen

Durch die tollen Eigenschaften der Isomaltulose verlängert sich die körperliche und mentale Leistungsfähigkeit – und das auf konstantem Niveau. Energie für Stunden ist das Ergebnis - ideal in der Arbeit, beim Sport sowie zum Abnehmen. Bessere Konzentration, mehr Ausdauer und weniger Hunger zwischendurch sind die wichtigsten Vorteile einer cleveren, langfristigen Energieaufnahme für Leute wie uns im vielbeschäftigten Arbeitsalltag.

Langzeit-Energiekomplex in substanz

substanz schafft es durch seine innovative Rezeptur die Vorteile der langfristigen Energiefreisetzung durch die Isomaltulose noch mit anderen Langzeit-Energieträgern zu kombinieren. Guaraná enthält natürliches Koffein, das noch in der Beere der Pflanze gebunden ist und somit ebenfalls erst in der Verdauung aktiv wird. Normaler Kaffee besitzt diese positiven Eigenschaften so nicht. Zusammen mit der Ginsengwurzel und den aktiven Ginsenosiden verleiht substanz einen bisher nicht dagewesenen Energieeffekt. Energie über Stunden, ohne Unwohlsein und mit klarem Kopf.

Isomaltulose kaufen, substanz testen und Geld-zurück bei Nichtgefallen!

* Die Isomaltulose wird des Öfteren fälschlicherweise auch als Isomaltolose bezeichnet.

Quellen

1. Palatinose™ - das niedrig glykämische Kohlenhydrat, BENEÖ-Palatinit GmbH | 2. PALATINOSE™ - das Kohlenhydrat für eine ausgewogene, länger anhaltenden Energiezufuhr, BENEÖ-Palatinit GmbH | 3. Grafik: Glykämischer Index (GI) von Lebensmitteln, nach Foster-Powell et al (2002) Am J Clin Nutr 76, 5-56 und Atkinson et al (2008) Diab Care 31, 2281-3

substanz Natural Vitalizer Erklärfilm

<https://www.youtube.com/watch?v=GNOICsE9SPo>

Portrait

Die acofunktion GmbH ist ein bei München ansässiges Startup-Unternehmen, est. in 2014. Die Aufgabe der agilen Firma besteht darin, den Energy und Functional Drinks Markt zu bereichern. Das Ziel lautet mit natürlichen und gleichzeitig wirkungsvollen Drinks zielstrebige und gesundheitsbewusste Leute für eine neue Generation von Energy Drinks zu begeistern.

News-ID: 883655 • Views: 764 (Stand: 06.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/883655/Isomaltulose-langanhaltende-Energie-Was-steckt-dahinter.html>