

INFORMACIÓN DE REFERENCIA RÁPIDA ACERCA DE VITAMIN E PLUS



Como el "Antioxidante Maestro" de la naturaleza y un nutriente esencial, la vitamina E apoya la salud y vitalidad en general. Las investigaciones especialmente relacionan los altos niveles de vitamina E con un sistema inmunológico más fuerte y una buena salud cardiovascular. Vitamin E Plus de GNLD es más que solo alfa-tocoferol: Suministra proporciones balanceadas de toda la familia de tocoferoles y tocotrienoles de la vitamina E como se encuentran en los alimentos enteros. Su base es de aceite puro de germen de trigo, prensado en frío y combinado con lecitina, un emulsificador natural, y es miscible en agua.

¿POR QUÉ LA VITAMINA E?

- La vitamina E es un **antioxidante** que, protege a las membranas de las células de ataque de los radicales libres.
- Es un **nutriente esencial**, que se requiere para promover y mantener la buena salud.
- La complementación de 200 a 800 U.I. diarias **puede reducir dramáticamente el riesgo de enfermedades del corazón.**
- La vitamina E **puede ayudar a aumentar la inmunidad.**

¿POR QUÉ VITAMIN E PLUS DE GNLD?

- **Se caracteriza por contener la familia completa de la vitamina E de fuentes de alimentos enteros.** Vitamin E Plus ofrece la familia completa de vitamina E en proporciones balanceadas, como se encuentran en los alimentos naturales. Está compuesta de tocoferoles y tocotrienoles, así como de alfa-tocoferoles.
- **Una base de aceite puro de germen de trigo.** La base del producto es aceite de germen de trigo no refinado, y prensado en frío.
- **Alta potencia.** 275 U.I. d-alfa-tocoferoles más 50 mg. de elementos de la familia que no son alfa-tocoferoles.
- **Miscible en agua para mejor absorción.** La fórmula miscible en agua de GNLD se dispersa rápidamente en pequeñas partículas que son fáciles de absorber.
- **Las cápsulas suaves de gel se disuelven rápidamente.**
- **Sólo 10 calorías por cápsula.** Un nutriente denso, sin calorías excesivas.

"La investigación sugiere que la vitamina E puede retardar o prevenir enfermedades mayores, incluyendo el cáncer, arteroesclerosis, cataratas y diabetes."





CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Completo.** Contiene toda la familia de vitamina E, no solo alfa-tocoferoles.
- **Proporciones balanceadas** de todos los miembros de la familia de vitamina E como se encuentran en los alimentos.
- **Aceite puro de germen de trigo** como ingrediente principal.
- **Alta potencia.** 275 U.I. d-alfa-tocoferoles más 50 mg. mezclados de tocoferoles y tocotrienoles.
- **Miscible en agua** para una mejor absorción.
- **Cápsulas suaves de gel** que se disuelven rápidamente.



NUTRITIONALS
Nature • Science

Miscible en agua significa que más de la vitamina E se quedará en su cuerpo. Esta miscibilidad especial se obtiene por medio de la adición de lecitina y pectina de manzana. Consérvese en un lugar fresco y seco, lejos de la luz directa del sol. Empacado con sello de seguridad.

ESTE PRODUCTO NO ES UN MEDICAMENTO

EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO RECOMIENDA Y DE QUIEN LO USA

NO SE VENDE EN COMERCIOS AL MENUDEO

Disponible Exclusivamente a Través de los

Distribuidores GNLD

Producto elaborado en Estados Unidos de América



Golden Neo-Life Diamite International, S.A. de C.V.

Havre 67, Colonia Juárez,
C.P. 06600, México DF

Nutrición de vanguardia desde 1958.



MISCIBLE EN AGUA VITAMIN E PLUS

SUPLEMENTO ALIMENTICIO

275 UI de Tocoferoles Naturales
Mixtos más Tocotrienoles, con Lecitina
y Aceite de Germen de Trigo

CONTENIDO: 100 CÁPSULAS

Información Nutricional

Uso Sugerido: 1 cápsula diariamente como fuente alimenticia de vitamina E

	Cantidad		% de la
	por 100g	por porción	IDR
Grasas	71 g	0.9 g	*
Contenido Energetico	745 kcal	9.5 kcal	*
Proteína	16 g	0 g	0%
Carbohidratos	8 g	0 g	*
Sodio	0.01 g	0.00012 g	*
Vitamina E (d-alfatocopherol)	14587 mg	185 mg	1850%

* No se ha establecido el IDR

Ingredientes: Concentrado de tocoferoles mixtos 100% naturales (aceite de germen de trigo puro (275 mg), d-beta, d-gama y d-delta tocoferoles (50 mg)), gelatina, monooleato de sorbitol, lecitina, agua y pectina de manzana.



