



Músculo: el motor metabólico para *una mejor calidad de vida en la diabetes*

Los músculos juegan un papel crucial en el metabolismo. **Actúan como motores metabólicos, utilizando glucosa para obtener energía**, lo que ayuda a regular el control glucémico



Descubre los beneficios de un **motor metabólico eficiente**



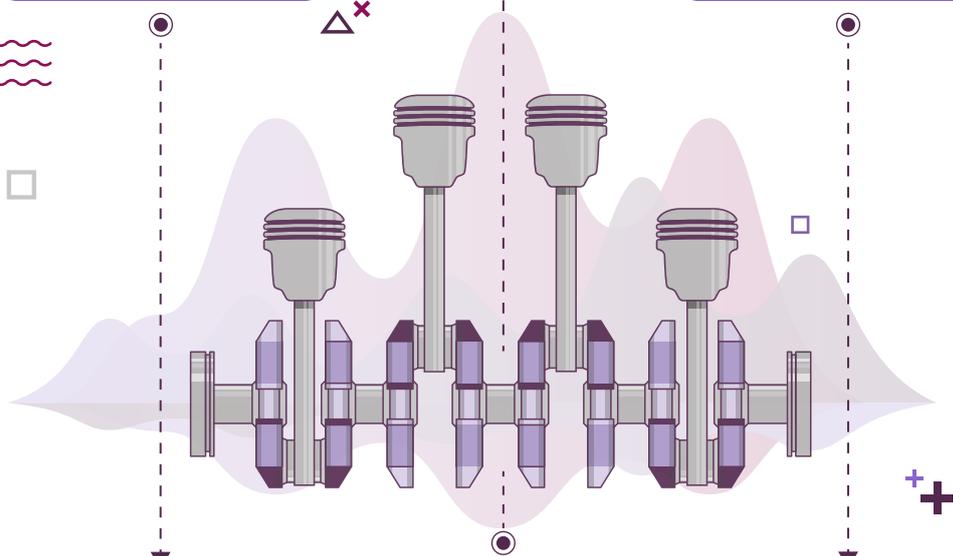
El músculo esquelético almacena glucosa como glucógeno, un proceso que requiere insulina¹. **Esto es fundamental, ya que aproximadamente el 70 a 85 % de la glucosa plasmática se metaboliza en el músculo².**

Recuperación muscular



La mayoría de la glucosa del cuerpo es captada por el músculo, por lo tanto, a mayor masa muscular, mayor es el control glucémico^{1,2}

Asegurar una buena tolerancia gastro intestinal permite alcanzar las metas nutricionales³, lo que apoya la recuperación de la masa muscular y la respuesta metabólica¹



Impacto en el control glucémico

Por esto, se debe asegurar el cubrimiento de las necesidades de aminoácidos y proteínas para mantener la masa muscular metabólicamente activa. Además de promover ejercicio¹



Calidad de vida





El cuidado nutricional *para personas con diabetes o hiperglucemia* que estabas esperando



Contiene proteína de suero de leche con efecto **insulinotrópico** (estimula la liberación de insulina)⁶

Alto contenido de micronutrientes que participan en⁷⁻¹⁰:

- ☑ Metabolismo de los carbohidratos
- ☑ Síntesis, secreción y acción de la insulina

26 %VCT de proteína por porción

Elige transformar

Micronutrición especializada para favorecer el control glucémico

Contiene fuentes proteicas de alta calidad que cubren las necesidades de aminoácidos esenciales^{4,5}

- ☑ Sin adición de carbohidratos fermentables¹¹
- ☑ Contiene mezcla de fibras¹²
- ☑ Osmolaridad adecuada¹³

Lo que favorece la tolerancia y la salud gastrointestinal





Macronutrientes y energía

Nutriente	Porción (56 g)	% VCT
Proteína, g <i>Concentrado de proteína de leche, proteína de suero de leche</i>	12,5	26 %
Grasa total, g <i>Aceite de canola</i>	8,4	39 %
Carbohidratos, g <i>Maltodextrinas</i>	16,7	34 %
Fibra total, g <i>Fructooligosacáridos (FOS), fibra insoluble de avena</i>	2,8	1 %
Energía, kcal	194	-

Osmolaridad: 323 mOsm/l

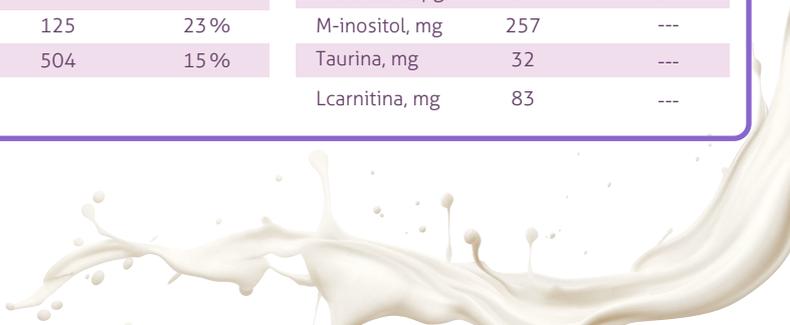
Perfil de grasas

Tipo de ácidos grasos	Porción (200 g)	% VCT
Ácidos grasos saturados, g	0,96	4,4 %
Ácidos grasos monoinsaturados, g	5,1	24 %
Ácidos grasos poliinsaturados, g	2,22	10,3 %
Ácido linoléico (LA), g	1,58	7,3 %
Ácido linolénico (ALA), g	0,58	2,7 %



