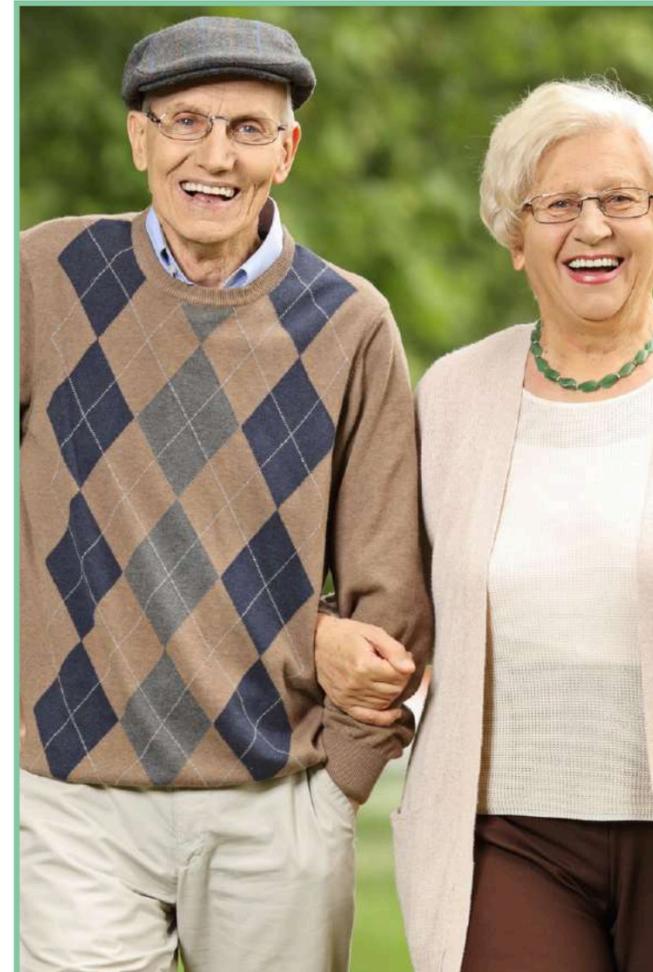
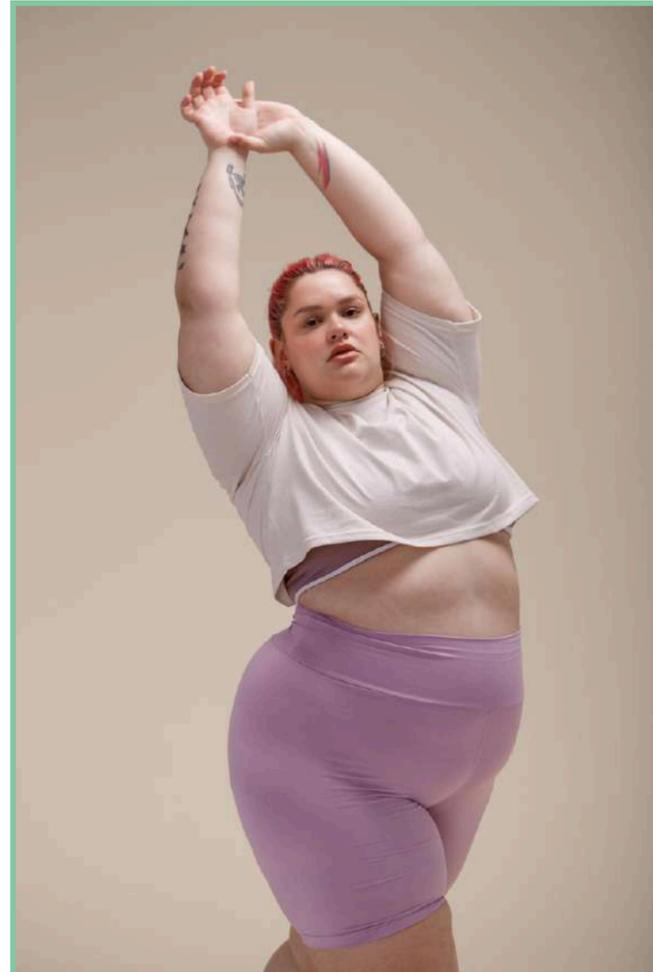
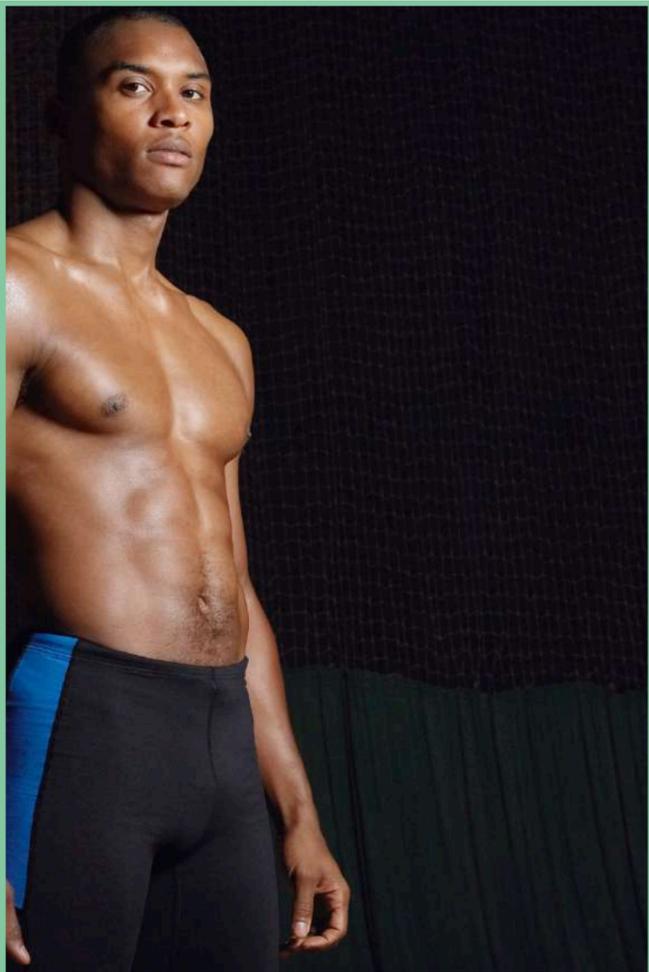