Lote #
Fecha de
Caducidad:

LA HISTORIA DE VITAMIN E PLUS



LA VITAMINA E: EL "ANTIOXIDANTE MAESTRO" DE LA NATURALEZA

La vitamina E, un nutriente soluble en la grasa nombrada "El Antioxidante de la Naturaleza," protege las membranas de las células de los ataques dañinos de químicos muy reactivos nombrados moléculas radicales libres. La familia de la vitamina E incluye d-alfa-tocoferol, el elemento más común, y siete sustancias adicionales que también tienen la actividad de vitamina E. La vitamina E se encuentra en aceites vegetales, semillas y los granos de los cereales, pero el aceite de germen de trigo es su fuente más rica.

Las investigaciones indican que la vitamina E puede retrasar o prevenir el principio de varias enfermedades mayores que se han relacionado con el daño provocado por los radicales libres, incluyendo el cáncer, arteriosclerosis, cataratas y diabetes. La ciencia también demuestra posibles papeles para la vitamina E mejorando la circulación, deteniendo el proceso de envejecimiento, mejorando los niveles de energía y resistencia física, aumentando la capacidad de curarse y protegiendo al cuerpo de contaminantes.

En 1996, a través de varios estudios sobre la vitamina E, novedosamente se dieron a conocer investigaciones indicando que este nutriente posiblemente ayudaba a prevenir enfermedades del corazón. Las cantidades de vitamina E que los estudios indicaron que podían ayudar a prevenir enfermedades del corazón, excedía la cantidad que cualquier persona puede obtener a través de su dieta. Por ejemplo, un estudio encontró que 400 U.I. de vitamina E, pero no menos que eso, reduce la oxidación de colesterol LDL (llamado el colesterol "malo"). De acuerdo con la Asociación Americana del Corazón, parece que la vitamina E — ya sea en complementos o en alimentos — previene enfermedades de la coronaria, las

que ocurren cuando placas de grasa obstruyen las arterias que alimentan al corazón. Un estudio encontró que el complemento de vitamina E reduce los ataques al corazón en un 75%.

"LA VITAMINA DEL SEXO" OBTIENE RECONOCIMIENTO

En 1922 Herbert Evans y Katherine Bishop, de la Universidad de California en Berkeley, descubrieron una sustancia en la lechuga que prevenía la reabsorción fetal en las ratas, así se demostró que la sustancia era necesaria para la reproducción en estos animales. En 1936 la sustancia fue aislada del aceite de germen de trigo y nombrada "tocoferol" que viene del griego tokos (nacimiento) y phero (producir). El sufijo -ol denota la estructura química de la molécula. La estructura fue determinada en 1938 y fue sintetizada un poco después. Basado en la lógica inversa de que la deficiencia causa esterilidad, inicialmente se sugirió que la vitamina E era un afrodisiaco, y servía para curar la impotencia — afirmaciones que todavía no están comprobadas, pero que le dan la reputación de "la vitamina del sexo" a esta sustancia.

Las primeras investigaciones se enfocaron en la falta de la vitamina E. En 1968 un estudio a largo plazo de los efectos que hay en una dieta deficiente en vitamina E, patrocinado por El Consejo Nacional de Investigación de E.U.A. llevó a un reconocimiento oficial del nutriente como una vitamina esencial. Este tipo de estudio es la única manera de "comprobar" que un nutriente ya es una vitamina — que es una sustancia orgánica que el cuerpo no puede elaborar por si mismo, pero la necesita en pequeñas cantidades para tener funciones fisiológicas normales. La deficiencia de la vitamina E no produce enfermedades tan rápidas como las deficiencias que llevan al escorbuto (vitamina C), beriberi (tiamina), pelagra (niacina), raquitismo (vitamina D) o



xerofthalmía (vitamina A); los síntomas de la deficiencia de la vitamina E llevan años para que se desarrollen, y son más evidentes en los músculos, vasos sanguíneos, órganos reproductores, hígado, riñones, ojos y sistema nervioso.

¿CÓMO FUNCIONA LA VITAMINA E?

La mayoría de las vitaminas son cofactores de enzimas, y por eso la cantidad que Ud. necesita depende de la cantidad de enzimas que están presentes en su cuerpo. A diferencia de las otras vitaminas, la vitamina E no es cofactor de enzimas, su función principal es la de antioxidante. La cantidad que Ud. necesita depende de su estado de estrés oxidante, el cual se determina de acuerdo a su metabolismo, estilo de vida, dieta y salud.

