

Wei-eiwit



Wei-eiwit is een natuurlijk bestanddeel van melk en melkproducten. Melk bevat twee soorten eiwit caseïne (80%) en wei (20%) waarvan wei-eiwit het **vloeibare eiwit** in melkeiwit is. Wei-eiwit is een compleet eiwit. Een compleet eiwit bevat alle essentiële aminozuren (EAZ) en heeft een hoge biologische waarde. Daarbij is wei-eiwit rijk aan vertakte keten aminozuren (Branched Chain Amino Acids) (BCAA): **leucine, isoleucine en valine**. Wei-eiwitten in sondevoeding worden vaak **gehydrolyseerd**. Hydrolyse is een onderdeel van de spijsvertering waarbij eiwitten worden gesplitst in kleinere peptiden en aminozuren.

Werkingsmechanisme

Wei-eiwitten worden ook wel “snelle” eiwitten genoemd omdat ze vloeibaar blijven, zelfs in het zure milieu van de maag. Hierdoor komen wei-eiwitten sneller, dan andere soorten eiwitten, in de dunne darm. Wei-eiwitten leveren een hoge bijdrage aan cysteine, de precursor van glutathion. Glutathion speelt een rol bij het reduceren van oxidatieve stress en het reguleren van het cellulaire metabolisme.¹



Voeding voor medisch gebruik - Gebruiken onder medisch toezicht.
Dit document is uitsluitend voorbehouden aan de health care professional.



BE Birminghamstraat 221, 1070 Brussel
Tel. : 02 529 52 30 • www.NestleHealthScience.be
NL Hoevestein 36G, 4903 SC Oosterhout
Tel. : 020 5699588 • www.NestleHealthScience.nl

Referenties : ¹ Patel S. Emerging trends in nutraceutical applications of whey protein and its derivatives. J Food Sci Technol. 2015 Nov;52(11):6847-58. • ² Devries MC, et al. Supplemental protein in support of muscle mass and health: advantage whey. J Food Sci. 2015 Mar;80 Suppl 1:A8-A15. • ³ Jahan-Mihan A, et al. Dietary proteins as determinants of metabolic and physiologic functions of the gastrointestinal tract. Nutrients 2011;3(5) 574-603. • ⁴ Abrahão V. Nourishing the dysfunctional gut and whey protein. Curr Opin Clin. Nutr Metab Care. 2012 Sep;15(5):480-4. Review • ⁵ Soltani M, et al. Functional Properties and Nutritional Quality of Whey Proteins. J. Int. Environmental Application & Science. 2017: Vol. 12(4): 334-338