

# Nutri-Burn High Protein Drink Mix

Bulk powder, Cocoa, 1014 g, Stock No. 3212-4, Vanilla, 1018g, Stock No.3214-9

**N**utri-Burn, a high-protein, low-carb drink mix, is made using the latest generation of high quality whey protein, manufactured from sweet dairy whey using a cold ultra-filtration membrane technology to produce an undenatured protein concentrate. Whey protein provides all nine essential amino acids and is the most beneficial type of protein for the building of lean body mass. Scientific studies have also shown that the fiber content in whey protein is beneficial to the gut.

Nutri-Burn is also enriched with CLA (conjugated linoleic acid). Studies on CLA have shown that it increases lean body mass in animals.

## *Did you know?*

Protein is among the most important nutrients in the maintenance of health and vitality, and is of critical importance to the formation and growth of all body tissues, particularly the hair, nails, skin, muscles, and internal organs, including the brain and heart.

How does whey protein compare to other protein sources? Whey Protein is a high quality Complete Protein containing all of the essential amino acids required by the body each and every day. This is based upon several different methods that are used today to evaluate protein quality. No matter which method is used, whey proteins have been proven to be an excellent, pure source of protein. See the *Protein Quality Comparison Chart*.

Canada uses the PER method to determine protein quality (casein is used as the comparison standard), the US uses the PDCAAS method. Whey proteins have a superior score by both methods, as well as any other method used to determine protein quality.

Whey proteins have a PDCAAS of 1.14. The reported score is 1.0, which is the maximum value allowed by the USDA for reporting purposes. Whey proteins have a PER of 3.2, making them one of the highest single source proteins.

Biological Value (BV), also known as Net Protein Utilization, another measure of protein quality, measures the amount of protein that is retained from the absorbed protein for maintenance and growth. Whey proteins have a biological value of 100, which is higher than the value for casein (milk protein), soy protein, beef, or wheat gluten.

## *NSP Advantage*

Nutri-Burn Cocoa is a weight-watcher's dream because it is low in fat and carbs and can be used for weight maintenance. As part of healthy eating, Nutri-Burn Cocoa may assist in achieving and maintaining a healthy body weight.

A healthy diet low in saturated and trans fats may reduce the risk of heart disease. Nutri-Burn Vanilla is free of saturated and trans fats.

Athletes will enjoy using Nutri-Burn for its body-building and energizing benefits.

## **Nutrition Facts:**

Cocoa Flavour— 1014 grams – 36 g per serving - 28 servings per container, 140 calories and 22 g protein per serving, with only 3 g fat and 7 g carbohydrate. There are no sugar carbs. Fibre content is 3 g per serving but this is not declared on the label because the fibre comes from sources not recognized by Health Canada as providing fibre (whey protein, cocoa).

Vanilla Flavour— 1018 grams -41 g per serving – 25 servings per container, 170 calories and 25 g protein per serving, with only 3 g fat and 11 g carbohydrate.

See product label for full nutritional information.

*Ingredients (Cocoa):* Protein blend (whey protein concentrate, whey protein isolate, calcium caseinate), cocoa, sunflower oil creamer (sunflower seed oil, maltodextrin, sodium caseinate, mono-and diglycerides, natural tocopherol and silicon dioxide), maltodextrin,

# Nutri-Burn High Protein Drink Mix

Bulk powder, Cocoa, 1014 g, Stock No. 3212-4, Vanilla, 1018g, Stock No.3214-9

natural chocolate flavour, xanthan gum, CLA (conjugated linoleic acid) powder (safflower seed oil, casein), sucralose. Contains 30 mg sucralose per serving.

*Ingredients (Vanilla):* Protein blend (whey protein concentrate, whey protein isolate, calcium caseinate), natural French Vanilla powder, sunflower oil creamer (sunflower seed oil, corn syrup solids, sodium caseinate, mono-and diglycerides, dipotassium phos-

phate, tricalcium phosphate, soy lecithin and natural tocopherol), fructose, maltodextrin, xanthan gum, CLA (conjugated linoleic acid) powder (safflower seed oil, casein), cloves flowers. Sucralose free.

*Recommendation:* Mix two scoops in 240 mL (8 oz) of cold water (scoop included). Shake vigorously until dissolved.