La vitamina E es una actriz muy versátil, actúa en varios papeles importantes:

■ Protege a la membrana de las células.

A través de su acción antioxidante, la vitamina E protege las células del ataque de los radicales libres. Los radicales libres pueden dañar los lípidos, proteínas y el DNA de las células, alterando las respuestas de los neurotransmisores y las hormonas, produciendo así mutaciones que pueden provocar el cáncer e inactivar enzimas y otras proteínas. Los ácidos grasos insaturados, que son los cimientos de todas las membranas de las células, son especialmente vulnerables al ataque de los radicales libres. Los antioxidantes minimizan el daño a través de 1) eliminar los radicales libres antes de que puedan dañar los cimientos del cuerpo y 2) interrumpir el daño de la reacción en cadena de los radicales libres después de que haya empezado.

■ Estimula la respuesta inmunológica.

Los estudios han demostrado que hay menos infecciones cuando los niveles de vitamina E son altos. Además, la vitamina E aumenta la respuesta inmunológica, lo que puede ayudar a que el cuerpo luche contra el cáncer. El mecanismo exacto a través del cual la vitamina E desarrolla defensas para el cuerpo se desconoce.

■ Regula las prostaglandinas.

Las prostaglandinas son sustancias bioquímicas naturales formadas en el cuerpo que contraen los músculos

blandos en varios órganos, y tienen una función en la concentración de plaquetas de la sangre. Algunas investigaciones han demostrado efectos benéficos de la vitamina E en la inflamación, síndrome premenstrual, calambres nocturnos en las piernas y coagulación de la sangre.

■ **Inhíbe la formación carcinógena.** Los nitritos que se encuentran en los alimentos ahumados, curados y embutidos pueden reaccionar en el tubo gastrointestinal formando nitrosaminas que causan el cáncer. La vitamina E obstruye directamente este cambio químico.

■ **Regula el metabolismo.** La vitamina E tiene un papel importante en el metabolismo de los ácidos nucleicos (el cimiento del DNA) y las proteínas, y en la producción de energía celular y hormonas.

■ Interactúa con otros nutrientes claves en formas biológicamente importantes.

La vitamina E retiene selenio y protege a la vitamina A y al betacaroteno de la destrucción en el cuerpo. La vitamina A y el betacaroteno actúan recíprocamente aumentando la absorción, una de la otra. La vitamina E está protegida por la vitamina C.

El hecho de que todos los miembros de la familia de la vitamina E existen en la naturaleza y en la cadena de alimentos de los seres humanos sugiere que, colectivamente, tienen un papel en nuestra bioquímica. Cada miembro de la familia tiene características específicas, protegiendo las células en diferentes maneras. Mientras el alfa-tocoferol es el mejor para prevenir la esterilidad en las ratas, el delta-tocoferol es el mejor para proteger las grasas contra la oxidación. Por otro lado, los tocotrienoles poseen antioxidantes muy potentes antiinflamatorios, antitumorales y tienen propiedades que ayudan a bajar los niveles del colesterol. También ayudan a reciclar otros antioxidantes tales como, el alfa-tocoferol, y vitamina C los cuales son especialmente buenos para proteger el cerebro y el hígado.

DEFENDIENDO SUS CÉLULAS DEL ATAQUE DE LOS RADICALES LIBRES

Al igual que la vitamina C y los flavonoides protegen las regiones acuosas de las células del daño causado por la oxidación, la familia de la vitamina E y los carotenoides de la misma manera defienden las regiones de grasa, particularmente a las membranas a través de las cuales las células absorben los nutrientes y eliminan el desecho. Las células con membranas debilitadas se aturden. Las células "aturdidas" no pueden producir energía eficientemente o realizar sus otras actividades especializadas durante su vida.

En general, la oxidación es la reacción química que proporciona energía a las células para realizar sus funciones vitales, pero también puede causar destrucción, por ejemplo, en el caso del hierro oxidado o la mantequilla rancia. Los radicales libres son productos secundarios de la oxidación. También son creados por la luz solar, la radiación, el humo de cigarro, el smog, metales pesados, ozono, solventes orgánicos, pesticidas, herbicidas, aditivos de alimentos y muchas drogas. Los antioxidantes destruyen a los radicales libres, pero también se autodestruyen en este proceso, por eso deben ser reemplazados constantemente.

