

Woran erkenne ich Eiweiß-Qualität?

Für die Berechnung der **Qualität eines Nahrungsproteins** gibt es verschiedene Methoden. Die bekannteste Methode ist die biologische Wertigkeit (BW). Da die Bestimmung der BW hochgradig experimentell, komplex und in der Praxis nur schwer darstellbar ist, hat sich – besonders in der Sporternährung – der **CHEMICAL SCORE (CS)** etabliert.

Als wichtigstes Kriterium für den CS gilt die **Zusammensetzung der Aminosäuren** in einem Lebensmittel. Je mehr essentielle Aminosäuren in einem Lebensmittel enthalten sind, umso **hochwertiger** wird das Protein eingestuft.



CS: 162

Unser Omelette

CS: 126

Herkömmliches Omelette

Mehr Infos findest Du unter: inkospor.com/cs

Unsere Produkte werden unter **STRENGSTEN MEDIZINISCHEN STANDARDS** in Roth, Deutschland, produziert.

NEU
und nur
solange Vorrat
reicht

pro Dose



...erlebbar besser!

WWW.INKOSPOR.COM

f/INKOSPOR

Instagram INKOSPOR_DEUTSCHLAND