

## QUELATO DE MANGANÊS

A quelação é uma reação química natural resultante quando determinados produtos químicos dão forma a uma molécula com uma estrutura particular. Os alemães reconheceram primeiramente a quelação natural dos alimentos no corpo há cem anos atrás. Os minerais quelados introduzem ao corpo um suplemento mineral para ser absorvido mais rapidamente e completamente, aumentando o benefício nutritivo. O processo envolve combinar minerais com os agentes quelantes, geralmente aminoácidos. Se os aminoácidos forem apropriados e as circunstâncias físicas controladas, os materiais reagirão para criar uma estrutura química nova. Esta estrutura protege as reações indesejáveis que os minerais enfrentariam antes da absorção em locais no corpo humano. Há um valor nutritivo adicionado quando as proteínas vegetais são usadas como fonte dos aminoácidos. Também, os minerais quelados combinados com as vitaminas reduzem a deterioração da vitamina.

### Descrição do Produto

Quelato de Manganês é um pó bronze a marrom claro composto de carbonato de manganês e proteína hidrolisada de arroz e soja.

### Manganês

Um dos principais papéis do manganês é o do antioxidante podendo ajudar a proteger os seres humanos das formas tóxicas de oxigênio.

### Dose

Recomenda-se 10 a 20mg de manganês elementar diariamente.