

TCM

(Triglycérides à chaîne moyenne)

Good life planning SARL

A propos des triglycérides à chaîne moyenne

Que sont les triglycérides à chaîne moyenne (TCM) ?

Il s'agit d'un acide gras composé de 8 à 12 chaîne carbonée.

Plus courte en comparaison à une huile végétale ordinaire, on dit que cet acide faciliterait la digestion et absorption des nutriments, favorisant ainsi la transformation en énergie.

Notre TCM :

Extrait d'huile de palmiste originaire de Malaisie. Réalisé à partir d'un mélange d'acide caprylique et d'acide caprique jusqu'à estérification. Le produit est rendu sans goût et inodore ; rendant la combinaison avec différents types d'aliments possible.

Classification des acides gras

Classification acides gras		chaîne courte	chaîne moyenne	chaîne longue
nombre de chaîne carbonnée		moins de 6	8 à 12	plus de 12
les principaux acides gras	acide gras saturé	acide butyrique, acide acétique etc.	acide caprylique, acide capryque etc.	acide palmitique, acide stéarique etc.
	huiles qui contiennent un bon nombre de cet acide	Vinaigre, beurre etc.	huile de noix de coco	matières grasses laitières, lard etc.
	acide gras non saturé	—	—	acide oléique, acide linoléique, acide linoléinique
	huiles qui contiennent un bon nombre de cet acide	—	—	huile d'olive, huile de lin, huile de poisson etc.

- ※ Les chaînes longues d'acide gras sont classées en saturé et non saturé en fonction de la chaîne carbonnée.
- ※ Il n'existe pas d'acide gras non saturé naturel pour les chaînes courtes ou longues d'acide gras.

comparaison métabolique de la chaine moyenne et de la chaine longue triglycéride

chaîne longue triglycéride

émulsion par la bile

↓
dégradation enzymatique

↓
absorption micellaire par l'acide biliaire

↓
absorption par le tractus intestinal

↓
Disperser dans tout le corps à travers la lymphe puis stockée

stockage facile sous forme de graisse corporelle

chaîne moyenne triglycéride

transfert direct vers le foie

↓
décomposition et transformation en source d'énergie

stockage difficile à l'intérieur du corps

Utilisations des TCM

- Utilisations à des fins médicales
- suppléments nutritionnels
- en partie contre les troubles métabolique des acides gras