# PROTEINA DE LEVADURA NUTRICIONAL

Angeopió





igualando en calidad proteica al huevo o la leche.

**LA ÚNICA PROTEÍNA NO ANIMAL CON  
UN PDCAAS = 1**

## ¿QUE ES LA PLNI\* DE **Angeopio** ?

- 80% de Proteína obtenida a partir de levadura nutricional inactivada (*Saccharomyces cerevisiae*).
- De origen 100% no animal, sin trazas, sin alérgenos, sin lactosa.
- Ideal para formulaciones funcionales, veganas, clean label y de alta digestibilidad.

# PDCAAS\* = 1

## \* PROTEIN DIGESTIBILITY-CORRECTED AMINO ACID SCORE

Método para evaluar la calidad de las proteínas en los alimentos.

Se basa en la composición de aminoácidos esenciales de una proteína y en la digestibilidad de la misma, es decir, en cuánto puede ser absorbida por el cuerpo. Un PDCAAS de 1 indica una proteína de alta calidad, mientras que valores más bajos sugieren una menor calidad.

**Table 1**

Protein content (%) and Amino acids (AAs) composition (mg/g protein) of six protein sources.

	YPI	WPC	WPI	SPI	WhPI	PPI
<b>Protein (FM)</b>	79.52	75.46	84.93	86.60	74.64	80.93
<b>Protein (DM)</b>	81.51	79.40	88.94	89.89	79.87	84.90
<b>Indispensable amino acids (IAAs)</b>						
HIS	32.69	24.03	25.90	32.35	25.69	26.28
THR	57.14	76.30	72.34	42.71	30.92	39.97
VAL	70.12	62.37	67.17	49.91	42.32	50.36
MET	24.80	28.49	29.39	14.47	8.47	12.23
LYS	75.20	80.75	79.95	47.74	15.18	61.83
ILE	67.31	65.49	72.49	50.75	39.28	48.19
LEU	98.61	110.71	116.72	80.49	68.62	77.26
PHE	67.47	42.78	46.49	65.23	62.94	59.25
TRP	15.03	20.36	17.80	14.31	9.12	8.87
<b>Dispensable amino acids (DAAs)</b>						
ASP	95.25	112.07	96.52	97.17	37.03	111.34
SER	59.70	62.63	60.96	58.15	54.51	53.83
GLU	99.74	179.22	182.45	170.33	360.29	160.61
GLY	50.60	22.14	20.02	44.58	36.37	39.07
ARG	84.36	36.31	42.06	90.91	53.60	87.39
ALA	60.74	54.75	48.96	41.74	28.35	42.10
PRO	42.94	63.01	82.42	55.24	129.13	40.82
CYS	6.66	22.08	22.10	10.98	8.59	4.54
TYR	55.85	43.78	53.10	46.15	47.05	40.75
SAA	31.46	50.56	51.49	25.45	17.06	16.77
AAA	123.32	86.56	99.59	111.38	109.99	100.00
$\Sigma$ IAAs	508.38	511.27	528.25	397.95	302.54	384.23
$\Sigma$ DAAs	555.85	595.99	608.59	615.26	754.91	580.46
IAAs/TAAs	0.48	0.46	0.47	0.39	0.29	0.40
IAAs/DAAs	0.91	0.86	0.87	0.65	0.40	0.66

