

纖體系列

WEIGHT MANAGEMENT
health system



加速新陳代謝，為身心提供能量提升

- 增加飽腹感
- 能量提升
- 抑制食慾
- 促進情緒改善

能量瑪黛茶 Unimate Fuel

能量瑪黛茶(Unimate Fuel)將強效的**瑪黛茶**提取物與來自椰子油中豐富的中鏈脂肪酸(MCT)結合在一起，為身心提供能量提升。能量瑪黛茶能消除兩餐之間的食慾，讓每一天都充滿活力。

成份及功效..... **瑪黛茶**營養豐富，含有大量的維生素及礦物質，及兒茶素多酚的抗氧化物，功效廣泛，可提高免疫力、體力提升、消除疲勞、提神醒腦、穩定情緒及改善精神緊張等問題。

綠原酸 - 綠原酸是一種多酚化合物，存在於**瑪黛茶**、綠豆和茶等植物中。它們在體內具有重要的生物效應，支持正常的健康大腦功能，促進情緒的改善。

瑪黛皂苷 - 是一種在**瑪黛茶**植物中獨特的分子，能有效支持**代謝靈活性**，促進整體新陳代謝健康。

可可鹼 - 可可鹼是一種與結構相似的分子。可在高品質巧克力中發現的促進開心的分子。可可鹼可促進平靜感，改善焦慮，減少精神疲勞。

椰子油 - 含有月桂酸，椰子油中的主要脂肪酸，有助於支持健康的膽固醇水平和具有抗氧化特性。椰子油還含有可快速消化並轉化為能量的**中鏈脂肪酸 (MCT)**。

瑪黛茶瘦身減重效果顯著，減重時亦不會增加疲累感，如與基本營養素(LC BASE)一起飲用，能加速新陳代謝，把脂肪轉化為能量，發揮極佳的瘦身效果。

研究摘要

有研究指出，椰子油中含量最豐富的月桂酸歸類為中鏈脂肪酸 (Medium Chain Triglycerides)，身體較容易吸收，能增加HDL“好”膽固醇水平。此外亦有廣泛的抗菌作用，加上酚類物質含量高，具有抗氧化特性。

瑪黛茶研究發現有廣泛健康效益。如瑪黛茶提取物和椰子油結合一起吸收，能加速新陳代謝，促進脂肪燃燒，有極佳的體重控制效果。在減重時亦有助控制食慾，而且能有效增加能量提升，不會在減重時感覺疲累。

一些人飲用普通的茶和咖啡會引起失眠、情緒焦急不安等，但是瑪黛茶就沒有這個影響。有研究指出，瑪黛茶可促進良好的睡眠，亦有緩解精神緊張，改善情緒問題，同時能增強記憶力及專注力等好處。

瑪黛茶專利提取過程

以獨特5步專利萃取過程，從人手採集和火烤開始，然後萃取活性生物分子，再濃縮和純化。使能量瑪黛茶(Unimate Fuel)中的營養成份具有獨特而強大的功效。



人手採集



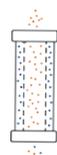
火烤



萃取



濃縮



純化

常見問題

問 能量瑪黛茶(Unimate Fuel)與獨特瑪黛茶Unimate有何不同？

答 能量瑪黛茶(Unimate Fuel)與來自中鏈脂肪酸(MCT)的健康脂肪相結合，為身心提供額外的能量提升。

問 每份能量瑪黛茶(Unimate Fuel)含有多少咖啡因？

答 在我們的瑪黛茶中，咖啡因的含量沒有標準化。因天然成分是會有一些偏差。在該產品我們進行了上限測試，結果具有與一杯優質咖啡一樣多的咖啡因。

問 我可以同時飲用能量瑪黛茶(Unimate Fuel)和寶麗能量(BIOS LIFE E)嗎？

答 是可以的，您可以同時或單獨使用這兩種產品。兩者都含有咖啡因，如對咖啡因比較敏感人士可能不要一起喝，或不要在睡覺前飲用。

此產品沒有根據“藥劑業及毒藥條例”或“中醫藥條例”註冊。為此產品作出的任何聲稱亦沒有為進行該等註冊而接受評核。此產品並不供作診斷、治療或預防任何疾病之用。」

成份表

能量瑪黛茶

營養資料	
每盒裝所含食用分量數目: 30	
食用分量: 1包 (13克)	
	每食用份量提供
能量	85 千卡
蛋白質	克
總脂肪	7 克
飽和脂肪	6 克
反式脂肪	0 克
總碳水化合物	4 克
糖	<1 克
鈉	100 毫克

