

## FAQS

### C'è qualche differenza di sapore tra Peptan® vs Peptan® Ilm?

- In generale, i due ingredienti hanno un profilo organolettico neutro che permette multipli formulazioni.
- Peptan® Ilm ha un sapore leggermente salato a causa della presenza dei componenti della matrice articolare e di minerali.
- Rousselot esegue un controllo interno rigoroso sugli aspetti organolettici compresi odore e sapore. C'è un limite interno massimo, sopra del quale il lotto viene respinto.
- Per quanto si tratta di prodotti naturale, possono esserci leggere variazioni tra i lotti.

### Peptan Il m contiene glucosamina?

- No, la glucosamina non è presente naturalmente nei mammiferi, deriva principalmente dei crostacei.

### Qual è il valore di acido ialuronico (AI) in Peptan Ilm? Qual è il metodo utilizzato per quantificarlo?

- La concentrazione di AI è inferiore rispetto al solfato di condroitina. Tutti i due sono misurati mediante HPLC ma i picchi di entrambi gli ingredienti vengono sovrapporsi, rendendo praticamente impossibile la quantificazione affidabile di acido ialuronico e solfato di condroitine separatamente.

### Si può ridurre la dose di Peptan® (8 g / die) in combinazione con Peptan® Ilm Peptan®?

- Peptan® viene caratterizzato per i suoi aspetti olistici e proprietà rigeneranti: salute della pelle, delle ossa, delle articolazioni e dei muscoli, mentre il Peptan® Ilm è stato sviluppato specificamente per la salute delle articolazioni e si distingue per le proprietà antiinfiammatorie. Il fatto che Peptan® Ilm contiene altri componenti della matrice oltre al collagene, giustifica l'efficacia a dosi inferiori e l'effetto anti-infiammatorio specifico.

### Esiste Peptan® Ilm da fonte non suina con certificazione Halal?

- Sì, esiste Peptan® Ilm B di origine bovina.

### Come distinguere collagene di tipo I rispetto al tipo II come materia prima e nei prodotti finiti

Non è facile, perché i due tipi di collagene differiscono nella sequenza amminoacidica, ma non nella composizione. Una volta idrolizzati, la differenza è minima. Nonostante, il collagene idrolizzato tipo II contiene sempre elementi della matrice cartilaginea.

### Esiste il collagene marino di alghe?

Le alghe non contengono collagene. Le fonti più comuni di collagene sono di origine bovina, suina, aviaria e marina, essendo il pesce l'animale dai cui si ottiene il collagene di origine marina.