Values are the mean of three replications. FM: fresh weight; DM: dry weight; YPI, yeast protein isolate; WPC, whey protein concentrate; WPI, whey protein isolate; SPI, soy protein isolate; WhPI, wheat protein isolate; PPI, pea protein isolate; SAA: sulfur amino acids (cysteine + methionine); AAA: aromatic amino acids (phenylalanine + tyrosine); TAAs: total amino acids.



**PROTEÍNA COMPLETA,  
DIGESTIBLE Y SIN  
ALÉRGENOS**



**ALTA SOLUBILIDAD EN  
AGUA FRÍA O CALIENTE**

## PERFIL AMINOGRAMICO COMPLETO

---

Incluye todos los aminoácidos esenciales, con excelente concentración de BCAA: leucina, isoleucina y valina.

## DIGESTIBILIDAD SUPERIOR:

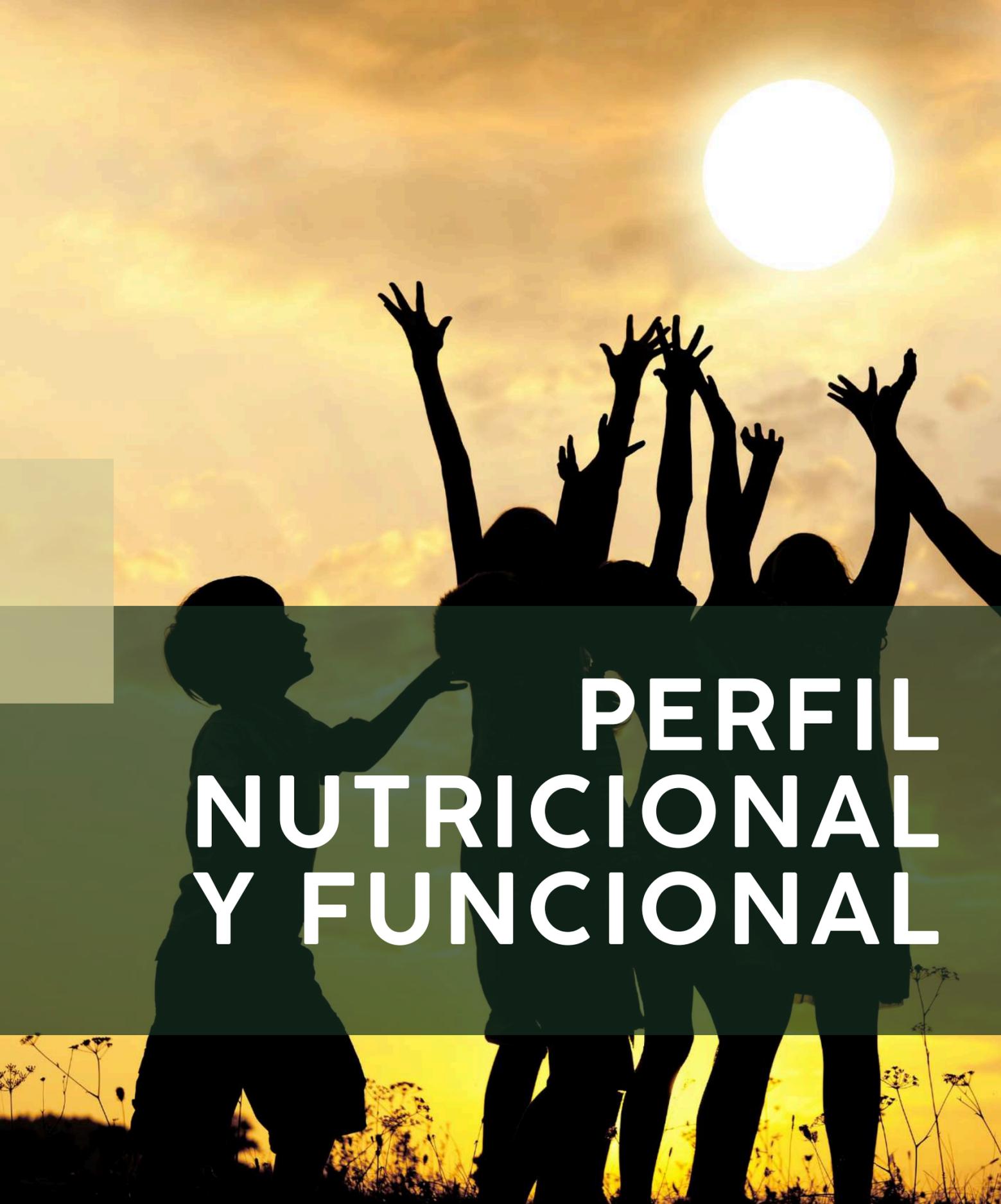
---

- No provoca hinchazón, gases ni digestiones pesadas.
- Ideal para personas con sensibilidad intestinal.