成份: 瑪黛茶葉提取物, 椰子奶精混合 (椰子油, 可溶性玉米纖維, 鈉, 酪蛋白酸鹽, 向日葵磷脂, 二氧化矽)。

其他成份: 天然香料, 鹽, 甜菊提取物。

建議用法:

將一小包能量瑪黛茶與10-12安士(300-350毫升)熱水或冷水混合。

每天使用一次或兩次以提升能量水平及增加飽腹感。

注意:

此產品含有牛奶和堅果。

如果患有糖尿病、懷孕、哺乳、服用藥物或在醫生的護理下，請在使用前諮詢醫生。

不建議兒童、孕婦或哺乳期婦女或對咖啡敏感的人飲用。

參考資料

- Gondim, R., Helena, M., Benicio, D.A., Dias, R. and Latorre, D.O. (2001) Waist Circumference and Body Mass Index as Predictors of Hypertension. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*, 87, 462-470.
- Feranil, A.B., Duazo, P.L., Kuzawa, C.W. and Adair, L.S. (2012) Coconut Oil Predicts a Beneficial Lipid Profile in Pre-Menopausal Women in the Philippines. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 20, 190-195.
- Kappaly S, Shirwaikar A, et al. Coconut Oil- A Review of Potential Applications. *Hygia. J.D.Med.* 2016; 7(2):34-41
- Eyres L, Eyres MF, et al. Coconut oil consumption and cardiovascular risk factors in humans. *Nutrition Reviews*; 2016; 74(4):267-280.
- Widiyarti G, Hanafi M, Soewarso WP. Study on synthesis of monolaurin as antibacterial agent against *Staphylococcus aureus*. *Indo. J. Chem.* 2009, 9 (1): 99-106.
- Nitbani F, Jumina, et al. Isolation and Antibacterial Activity Test of Lauric Acid from Crude Coconut Oil (*Cocos nucifera* L.) *Procedia Chemistry*; 2018; 18: 132-140.
- Seneviratne, K.N. & Hapuarachchi, C.D. (2006). Phenolic content and antioxidant activity of virgin coconut oil and other coconut oils. *Proceedings of the 62nd Annual Session of Sri Lanka Association for the Advancement of Science*, December. 10-15, Colombo, Sri Lanka. p 114.
- Cox C, Sutherland W, Mann J, et al. Effects of dietary coconut oil, butter and safflower oil on plasma lipids, lipoproteins and lathosterol levels. *Eur J Clin Nutr* 1998;52:650-4.
- Reiser R, Probstfield JL, Silvers A, et al. Plasma lipid and lipoprotein response of humans to beef fat, coconut oil and safflower oil. *Am J Clin Nutr* 1985;42:190-7.
- Voon PT, Ng TK, Lee VK, Nesaretnam K. Diets high in palmitic acid (16:0), lauric and myristic acids (12:0 + 14:0), or oleic acid (18:1) do not alter postprandial or fasting plasma homocysteine and inflammatory markers in healthy Malaysian adults. *Am J Clin Nutr* 2011;94:1451-7.
- Heck, C.I.; De Mejia, E.G. "Yerba Mate Tea (*Ilex paraguariensis*): A Comprehensive Review on Chemistry, Health Implications, and Technological Considerations" *Journal of Food Science*, 2007, 72, R138-R151
- Camfield, D.A.; Silber, B.Y.; Scholey, A.B.; Nolidin, K.; Coh, A.; Stough, C. "A randomized placebo-controlled trial to differentiate the acute cognitive and mood effects of chlorogenic acid from decaffeinated coffee" *PLoS One*, 2013, 8, e82897/1-e82897/14
- Cropley, V.; Croft, R.; Silber, B.; Neale, C.; Scholey, A.; Stough, C.; Schmitt, J. "Does coffee enriched with chlorogenic acids improve mood and cognition after acute administration in healthy elderly? A pilot study" *Psychopharmacology*, 2012, 219, 737-749
- <https://naturalmedicines.therapeuticresearch.com/databases/-/food,-herbs-supplements/professional.aspx?productid=828>