DMS NUTRITION

MANUAL WHEY PROTEIN





PROTEINA BARATA PELIGRO DE ESTAFA

TE LO EXPLICAMOS CON HECHOS

El mercado de los suplementos está en constante evolución y crecimiento, aunque eso no siempre signifique verdadera innovación. La proteína de suero de leche (whey protein) sigue siendo la misma de siempre: cambiaron algunos procesos industriales, pero casi nada en lo que respecta a la materia prima real.

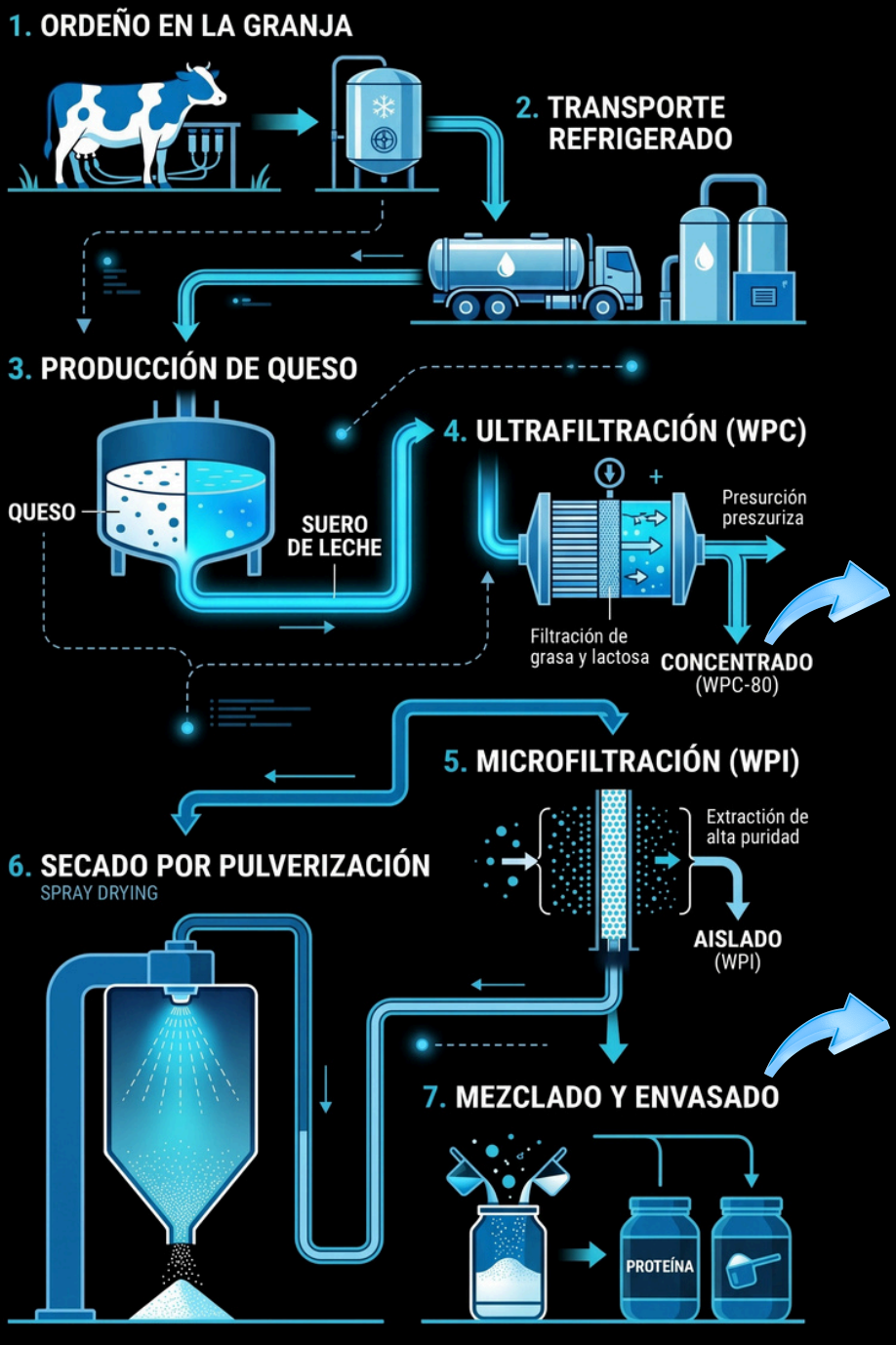
Hoy, el kilo de concentrado de proteína de suero ronda los **USD 32 por kilo**.
No es una estimación nuestra: son valores reales del mercado internacional y no lo decimos nosotros, lo dicen todas las fuentes.