## LIBRE DE ALÉRGENOS:

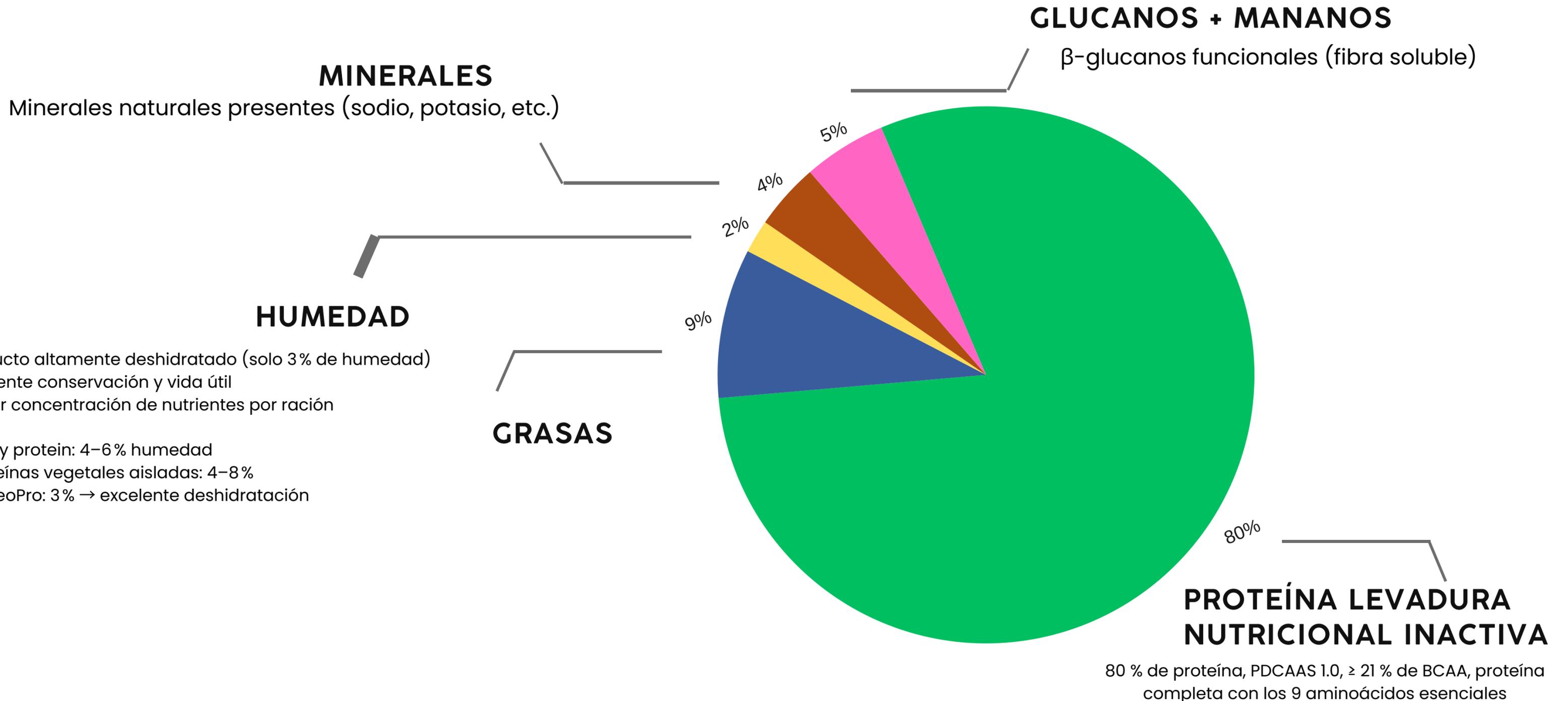
---

- ✗ Lactosa
- ✗ Gluten (sin trazas)
- ✗ Soja, frutos secos, huevo, etc.



**PERFIL  
NUTRICIONAL  
Y FUNCIONAL**

# PERFIL NUTRICIONAL COMPLETO DE LA PROTEÍNA DE LEVADURA INACTIVA **Angeopió**



- ✓ Producto altamente deshidratado (solo 3% de humedad)
- ✓ Excelente conservación y vida útil
- ✓ Mayor concentración de nutrientes por ración