énergie
absorbée
efficacement

chaîne moyenne
d'acides gras
TCM

Pour les athlètes :
Sous la forme de boissons ou
de barres énergétiques



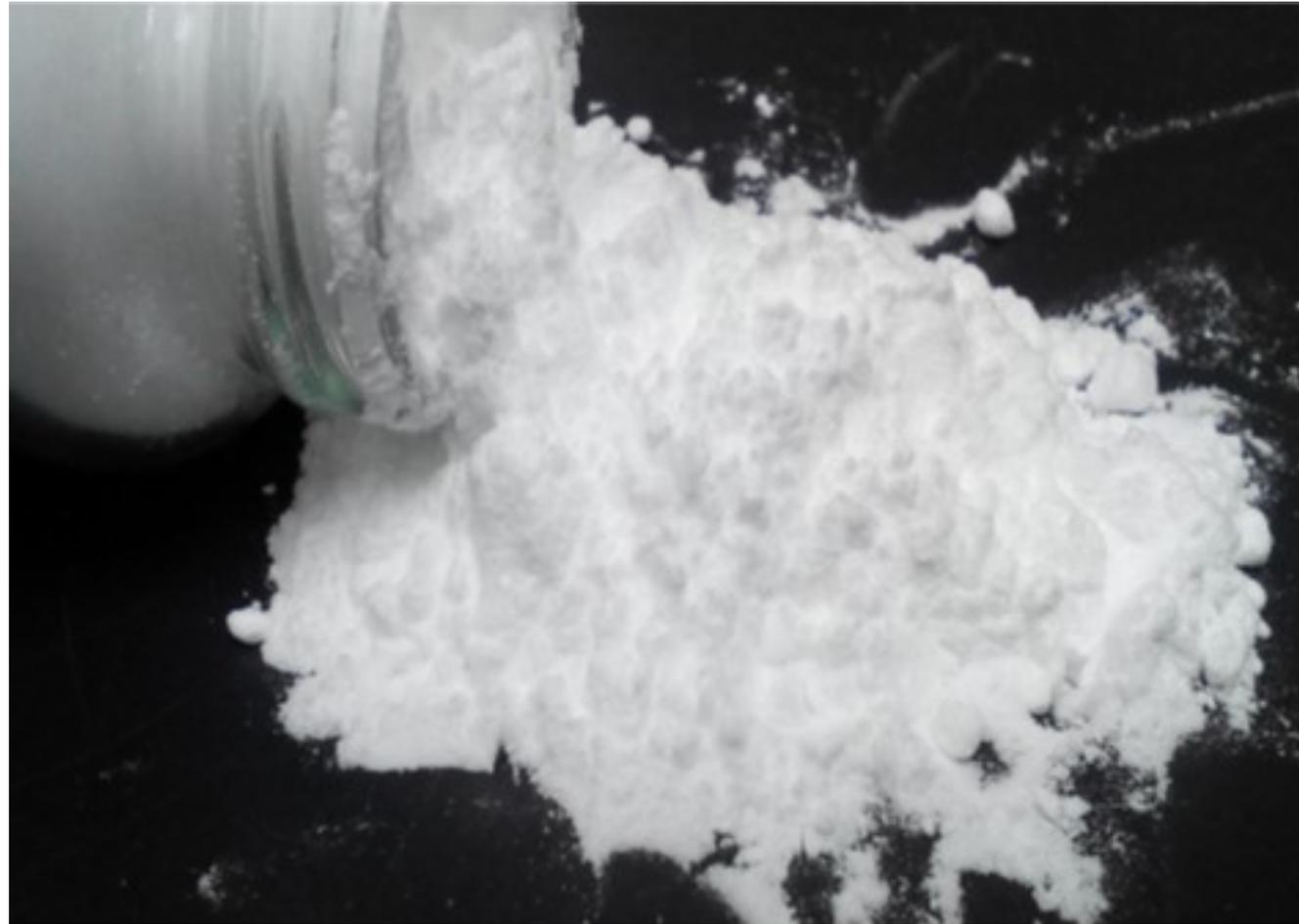
amélioration des capacités
physiques

contrôler le poids corporel :
- substitut alimentaire
- suppléments



régime sain pour le corps

TECHNIQUE DE MICROENCAPSULATION

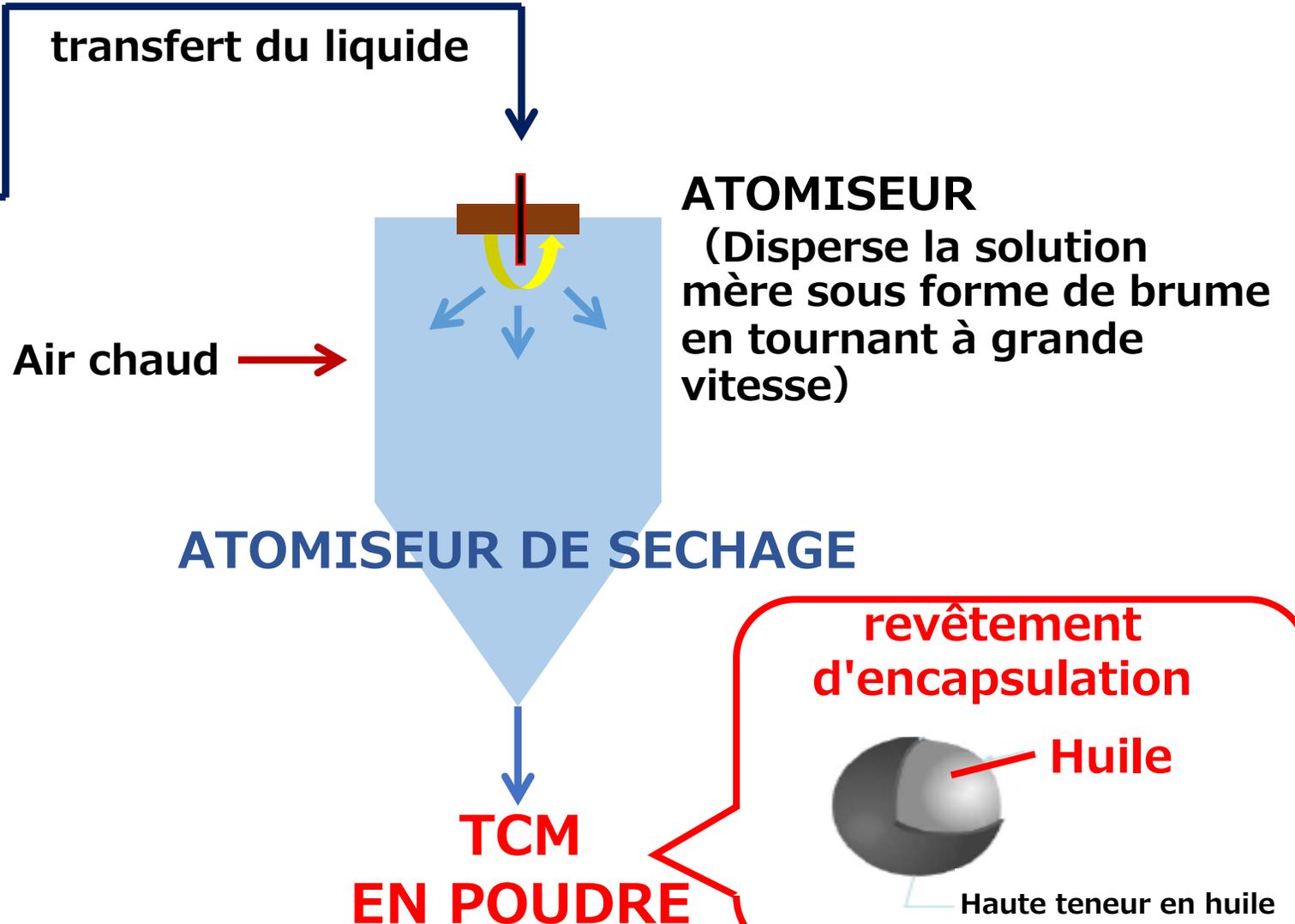


PROCEDE DE LA MICROENCAPSULATION

Ajustement de la solution mère (technique de microencapsulation)

Microencapsuler les TCM par un procédé spécial

- Un antioxydant est intégré au contenu et au revêtement
- L'encapsulation protège le contenu de la chaleur, de l'humidité et du contact avec l'oxygène



revêtement d'encapsulation

Huile

Haute teneur en huile

Propriétés et éléments nutritionnels

Objet	propriétés	détails
Norme du produit	Forme	Poudre
	Couleur	couleur blanche, blanc laiteux
	odeur/goût	Inodore, sans gout
	Date d'expiration	20 mois après fabrication (produit non ouvert)
	mode de conservation	à conserver dans un endroit frais, sec et sombre
	Type d'emballage	20kg sac en polyéthylène et carton (possibilité d'adapter l'emballage à celui désiré par le client consulter pour la quantité)

Résultats d'analyse menée par l'organisme JFRL (Japan Food Research Laboratories) en décembre 2017

Eléments d'analyse	Résultats
Partie aqueuse	1.5g /100g
Protéine	5.3g/100g
Lipide	71.1g/100g