## Protein Quality Comparison Chart

Protein Type	Protein Digestibility Digestibility Corrected Amino Acid Score (PDCAAS) <sup>1</sup>	Amino Acid Score	Protein Efficiency Ratio (PER) <sup>2</sup>	Biological Value (BV)
Whey Protein	1.00	1.14	3.2	100
Whole Egg	1.00	1.21	3.8	88-100
Casein	1.00	1.00	2.5	80
Soy Protein Concentrate	0.99	0.99	2.2	74
Beef Protein	0.92	0.94	2.9	80
Canned Kidney Beans	0.68	NA*	NA*	49**
Wheat Gluten	0.25	0.47	1.0	54
Corn	0.42	NA*	1.2	52

\* Information Not Readily Available

\*\* Value Is For Beans In General

## Features & Benefits

### Cocoa flavour:

- Excellent source of protein
- Good source of calcium
- Low in fat and saturated fatty acids
- Contains no trans fat
- Low in sodium
- No added sugars

### Vanilla flavour:

- Excellent source of protein
- Cholesterol-free
- Low in fat and free of saturated fat
- Contains no trans fat
- Low in sodium
- Suitable for sodium-restricted diets
- No sucralose

Source:

1. Protein Quality Evaluation, Report of the Joint FAO/WHO Consultation
2. Reference Manual for U.S. Whey Products, 2nd Edition, U.S. Dairy Export Council
3. Whey Protein Institute, [www.wheyoflife.org](http://www.wheyoflife.org)

For educational purposes only.

© Nature's Sunshine Products of Canada Ltd. 01/2005

# Nutri-Burn Mélange pour boisson riche en protéines

Poudre en vrac, Cacao, 1014 g No de 3212-4, Vanille, 1018g No de stock 3214-9

**N**utri-Burn, un mélange pour boisson riche en protéines et faible en glucides, est fabriqué avec la dernière génération de protéines de petit-lait de qualité supérieure, produites à partir du petit-lait sucré en utilisant la technologie de la membrane d'ultra-filtration à froid pour produire un concentré de protéines non dénaturé. Les protéines de petit-lait fournissent tous les neuf acides aminés essentiels et le type de protéines le plus bénéfique pour développer la masse corporelle maigre. Des études scientifiques ont aussi démontré que la teneur en fibres des protéines de petit-lait est bénéfique à l'intestin.

Nutri-Burn est aussi enrichi d'ALC (acide linoléique conjugué). Des études sur l'ALC ont aussi démontré qu'il accroît la masse corporelle maigre chez les animaux.

## *Saviez-vous que?*

Les protéines sont parmi les nutriments les plus importants pour le maintien de la santé et de la vitalité, et sont d'une importance cruciale pour la formation et la croissance de tous les tissus corporels, particulièrement les cheveux, les ongles, la peau, les muscles et les organes internes, y compris le cerveau et le cœur.

Comment les protéines de petit-lait se comparent-elles aux autres sources de protéines? Les protéines de petit-lait sont des protéines complètes de qualité supérieure qui contiennent tous les neuf acides aminés essentiels nécessaires au corps chaque jour. Ce qui suit est basé sur différentes méthodes utilisées aujourd'hui pour évaluer la qualité des protéines. Quelque soit la méthode utilisée, les protéines de petit-lait ont démontré qu'elles sont une excellente source pure de protéines. Consultez le Tableau de *Comparaison de la Qualité de Protéines*.

Le Canada utilise la méthode TEP pour déterminer la qualité des protéines (la caséine sert de norme de comparaison), les États-Unis utilisent la méthode DPSCSS. Les protéines de petit-lait ont un score supérieur avec les deux méthodes, de même qu'avec toute autre méthode utilisée pour déterminer la qualité des protéines.

Les protéines de petit-lait ont un DPSCAA de 1,14. Le score relevé est de 1,0, ce qui est la valeur maximale permise par l'USDA aux fins d'information. Les protéines de petit-lait ont un TEP de 3,2, ce qui en fait l'une des sources de protéines les plus élevées.

La Valeur Biologique (VB), aussi connue comme Utilisation Nette de Protéines, une autre mesure de la qualité des protéines, mesure la quantité de protéines retenue des protéines absorbées pour l'entretien et la croissance. Les protéines de petit-lait ont une valeur biologique de 100, ce qui est supérieur à la valeur de la caséine (un acide aminé du lait), des protéines de soja, du boeuf ou du gluten de blé.