- Whey protein: 4-6% humedad
- Proteínas vegetales aisladas: 4-8%
- AngeoPro: 3% → excelente deshidratación

# OTRAS VENTAJAS:

✓ Clean label:

Proceso mecánico (centrifugado), sin disolventes químicos.

✓ Sabor 100% neutro:

Ideal para cualquier preparación dulce o salada.

✓ Textura:

Fina, sin arenosidad ni grumos.

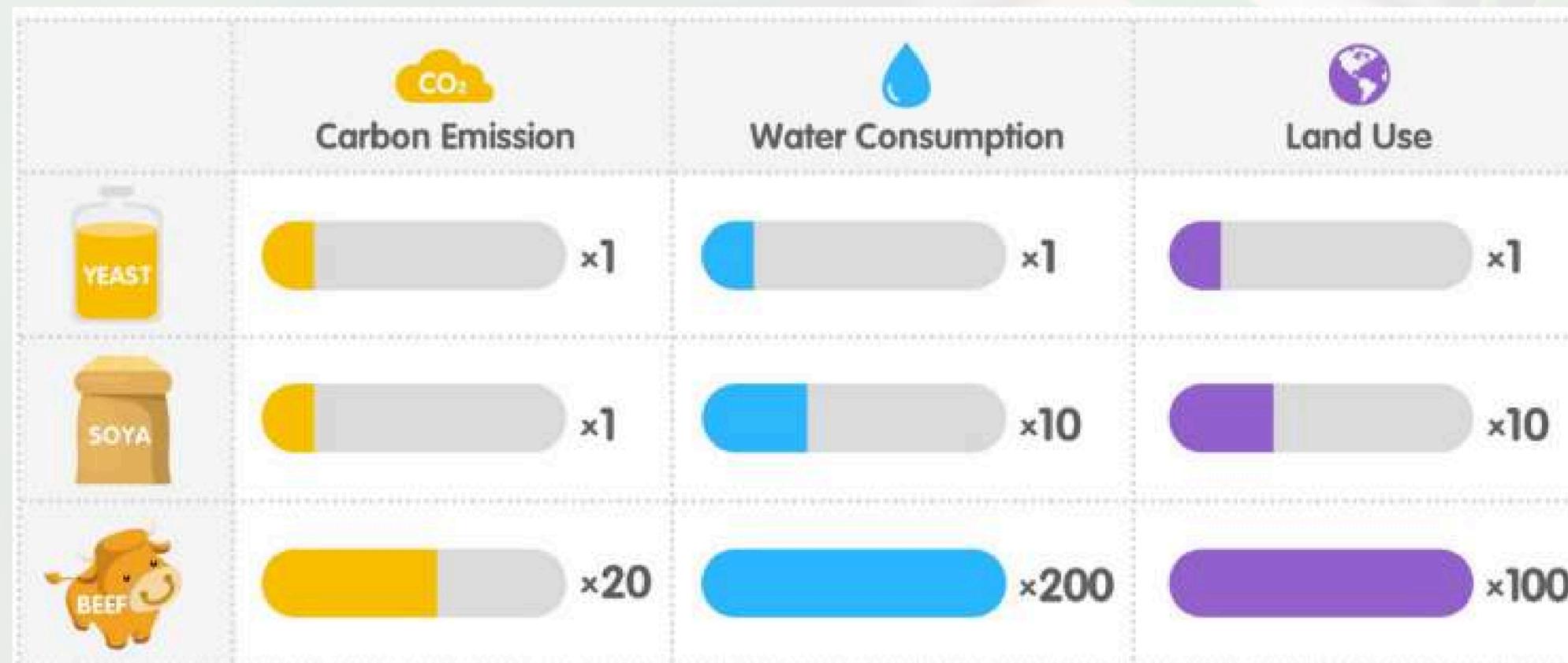
\*WPH (Hidrolizado)