Micronutrientes

Nutriente	Porción (200 g)	% RDA	Nutriente	Porción (200 g)	% RDA
Vitamina A, UI	917	31 %	Sodio, mg	176	12 %
Vitamina D, UI	500	83 %	Fósforo, mg	175	25 %
Vitamina E, mg	8,4	56 %	Cloro, mg	150	7 %
Vitamina K	17,8	15 %	Calcio, mg	275	23 %
Vitamina C, mg	242	269 %	Hierro, mg	6	28 %
Vitamina B ₁ , mg	0,5	42 %	Magnesio, mg	71	17 %
Vitamina B ₂ , mg	0,5	38 %	Manganeso, mg	1,1	48 %
Vitamina B ₃ , mg	4,4	28 %	Zinc, mg	5	45 %
Ác. pantoténico, mg	3,2	64 %	Selenio, µg	39,5	72 %
Vitamina B ₆ , mg	0,4	24 %	Cromo, µg	100	286 %
Biotina, µg	25	83 %	Cobre, mg	0,4	44 %
Ác. fólico, µg	125	31 %	Yodo, µg	25	17 %
Vitamina B ₁₂ , µg	0,8	33 %	Molibdeno, µg	32	70 %
Colina, mg	125	23 %	M-inositol, mg	257	---
Potasio, mg	504	15 %	Taurina, mg	32	---
			Lcarnitina, mg	83	---



Nuevo producto líquido

El empaque Tetra Pak de PROWHEY DM Líquido **es amigable con el medio ambiente porque es reciclable**

Categoría MIPRES 1401

Diabetes - Baja carga de carbohidratos



Con proteína de suero de leche



Hiperproteica
26 % VCT



Baja en carbohidratos ^{14,15}



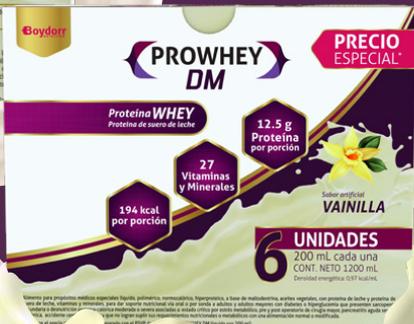
Micronutrición especializada para favorecer el control glucémico ^{7-9,16,17}



Fácil y práctico



Sin adición de azúcar y fructosa



Multiempaque 6 unidades

Delicioso sabor a vainilla

Si quieres nuevos resultados, toma nuevas decisiones:
El poder de transformar el futuro, está en tus manos

Este producto es un APME (Alimento para propósitos médicos especiales). Este documento va dirigido exclusivamente a profesionales de la salud.

Registro Sanitario INVIMA: Alimento para propósitos médicos especiales líquido, polimérico, normocalórico, hiperproteico, a base de maltodextrina, aceites vegetales, con proteína de leche y proteína de suero de leche, vitaminas y minerales, para dar soporte nutricional vía oral o por sonda a adultos y adultos mayores con diabetes o hiperglucemia que presentan sarcopenia secundaria o desnutrición proteico-calórica moderada o severa asociadas a: estado crítico por estrés metabólico, pre y post operatorio de cirugía mayor, pancreatitis aguda severa o crónica, accidente cerebro vascular y que no logran suplir sus requerimientos nutricionales y metabólicos con una alimentación normal o modificada. **RSA-0035715-2025**

Referencias: 1) Bassil MS, et al. Clin Nutr. 2013;16(1):83-8. 2) Merz KE, et al. Comp Physiol. 2020;10(3):785-809. 3) Burgess R, et al. Clin Nutr. 2018;37(1):354-96. 4) MinSalud. Resolución 3803 de 2016. R1EN 5) Mathai JK, et al. Br J Nutr. 2017;117(4):490-9. 6) Adams RL, et al. Ann Nutr Metab. 2016;69(1):56-63. 7) Asbaghi O, et al. Pharmacol Res. 2020;161:105098. 8) Liu X, et al. Nutrients. 2018;10(3):E375. 9) Alaii et al. Eur J Nutr. 2013;52(7):1821-4. 10) Motuhifonusa SK, et al. Cochrane Database Syst Rev. 2023;2(2):CD011507. 11) McClave SA, et al. JPN J Parenter Enteral Nutr. 2016;40(2):159-211. 12) Lim M, et al. J Clin Nutr. 2018;27(13-14):2825-35. 13) Barrett JS, et al. JPN J Parenter Enteral Nutr. 2009;33(1):21-6. 14) ADA. Diabetes Care. 2025;48(Supplement_1):S86-127. 15) Evert, et al. Diabetes Care. 2014;37(1):S120-143. 16) Wang X, et al. Am J Clin Nutr. 2019;110(1):76-90. 17) Samadpour, et al. Nutrients. 2021;13(11):3958. 18) López-Gómez J, et al. Nutrients. 2022;14(22):4802. 19) Basiri R, et al. Nutrients. 2022;14(17):3564.