

## Рисовый протеин

### Растительный белковый изолят

Рисовый протеин - это растительный белковый изолят, полученная путем очищения рисового концентрата от углеводов и жиров. Его часто используют в качестве альтернативы более распространенным изолятам сывороточного и соевого белка. Для его приготовления коричневый рис обрабатывают ферментами, которые заставляют углеводы отделяться от белков. Полученный протеиновый порошок затем можно ароматизировать и употреблять с водой, молоком или добавлять в коктейли или коктейли для здоровья.

Рисовый протеин представляет собой чистый продукт с содержанием белка не ниже 90%. В состав растительного изолята входят микро- и макроэлементы, витамины, аминокислоты и пищевые волокна (клетчатка). Имеет нейтральный вкус и хорошо растворяется в воде. Применяется при приготовлении протеиновых коктейлей, при замене крахмала и муки при низкоуглеводных диетах, при лактозной непереносимости.

Преимущества:

- высокое содержание белка (90%);
- подавляет процесс распада белка в организме;
- подпитывает мышцы;
- нормализует гормональный баланс;
- улучшает работу мозга;
- повышает концентрацию внимания;
- перед другими изолятами - не содержит фитоэстрогенов, усваивается быстрее и легче, быстрее восстанавливает силы, между тренировками.