Пояснительная записка на специализированный продукт профилактического питания — сухой экстракт моллюсков на белковом носителе «Коллаген-репаратив»

Специализированный продукт профилактического питания — сухой экстракт моллюсков на белковом носителе «Коллаген-репаратив» (далее продукт) **—** это композиция биологически активных соединений повышающая синтетическую активность фибробластов кожи. Продкут предназначен для увеличения продукции коллагеновых волокон (коллаген I типа) в кожных покровах, при их снижении в результате возрастных изменений, а также при менопаузе. Стимулирующие эффекты наблюдаются исключительно в пределах физиологической нормы. Наиболее выражено действие продукта в кожных покровах лица, шеи и кистях рук. При применении продукта характерен первоначальный период его накопления (приблизительно две недели), после чего происходит постепенное проявление косметических эффектов — уменьшение пигментации, разглаживание кожи, увеличение её упругости и эластичности.

При травмах кожных покровов и хирургических операциях в области лица, шеи и кистей рук уменьшает рубец.

**Состав:** белковый носитель — мясо птицы или телятина, экстракты гребешка и мидии, мумиё.

**Моллюски.**

**Гребешок.** Мясо гребешка имеет хорошие вкусовые качества и весьма важные биологические свойства, содержит полноценные белки, активные липиды с набором фосфолипидов и полиеновых жирных кислот, обладающих гипохолистеринемическими свойствами. Как естественные составные части пищи липиды гребешка имеют преимущества перед лекарственными препаратами в лечении и особенно в профилактике атеросклероза.

Там же: Кроме сократительных белков из мускула гребешка был выделен Са2+-зависимый белок кальмодулин. Этот белок является модулятором многих Са2+-зависимых ферментов, включая аденилатциклазу, мембранные АТФазы, фосфорилкиназу и фосфодиэстеразу. *(Отв. ред. П.А. Мотавкин, Приморский гребешок/Институб биологии моря. Владивосток. ДВНЦ АН СССР, 1986).*

**Мидия.** Мидия тихоокеанская во многих странах мира используется как деликатесный продукт и как источник ценных биологически активных веществ, обладающих стимулирующе-тонизирующим действием. Среди обнаруженных в мидии веществ наибольший интерес представляют иммуномодуляторы, которые способствуют повышению иммунитета к различным инфекциям. Из тела мидии также выделены различные гормоны – прогестерон, андростерон, тестостерон и др., жирные кислоты, фосфолипиды, белки. *(В.А. Иодис, Разработка технологии низкотемпературной обработки мидии тихоокеанской (Mytilus trossulus) жидким азотом. Автореф. дис. канд. техн.наук. На правах рукописи. Петропавловск*-*Камчатский, 2009г.)*

Мидии богаты полезными веществами: витаминами, антиоксидантами, фосфатидами, омега-3 жирными кислотами, белками, углеводами, жирами, гликогеном, ферментами, незаменимыми аминокислотами, арахидоновой, линолевой, линоленовой и фолиевой кислотами...,

минеральными веществами *(железом, натрием, калием, кальцием, магнием, цинком, фосфором, селеном, бором, йодом, кобальтом, марганцем).*   
Мясо мидий лидирует по содержанию гликогена, марганца, селена, натрия и витамина В12.   
100 грамм мидий содержит четвертую часть суточной нормы железа и витамина Е, а также третью часть суточной дозы витамина А. Концентрация марганца и витамина В12 вдвое превышает дневную норму.  
По содержанию белка мидии в 2 раза превосходят куриные яйца, рыбу и говядину. К тому же этот белок легко усваивается организмом.  
Содержание кобальта, участвующего в процессах кроветворения, в мидиях в 10 раз выше, чем в говяжьей, свиной и куриной печени.  
Мидии считаются природными кардиопротекторами. Их мясо нормализует сердечный цикл, уменьшает концентрацию холестерина, предотвращает риск развития тромбов и предупреждает возникновение заболеваний сердечно-сосудистой системы.   
Благоприятно действует употребление мидий на нервную систему, активизируя мозговую деятельность.  
Особенно рекомендуются мидии людям, страдающим заболеваниями сердца, анемией, сахарным диабетом, перенесшим длительные болезни. Моллюски помогают восстановить силы после физических и умственных нагрузок.   
Необходимо употреблять мидии спортсменам, беременным женщинам и тем, кто живет в загрязненных областях или занят вредной работой.  
Полезны мидии и тем, кто хочет похудеть, так как способствуют расщеплению жиров. Они входят в состав многих диет. *(Мидии. Полезные свойства. Сайт: http://receptov.net/1888-midii.html)*

**Мумие** имеет сложный органический и неорганический состав, содержит около 28 химических элементов, 30 макро и микроэлементов. В числе органических – жирные и аминокислоты, большое количество глицина и глютаминовой кислоты. Из наиболее важных минералов – магний, кальций, калий, фосфор, марганец, медь, цинк, серебро. *(А.А. Алтымышев, Б.К. Корчубеков, «Что мы знаем о мумие», издательство ДОСААФ, 1989 г.; Савиных М.И. «Все о мумие (материалы и результаты)», Новокузнецк, издательство Кузнецкая крепость, 1999 г.).*

Мумие широко используется в качестве сырья для производства биологически активных добавок к пище. Например: «Мумие Горного Алтая» очищенное, СГР № RU.77.99.32.003.Е.003567.08.16 от 15.08.2016, «Мумие с кальцием и фосфором», СГР № RU.77.99.88.003.Е.000879.02.16 от 24.02.2016. *(Реестр свидетельств о государственной регистрации (единая форма Таможенного союза, российская часть)).*

**Показания к применению:**

* возрастные изменения кожи лица, шеи и кистей рук в следствии снижения синтетической активности клеток кожи: появление морщин, снижение упругости и эластичности, потеря удерживающей влагу способности;
* усиление пигментации кожных покровов лица, шеи и кистей рук;
* менопауза;
* травмы кожных покровов и хирургические вмешательства в области лица, шеи и кистей рук.

**Пищевая ценность: (**г на 100 г продукта)  
Белки — 47,5   
Жиры -7,2  
Углеводы — 0,0  
Калорийность - 254 ккал (1063 кДж)

*Не содержит ГМО, соли и консервантов.*

**Способ применения:**

Продукт принимается по одной мерной ложке (с небольшой горкой) или разовому пакетику три раза в день за 15 минут до еды. Одна мерная ложка соответствует 6 г продукта. Разовая доза делится на небольшие порции и последовательно разжевывается в сухом виде. Важно обеспечить возможно более длительное нахождение продукта в ротовой полости и его контакт со слизистой.

**Особые указания:**

Продукт совместим с любыми лекарственными средствами. Возможна индивидуальная непереносимость компонентов продукта.

**Условия хранения и срок годности**

При температуре от 0° до +5°С – 6 месяцев с даты изготовления. Упаковку хранить плотно закрытой, исключить попадание влаги. Не замораживать!