



Clipping Digital 2015



O Portal SEGS publicou em 09 de fevereiro de 2015, a matéria intitulada: Açúcar de coco: menos liberação de insulina, a partir da produção da pauta com adequação da linguagem para o Portal. Ocupou espaço editorial de 144 cm² e o custo comparativo da publicidade é de 727,95. <http://www.segs.com.br/saude/28822-acucar-de-coco-menos-liberacao-de-insulina.html>

Clipping Segs já ultrapassou a marca de **mais de 129 mil usuários** e ultrapassou a marca de **2,5 milhões de envios no mês** o maior público do segmento, conforme a Internacional Alexa.com.

CATEGORIA SAÚDE

Açúcar de coco: menos liberação de insulina

FEV 09 2015

Fonte/Autoria.: Monica Coronel

Curtir 0 8+1 0 Tweetar 0 Share

Letra: a a a

Rio de Janeiro, 09 de fevereiro de 2015

Açúcar de coco: menos liberação de insulina

Depois de óleo de coco conquistar a posição de 'gordura do bem', mais uma novidade: o açúcar de coco entra para a lista dos produtos naturais e opção para adoçar a vida e dar mais energia. A promessa é a de menor consumo de calorias. Quanto ao açúcar, trata-se de pequenos cristais de açúcar, extraídos da seiva das flores da palma do coqueiro e que possuem valor glicêmico três vezes menor que o do açúcar refinado, e, 0 de gordura.

O óleo de coco extra virgem da Copra Alimentos é o queridinho brasileiro que ganhou os sabores do limão e da laranja, como também pesquisa da UFRJ. A dra. Tamara Mazaracki - Membro da Associação Brasileira de Nutrologia (ABRAN), pós-graduada em Terapia Ortomolecular, Nutrição Celular e Longevidade -, nos ensina "que ingerir o óleo de coco extra virgem só poderá fazer o bem!"

De acordo com a nutricionista da Copra Alimentos, Larine Lira, o índice glicêmico de 92 do açúcar refinado, comparado com o baixo índice glicêmico de 35, do açúcar de coco, coloca esse último produto em posição de melhor indicado para quem deseja evitar índices elevados de glicemia e ter um aliado para perder peso. "O açúcar refinado entra na corrente sanguínea com elevada velocidade e assim será maior a liberação de insulina. Os alimentos de baixo índice glicêmico são digeridos e absorvidos lentamente, dessa forma estimulam uma menor liberação de insulina", explica a nutricionista da Copra.

A engenheira química da Copra Alimentos, Nathalie Cordeiro, destaca que o açúcar de coco pode ser usado em substituição ao açúcar refinado em receitas de doces, bolos, dentre outros. "Além de o açúcar de coco ser um adoçante 100% natural também é rico em potássio, ferro, zinco e cobre, além de ser fonte de vitaminas do complexo B como as vitaminas B1, B2, B3 e B6", diz Nathalie.

Post: f g+ t in [social icons]

Ofereça Allianz aos seus clientes. Saiba mais sobre nossos produtos. Allianz

Buscar no Segs.com.br com Google

MENU...
Cartilha do Consumidor
Cadastrar no Clipping
Clipping Segs.com.br
Entrevistas
Fale Conosco
Galeria de Imagens
Galeria de Vídeos
Login de Usuário
Nossa Missão
Publicidade no Segs
Quem somos?
Saúde pelos Alimentos
Frases
Mensagens
Piadas
Vagas
Termos do Usuário

ADICIONAR A FAVORITOS
[social icons]

SIGA-NOS
[social icons]