	P-LNI Angeopio	WHEY (WPI)	SOJA AISLADA	GUISANTE AISLADO
AMINOÁCIDOS ESENCIALES	COMPLETO	COMPLETO	COMPLETO	INCOMPLETO
PDCAAS	1.0	1.0	1.0	0.82
PROCESADO	MECÁNICO	QUÍMICO/ MECÁNICO	QUÍMICO	QUÍMICO
GLUTEN	SIN TRAZAS	SIN TRAZAS	POSIBLE	SIN TRAZAS
LACTOSA	LIBRE	PRESENTE	LIBRE	LIBRE
CONTAMINACIÓN CRUZADA	RIESGO BAJO	LAQCTOSA	SOJA	RIESGO BAJO
SABOR	NEUTRO	NEUTRO / AMARGO*	AMARGO	TERROSO
PRECIO	MEDIO	ALTO	MEDIO	MEDIO
ALERGENICIDAD	MUY BAJA	ELEVADA	ELEVADA	BAJA

# ¿CÓMO SE PRODUCE?

Los ciclos de producción son cortos, altamente eficientes y no están influenciados por el clima o el medio ambiente, lo que hace que el suministro sea más confiable.

Menores emisiones de carbono, agua y uso de la tierra en comparación con la soja y la carne de res.



Bajo impacto ambiental comparado con proteína animal.  
Reducción del desperdicio alimentario y uso eficiente del agua.  
Subproductos de procesos fermentativos aprovechados.

# LA MÁS SOSTENIBLE DE TODAS LAS PROTEINAS

Modelo de una **ECONOMIA CIRCULAR**. La caña de azúcar y la melaza de remolacha son la fuente de nutrientes de la levadura.

Las aguas residuales de la producción de levadura son la **FUENTE DE FERTILIZANTE ORGÁNICO** para la producción de cultivos.

**Sin uso de OGM ni pesticidas**



# ¿EN DONDE SE USA?

## LÁCTEOS Y SUSTITUTIVOS VEGANOS



Queso, Queso vegano, Helado, Leche, Yogur

Reforzar perfil nutricional y consistencia

Sopas y cremas (como espesante natural)

## SUPLEMENTO NUTRICIONAL



Proteína en polvo, batido de proteínas, barras de proteínas.

## SNACKS PROTEICOS



Chips proteicos, cookies proteicas e indulgencia saludable

[https://www.youtube.com/watch?v=3M\\_xFl-ehz8&ab\\_channel=SuperYou](https://www.youtube.com/watch?v=3M_xFl-ehz8&ab_channel=SuperYou)

## VEGANOS DE CARNE Y MIXTOS



Carne vegetariana, salchicha vegetariana, hamburguesa vegetariana, mariscos vegetarianos

## PARA HORNEAR



Mejora de perfil nutricional y comportamiento. Repostería saludable



# APLICACIONES DESARROLLADAS CON PROTEÍNA DE LEVADURA NUTRICIONAL INACTIVA *Angeopio*

INDIA 

POLONIA 

ESPAÑA 

[https://www.youtube.com/watch?v=3M\\_xFl-ehz8&ab\\_channel=SuperYou](https://www.youtube.com/watch?v=3M_xFl-ehz8&ab_channel=SuperYou)



[https://allnutrition.com/ALLNUTRITION\\_Yeast\\_Protein-opis41988.html](https://allnutrition.com/ALLNUTRITION_Yeast_Protein-opis41988.html)



<https://greentahr.com/?s=proteina+de+levadura+nutricional>

<https://energyfeelings.com/proteina-de-levadura-nutricional-en-polvo/>

<https://nuveg.eu/familia-nuveg-comida-vegetariana-2/pure-proteico/>



**MUCHAS GRACIAS**