## *Avantages NSP*

Nutri-Burn Cacao est le rêve de toute personne qui veut perdre du poids puisqu'il est faible en lipides et en glucides et on peut s'en servir pour le maintien du poids. Comme partie intégrante de bonnes habitudes alimentaires, Nutri-Burn Cacao peut aider à acquérir et à maintenir un poids corporel sain.

Un régime sain faible en gras saturés et trans peut diminuer le risque de maladie du cœur. Nutri-Burn Vanille ne contient pas de gras saturés et trans.

Les athlètes apprécient Nutri-Burn pour ses bienfaits énergisants et pour le culturisme.

## **Valeur nutritive:**

*Saveur de cacao*— 1014 grammes— 36 g par portion— 28 portions par contenant, 140 calories et 22 g de protéines par portion, avec seulement 3 g de lipides et 7 g de glucides. Il n'y a aucun glucide provenant du sucre. La teneur en fibres est de 3 g par portion, mais ceci ne paraît pas sur l'étiquette puisque les fibres proviennent de sources non reconnues par Santé Canada (protéines de petit-lait, cacao).

*Saveur de vanille*— 1018 grammes— 41 g par portion— 25 portions par contenant, 170 calories et 25 g protéines par portion, avec seulement 3 g de lipides et 11 g de glucides.

Consultez l'étiquette du produit pour tous les détails quant à l'information nutritionnelle.

# Nutri-Burn Mélange pour boisson riche en protéines

**Ingrédients (cacao):** Mélange de protéines (concentré de protéines de petit-lait, isolat de protéines de petit-lait, caséinate de calcium), cacao, huile de tournesol à texture crémeuse (huile de graine de tournesol, maltodextrine, caséinate de sodium, mono et diglycérides, tocophérol naturel et dioxyde de silice), maltodextrine, saveur naturelle de cacao, gomme de xanthan, poudre d'ALC (acide linoléique conjugué) (huile de graine de tournesol, caséine), sucralose. Contient 30 mg de sucralose par portion.

**Ingrédients (vanille):** Mélange de protéines (concentré de protéines de petit-lait, isolat de protéines de petit-lait, caséinate de calcium),

poudre de vanille française naturelle, huile de tournesol à texture crémeuse (huile de graine de tournesol, solide de sirop de maïs, caséinate de sodium, mono et diglycérides, phosphate dipotassique, phosphate tricalcique, lécithine de soja et tocophérol naturel), fructose, maltodextrine, gomme de xanthan, poudre d'ALC (acide linoléique conjugué) (huile de graine de tournesol, caséine), fleur de clou de girofle. Sans sucralose

**Mode d'emploi:** Mélanger deux mesures (36 g) dans 240 mL (8 oz) d'eau froide (mesure incluse). Agiter vigoureusement jusqu'à ce que dissout.

## Tableau de comparaison de qualité des protéines<sup>3</sup>

Type de protéines	Compte corrigé des acides aminés de digestibilité des protéines (CCAADP) <sup>1</sup>	Compte des acides aminés	Taux d'efficacité des protéines (TEP) <sup>2</sup>	Valeur biologique (VB)
Protéines de petit-lait	1,00	1,14	3,2	100
Oeuf complet	1,00	1,21	3,8	88-100
Caséine	1,00	1,00	2,5	80
Concentré de protéines de soja	0,99	0,99	2,2	74
Protéines de bœuf	0,92	0,94	2,9	80
Haricots rognons en boîte	0,68	NA*	NA*	49**
Gluten de blé	0,25	0,47	1,0	54
Maïs	0,42	NA*	1,2	52

\* Information non disponible facilement

\*\* Valeur générale des légumineuses

## Caractéristiques et Bienfaits

### Saveur de cacao:

- Excellente source de protéines
- Bonne source de calcium
- Faible en gras et acides gras saturés
- Ne contient aucun gras trans
- Faible en sodium
- Aucun sucre ajouté

### Saveur de vanille:

- Excellente source de protéines
- Sans cholestérol
- Faible en gras et acides gras saturés
- Contient aucun gras trans
- Faible en sodium
- Convient aux régimes limités en sodium
- Pas de sucralose

Sources:

1. Protein Quality Evaluation, Report of the Joint FAO/WHO Consultation
2. Reference Manual for U.S. Whey Products, 2nd Edition, U.S. Dairy Export Council
3. Whey Protein Institute, [www.wheyoflife.org](http://www.wheyoflife.org)