Teneur en cendres	0.7g/100g
Carbohydrate	21.4g/100g
Sucre	21.4g/100g
Fibre alimentaire	<0.5g/100g
Energie	747kcal/100g
Sodium	115mg/100g
équivalence sel alimentaire	0.292g/100g
Phosphore	57.8mg /100g
Calcium	4.5mg/100g
Potassium	1.7mg /100g
Chaine moyenne TCM	58.2g/100g

2017年 12月14日 15時18分

2/2



分析試験成績書

第 17137232001-0101 号
2017年(平成29年)12月14日

依頼者 有限会社 グッドライフプランニング

検体名 MCTパウダー



2017年(平成29年)12月04日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
水分	1.5 g/100g	—		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	5.3 g/100g	—	1	燃焼法
脂質	71.1 g/100g	—		酸分解法
灰分	0.7 g/100g	—		直接灰化法
炭水化物	21.4 g/100g	—	2	—
糖質	21.4 g/100g	—	3	—
食物繊維	0.5 g/100g未満	—		標準-重量法
エネルギー	747 kcal/100g	—	4	—
ナトリウム	115 mg/100g	—		原子吸光光度法
食塩相当量	0.292 g/100g	—	5	—
リン	57.8 mg/100g	—		ICP発光分析法
カルシウム	4.5 mg/100g	—		ICP発光分析法
カリウム	1.7 mg/100g	—		原子吸光光度法
中鎖脂肪酸	58.2 g/100g	—	6	ガスクロマトグラフィー法

- 注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25
- 注2. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)
- 注3. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)
- 注4. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質,4;脂質,9;糖質,4;食物繊維,2
- 注5. 計算式:ナトリウム×2.54
- 注6. ナトリウム(ナトリウム)、リン(リン酸)及びカリウム(カリウム)の合計値。

以上

Mode de consommation



Recommandation: 1 à 2 fois par jour (10~20g)
Inodore et sans goût, vous pouvez mélanger et consommer
le produit avec tous types de boissons ou d'aliments.

Certifiée