Mientras el cuerpo tenga antioxidantes abundantes, los radicales libres estarán detenidos, pero cuando el equipo de defensa de antioxidantes se agota, los radicales libres pueden iniciar una reacción en cadena que daña y hasta destruye las células. Los resultados de algunas investigaciones actuales apoyan el papel de la vitamina E para prevenir o minimizar el daño provocado por los radicales libres asociados con:

- Enfermedades cardiovasculares
- Desordenes circulatorios
- Cáncer (de la piel, mama, boca, garganta, esófago, estómago, colon, recto, cérvix, pulmón)
- Desordenes neurológicos
- Disfunción del sistema inmunológico
- Cataratas
- Artritis
- Envejecimiento prematuro
- Ejercicio extenuante
- Contaminación del ambiente

¿CUÁNTA VITAMINA E NECESITO?

La cantidad de vitamina E que Ud. necesita depende si su meta principal es 1) prevenir los síntomas de deficiencia o 2) prevenir la oxidación de lípidos, disminuir el daño causado por los radicales libres y desarrollar una salud óptima. Aunque una toma diaria de 15 a 45 U.I. mantendrá los niveles de vitamina E en un rango normal, hay una evidencia científica creciente que indica que el Consumo Diario Recomendado de los E.U.A. (CDR) de 30 U.I. es inadecuado para defender al cuerpo de los radicales libres y oxidantes, o para dar el máximo beneficio a la salud. Ahora muchos científicos creen que el Consumo Diario Óptimo (CDO) de vitamina E está en un rango de 100 a 400 U.I. por día para personas saludables. Además las enfermedades, medicamentos, ejercicio y contaminación pueden aumentar las necesidades del cuerpo de vitamina E. La toma de vitamina E hasta 100 veces más que el CDR no ha mostrado una respuesta tóxica. La vitamina E es especialmente importante en los tejidos que tienen altos niveles de ácidos de grasa poliinsaturada (cerebro y nervios) y los que tienen contacto con oxígeno (pulmones).





¿CUÁNTA VITAMINA E REALMENTE INGIERO?

Es casi imposible tomar toda la vitamina E que necesita solamente de los alimentos que consume. Aún de las fuentes más ricas de vitamina E, para obtener el CDR (30 mg.) Ud. tendría que comer: (ver tabla)

Un vistazo rápido a la columna de calorías indica que si Ud. trata de obtener la vitamina E solamente de los alimentos, en general tendría que ingerir demasiadas calorías, particularmente las que vienen de la grasa. Los complementos son la solución ideal, y los de GNLD son los mejores porque proporcionan la densidad de nutrientes y la diversidad de los alimentos naturales enteros.

ALIMENTOS	CANTIDAD NECESARIA	CALORÍAS
Aceite de germen de trigo	1 c/sopera	124 calorías
Semillas de girasol	1.5 onzas	240 calorías
Espinacas	2.5 libras	297 calorías
Aceite de girasol	3 c/soperas	371 calorías
Aceite de cártamo	3.5 c/soperas	433 calorías
Almendras	3 onzas	513 calorías
Mayonesa	11 c/soperas	600 calorías
Germen de trigo	6 onzas	670 calorías
Aceite de cacahuete	8 c/sopera	990 calorías
Brócoli	8.5 libras	1,010 calorías
Arroz moreno (hervido)	2.25 libras	1,224 calorías
Margarina (en barra)	7 onzas	1,224 calorías
Margarina (suave)	6 onzas	1,228 calorías
Cacahuates (tostados en seco)	10 onzas	1,671 calorías
Crema de cacahuete	12 onzas	2,036 calorías
Aceite de soya	13 onzas	3,283 calorías
Camarones (al horno)	7.5 libras	3,394 calorías
Chicharros	8 libras	4,206 calorías
Mantequilla	2 libras	6,546 calorías
Pan de harina integral	124 rebanadas	6,870 calorías
Hígado de res (a la parrilla)	7 libras	6,966 calorías
Huevos	8 docenas	7,238 calorías
Tocino	10 libras	26,286 calorías

VITAMIN E PLUS: LA MEJOR VITAMINA E, HECHA POR GNLD

El Consejo de Asesores Científicos de GNLD colaboró para traerle a Ud. el mejor complemento de vitamina E que hay en el mercado. Uno de nuestros miembros del SAB — Dr. Lester Packer, Ph.D. — es un científico de renombre internacional, especialista en antioxidantes, que en 1992 ganó el premio Henkel VERIS por sus importantes contribuciones sobre las aplicaciones clínicas de la vitamina E. Éste es el tipo de aportaciones que apoya todos los productos de GNLD, y es la que produjo Vitamin E Plus, un producto verdaderamente superior, con varias ventajas muy importantes:

La familia completa de la vitamina E incluyendo los tocoferoles mixtos y tocotrienoles tal como existen en los alimentos naturales. GNLD se compromete a proporcionar los nutrientes en la misma forma en que se encuentran en la naturaleza. En la cadena de alimentos los alfa-tocoferoles nunca se encuentran solos. Desafortunadamente, es la forma en que se encuentran en la mayoría de los complementos. En la naturaleza los alfa-tocoferoles se encuentran juntos con los otros miembros de la familia de la vitamina E — tocoferoles beta, gama, y delta, y tocotrienoles alfa, beta, gama y delta. Así es como Ud. los encuentra en nuestros complementos, los cuales se obtienen de alimentos íntegros. El resultado es un complemento que proporciona una diversidad de nutrientes en proporciones naturales y una mayor protección de la que Ud. podría obtener con los alfa-tocoferoles solos.

Una base de aceite de germen de trigo puro. Mientras que la vitamina E sintética se produce de petroquímicos, el complemento de vitamina E natural de GNLD está hecho a base de aceite de germen de trigo como el ingrediente principal. Ya que el aceite de germen de trigo proporciona una diversidad de todos los ocho nutrientes miembros de la familia de la vitamina E, y es un recurso excelente de alfa-tocoferoles, ésta es la materia prima perfecta para un complemento. El germen de trigo no refinado está prensado en frío para hacer una base de aceite puro en la cual se agrega un extracto de grano de soya de alta potencia que contiene tocoferoles y tocotrienoles, y un concentrado puro, natural de alfa-tocoferoles. El procesamiento en frío y las técnicas más modernas utilizadas para la extracción de los lípidos, producen la máxima potencia y frescura del producto.

El potente concentrado de alfa-tocoferoles naturales hace más fácil la asimilación en células. En cada cápsula nuestro concentrado de alfa-tocoferoles, 100% natural, suministra 275 U.I. de vitamina E de alta calidad. Este complemento de alta pureza y alta potencia entrega la vitamina E en una forma en que las células la puedan absorber y utilizar fácilmente.

El concentrado del grano de soya aumenta la densidad de los nutrientes. Para proporcionar más miembros de la familia de la vitamina E que no son alfa-tocoferoles (tocoferoles mixtos y tocotrienoles) que se pueden encontrar solo en el aceite de germen de trigo, los complementos de vitamina E de GNLD también incluyen un extracto del grano de soya. Agregando la cantidad de miembros más de la familia no alfa-tocoferoles (50 mg. en cada cápsula) proporciona una densidad de nutrientes, al igual que una diversidad.

Miscible en agua para mejorar la absorción. Formulado para que sea miscible en agua, el vehículo del aceite de germen de trigo puro de GNLD se separa en partículas pequeñas que se absorben fácilmente. Se incluye lecitina, un emulsificador natural, para que se disperse mejor.

VITAMIN E PLUS PARA LA BIOCOMPATIBILIDAD

¿Cómo puede Ud. saber si un complemento de vitamina E es natural o sintético? Vea la etiqueta del producto: Si dice d-alfa-tocoferol, es natural, pero si dice dl-alfa-tocoferol, es sintético (hecho en laboratorio con materia prima petroquímica).

La vitamina E natural es biológicamente más potente que la forma sintética. La síntesis química de la vitamina E produce varias sustancias, solamente una de ellas es d-alfa-tocoferol, el miembro más conocido de la familia de vitamina E. Todas las otras sustancias tienen bajas actividades biológicas; en total la actividad biológica de la vitamina E sintética es alrededor de la mitad de los alfa-tocoferoles naturales. ¿Cuál es la cuenta final? Los complementos sintéticos le dan al cuerpo sustancias que no puede usar completamente.

La vitamina E natural no solamente es más poderosa — ¡el cuerpo la prefiere! Hay estudios que demuestran que cuando se le da la opción de la vitamina E sintética o natural, los pulmones, los glóbulos rojos, el plasma y el cerebro, todos tienen preferencia de tomar la vitamina E de la fuente natural. Pero, ya que la forma sintética es mucho más barata, muchas compañías usan los recursos petroquímicos. Por otro lado, con Vitamin E Plus de GNLD, Ud. estará seguro de estar consiguiendo un nutriente inigualable en densidad y diversidad, de manera que su cuerpo pueda obtener el mayor beneficio. ¡Nuestra vitamina E natural es el producto más completo que se encuentra disponible en cualquier lugar!

