



MEGAMAX Amino 2.000 Tabletten

– alle Aminosäuren für optimalen Muskelaufbau und Muskelerhalt

MEGAMAX Amino 2.000 enthält das vollständige Aminosäurespektrum aus allen 18 Aminosäuren in einer optimalen Zusammensetzung und in einem Verhältnis, das dem natürlichen Bedarf des Körpers entspricht. Aufgrund ihrer speziellen Struktur werden die enthaltenen Aminosäuren schnell vom Körper aufgenommen.

Inhaltsstoffe und Produkteigenschaften:

- Wheyprotein Hydrolysat mit 18 Aminosäuren in L-Form
- Molkenprotein-Hydrolysat mit höchster biologischer Wertigkeit 104
- unterstützt den Muskelaufbau (Massephase) und Muskelerhalt (Diätphase)
- Alternative oder Ergänzung zu Eiweiß-Shakes
- Mit speziellem Cellulosefilm überzogen, leicht zu schlucken
- Inhalt 100 Tabletten

Für wen sind MEGAMAX Amino 2.000 geeignet?

Ausdauersportler nehmen 3 bis 4 Amino 2.000 Tabletten vor Beginn ihres Trainings oder Wettkampfes, um Muskelabbau weitgehend zu vermeiden. **Kraftsportler** nehmen diese unmittelbar nach dem Training, um den Muskelaufbau (Anabolie) zu unterstützen. In 10 Tabletten Amino 2.000 sind 14 g Protein und davon ca. 3 g BCAA enthalten, das entspricht ca. 21% Anteil an BCAA vom Gesamteiweiß.

In der **Aufbauphase** unterstützen die Aminosäuren den Muskelaufbau, in der **Diätphase** verhindern sie den Muskelabbau und tragen zum Erhalt der Muskelmasse bei. Auch für Personen, die sich einseitig ernähren und wenig Protein mit der Nahrung zu sich nehmen, ist eine Nahrungsergänzung mit MEGAMAX Amino 2.000 sinnvoll, um Muskelabbau entgegenzuwirken. Das ist insbesondere für alle **Menschen, die über 50 Jahre** alt sind, sehr wichtig, denn die Sarkopenie im Alter (altersbedingter Muskelabbau) führt zu Kraftverlust und Leistungseinschränkungen und langfristig zu Immobilität. MEGAMAX Amino 2.000 können also als Ergänzung zu einer ausgewogenen Ernährung einen wichtigen Beitrag liefern.

Was sind Aminosäuren?

Aminosäuren sind die Grundbausteine des menschlichen Körpers. Eiweiß (= Protein) besteht aus Aminosäuren und dient als wichtigster Baustoff für Muskeln, Bindegewebe, Stützgewebe, Enzyme, Hormone, Antikörper und vieles andere mehr. Eiweiß, auch Protein genannt, trägt zum Erhalt und zur Zunahme von Muskelmasse bei und auch zur Erhaltung normaler Knochen.

Aminosäuren regulieren als Bestandteil von Enzymen, Neurotransmittern und Hormonen viele biologische Stoffwechselprozesse. Aminosäuren bzw. die aus ihnen hergestellten Proteine dienen auch als Transporter im Blut, sind an der Blutgerinnung beteiligt und sorgen für eine starke Immunabwehr.

Die Aminosäuren und Proteine unterliegen einem ständigen Aufbau, Abbau und Umbau im menschlichen Körper. Daher benötigen wir stets ausreichende Mengen an Eiweiß bzw. Aminosäuren, um nicht in eine katabole (abbauende) Stoffwechsellage zu geraten.

Aminosäuren werden unterschieden in essentielle und nicht essentielle Aminosäuren. Als essentiell bezeichnet man solche Aminosäuren, die der Körper nicht selbst herstellen kann und auf die Zufuhr durch die Nahrung angewiesen ist. Als semi-essentiell bezeichnet man solche Aminosäuren, die in bestimmten Situationen nicht in ausreichender Menge selbst gebildet werden können. Zum Beispiel die Aminosäure L-Arginin in der Wachstumsphase. Nicht essentiell sind demzufolge alle anderen Aminosäuren, die aus anderen Aminosäuren aufgebaut werden können.

