

Emotion Food Company SA

A l'att. De Monsieur

Gabriel Serero, CEO &
Founder

Rue Marterey 9
1005 Lausanne

Lausanne, le 11 août 2018

Rapport ANALYSES CL0044 (préparation à froid) CL0061 (préparation à chaud)

EN PREAMBULE

Notre organisme produit lui-même du collagène, une protéine qui constitue la matrice de nos cellules et qui consolide la cohésion, l'élasticité et le renouvellement des tissus. Il est présent dans la peau, les os, les tendons, le cartilage, les muscles, les parois des veines.

Mais, après l'âge de 25 ans, notre corps produit de moins en moins de collagène, et la diminution accélère après la quarantaine. Cela explique en partie pourquoi notre peau perd de sa fermeté, devient moins souple, pourquoi les premières rides apparaissent.

L'apport en collagène d'origine extérieure, sous forme de complément alimentaire, se révèle donc intéressant pour compenser cette diminution de la production de collagène par notre organisme. L'association avec de la vitamine C, antioxydant puissant, est par ailleurs tout à fait judicieuse car elle soutient la formation du collagène matriciel au sein de l'organisme.

Le collagène marin, extrait de protéines présentes dans la peau des poissons d'eau de mer (notamment saumon et morue), est le collagène le plus proche du collagène humain, et il est plus sûr que le collagène bovin, en raison des risques d'encéphalopathie spongiforme bovine.

Le collagène marin, un complément alimentaire pour lutter contre les rides et permet de soutenir l'activité de synthèse endogène du collagène.

Le collagène marin sous forme de complément alimentaire a de plus un effet lisseur sur les rides et les ridules en formation. Il revitalise la peau, la rend plus souple et plus ferme, plus tonique, grâce à son action antioxydante contre les radicaux libres.

OBSERVATIONS DE L'EXTRAIT TRAITE A FROID & A CHAUD DE LA PROTEINE EASY-PROT 95

Cette protéine présente tout d'abord un spectre d'acides aminés essentiels (au nombre de 9), répondant aux apports journaliers quotidiens (AJR). Il est à noter ici la caractéristique étonnante de cette protéine qui n'est pas dénaturée à la chaleur. La charge en acides aminés semble, par ailleurs, améliorée après la cuisson. Les applications pratiques culinaires sont donc illimitées.

Pour mémoire, les acides aminés essentiels ne peuvent être synthétisés de novo par l'organisme. C'est la raison pour laquelle, ils doivent donc être apportés par l'alimentation, condition nécessaire au bon fonctionnement de l'organisme.

Deux acides aminés sont en particulier nécessaires pour l'enfant en croissance : l'arginine et l'histidine qui sont présents également dans Easy-prot 95.

Les doses journalières recommandées (mg/kg) pour les adultes, selon l'OMS, sont résumées dans le tableau ci-après :

NOM	DOSES JOURNALIERES RECOMMANDEES POUR LES ADULTES SELON OMS (mg/kg)		Easy-prot 95 (mg/100g) - préparation à froid	Easy-prot 95 (mg/100g) - après cuisson
		Valeurs (mg) pour un adulte de 70 kg		
Phénylalanine & Tyrosine	25	1750	1888	2047
Leucine	39	2730	2663	2893
Méthionine & Cystéine	15	1050	2047	2325
Lysine	30	2100	4020	4394
Isoleucine	20	1400	1426	1553
Valine	26	1960	2047	2214
Thréonine	15	1050	3241	3485
Tryptophane	4	280	47,2	51,2
Histidine	10	700	1247	1443

Seul l'apport en tryptophane, acide aminé aromatique, est insuffisant en termes de concentration. Une diversification en protéine s'impose. On en retrouve, par exemple, dans le fromage blanc, la volaille, les œufs, le sarrasin, le quinoa, l'amarante, la spiruline, les graines de citrouille, le champignon *Saccharomyces cerevisiae*, plus connu sous le nom de « levure de bière ». etc.

Son rôle est capital car il est indispensable à la formation de la sérotonine, neurotransmetteur régulant notamment notre humeur et notre sommeil. Une partie de la sérotonine est par ailleurs transformée en mélatonine, autre hormone du sommeil. La vitamine B3 ou niacine, en est également tributaire et intervient dans le bon fonctionnement du système nerveux, la formation de globule rouge.

Hormis cet acide aminé, Easy-Prot 95 est une protéine complète ou entière renfermant une charge d'acides aminés essentiels dans les proportions nécessaires pour satisfaire 100 % des besoins établis par l'OMS (Organisation mondiale de la Santé), la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) et le UHN (Réseau universitaire de santé).

L'ensemble de ces acides aminés essentiels interviennent notamment dans le maintien des tissus sains, ainsi que pour une bonne santé mentale et physique.

EN CONCLUSION

Le collagène marin, utilisé dans la **supplémentation**, est issu d'un procédé de fabrication complexe, appelé hydrolyse, réalisé à partir de la peau, des arrêtes et des écailles des poissons d'eau de mer.

Sous l'effet d'une réaction chimique provoquée par l'eau, les substances d'origine marine se décomposent, rendant possible la centrifugation du collagène marin qui est ensuite transformé en **hydrolysate de collagène**. Les molécules présentes dans l'hydrolysate étant plus petites, le passage de la barrière intestinale se voit optimisé, augmentant de fait la **biodisponibilité** du collagène marin.

C'est pour sa faculté exceptionnelle d'assimilation par l'organisme que le collagène marin est la forme la plus indiquée pour entrer dans la composition des compléments alimentaires.

Une cure de collagène marin permet en particulier de suppléer à une alimentation carencée. Elle présente en outre un tropisme pour la peau, qui retrouve ainsi sa souplesse, sa tonicité et sa vitalité générale, mais développe également une meilleure résistance.

Simon Reboh, PhD, PharmD, ND
Expert en Nutrition cellulaire

Annexe : rapport d'analyses – extraits CL0044 & CL0061