BCAA (branched chain amino acids)

Eine Sonderstellung nehmen die BCAA ein. Die Abkürzung BCAA steht für verzweigtkettige Aminosäuren. Den Namen haben sie von ihrer Molekülstruktur her erhalten. Es handelt sich um die essentiellen Aminosäuren L-Leucin, L-Isoleucin und L-Valin. BCAA werden aus den Nahrung direkt aufgenommen und gelangen über den Blutstrom zum Muskel, wo sie verstoffwechselt werden. Muskeln enthalten zu bis 35 % BCAA. Sie sind also ein wichtiger Baustoff.

In Extremsituationen, bei lang andauernden Trainingseinheiten oder Langzeitbelastungen wie Marathon, Triathlon, Radrennen etc. kann die Energiegewinnung aus Aminosäuren bis zu 10% betragen. Dieser Energiebedarf kann oftmals nicht allein durch die Ernährung ausgeglichen werden. Sind aber insbesondere nicht genügend BCAA im Blut vorhanden, werden Muskeln abgebaut, um über einen biochemischen Umweg den Blutzuckerspiegel zu stabilisieren. Es kommt zu Katabolie. Mögliche negative Folgen sind auch frühzeitige Ermüdung, Leistungseinbruch und abnehmende Konzentrationsfähigkeit.

MEGAMAX Amino 2.000 enthält alle 3 BCAA und kann die Versorgung des Körpers und damit die Leistungsfähigkeit entscheidend verbessern.

Möchten Sie gezielt nur BCAA zuführen, empfehlen wir MEGAMAX BCAA 1.200 mg Tabletten – PZN 06735369 oder MEGAMAX BCAA 1.000 mg Kapseln - PZN 14132113.

Zutaten: Molkeneiweiß-Hydrolysat, mikrokristalline Cellulose, Pflanzenfett (gehärtet), Methylhydroxypropylcellulose (Coating), Trennmittel Siliziumdioxid, Essigsäureester von Mono- und Di-glyceriden (Coating). Hinweis für Allergiker: Enthält Molkeneiweiß-Hydrolysat.

Anwendung: Dreimal täglich 3 Tabletten, vorzugsweise zwischen den Mahlzeiten, vor und nach dem Training/Wettkampf sowie vor dem Schlafengehen. Die Amino 2000 Tabletten sind mit einem speziellen Cellulosefilm überzogen und können daher trotz ihrer Größe gut geschluckt werden. Alternativ können die Tabletten im Mörser zerkleinert und in Quark eingerührt verzehrt werden. Achten Sie auf eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung und gesunde Lebensweise.



Lagerung: Kühl (6 - 25 °C), trocken, vor Sonnenlicht geschützt und außerhalb der Reichweite von Kindern lagern.

Inhalt: 100 Tabletten.

Packungsgrößen: 100, 150 und 300 Tabletten.

Das MEGAMAX-Qualitäts- und Garantieverprechen - seit über 20 Jahren

Ein großer Vorteil von MEGAMAX Amino 2.000 Tabletten ist die gute Verwertbarkeit der Aminosäuren. MEGAMAX Produkte erfüllen höchste Qualitätsansprüche hinsichtlich Konzeption, Nachhaltigkeit, Rohstoffauswahl, Bioverfügbarkeit und Verarbeitung durch

- ✓ Herstellung
- ✓ aus besten Rohstoffen
- ✓ in modernsten Fertigungsbetrieben nach GMP (= Good Manufacturing Practice)
- ✓ permanente Qualitätskontrollen nach HACCP-Sicherheitskonzept
- ✓ mit dem Qualitätszertifizierungen DIN ISO 9001:2000 und IFS (International Food Standard).