Ver fuente

DMS NUTRITION

PROCESO DE FABRICACION

Para saber si tu proteína realmente es buena, primero tenés que entender cómo se fabrica. Mirá el paso a paso del proceso de producción de la proteína de suero de leche concentrada.



WPC quiere decir Proteína de suero de leche concentrada al 80% de pureza. Esta pureza puede ser del 75% también.

Se le agregan enzimas digestivas, saborizantes, espesantes, aromatizantes y la proteína baja al 65% o 70% de pureza.



SI PAGAS TU PROTEINA MAS DE $60.000

Ya sabemos el valor de la proteína por kilo, no te lo decimos nosotros, te lo dicen los hechos y enlaces que podes buscar en internet. Ver fuente



La Proteína DMS tiene un total de 24 tomas para 24 días

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sábado
Semana 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Semana 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Semana 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Semana 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓

24 días consumiendo proteína de suero de leche con pureza del **60% al 65%**

24 días consumiendo **4 grs de glutamina**. La glutamina es un recuperador muscular.

24 días consumiendo aminoácidos de tipo **BCAA** que son la leucina, isoleucina y valina. Son ideales para maximizar los resultados.

Sin T.A.C.C.

Para mostrar el logo sin Tacc se necesita de un análisis y aprobación, este se encuentra en el código QR que tiene el producto

El código QR te permite ver autorizados a vender la marca, certificados de aprobación, manuales de ejercicio y alimentación por producto, certificado de calidad Dr. Rapela



SI PAGAS TU PROTEINA MENOS DE $50.000

MUY POCA PROTEINA POR TOMA
Algunas contienen leche en polvo en vez de WPC al 65 / 80 %.

SE RELLANA CON CARBOHIDRATOS
El carbohidrato que usan es la maltodextrina. El exceso de este tipo de carbohidratos da energía pero también puede acumular grasas.

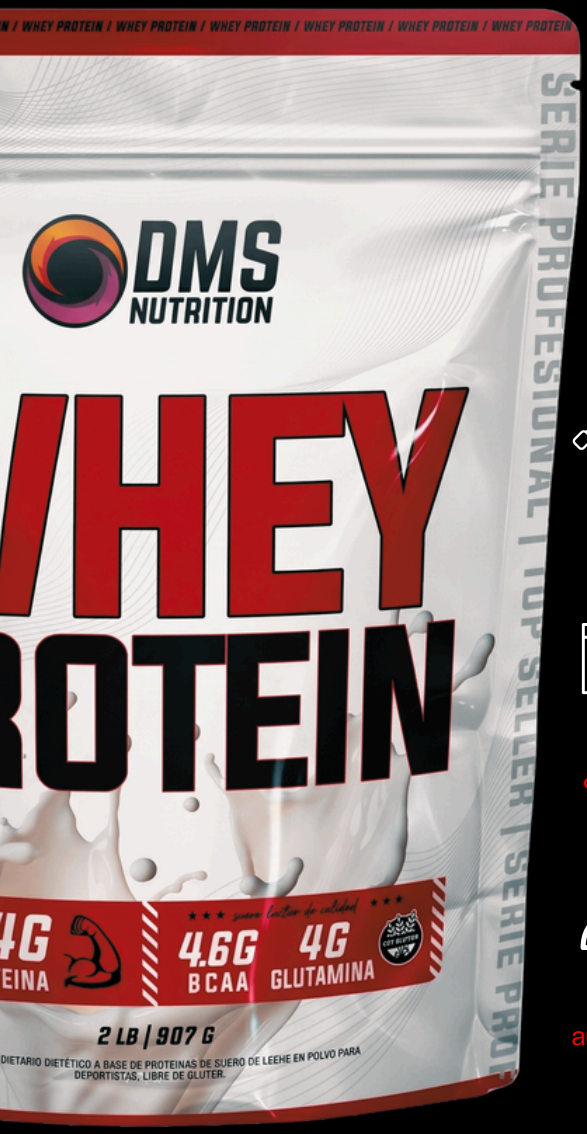
SABORIZANTES y ESPESANTES
para que la seudo proteína quede rica y espesa.

TOMAS Y APORTE
Cuando una proteína promete un aporte alto (24 g de proteína), te rinde 30 o más tomas y encima es barata (**MENOS DE $50.000**), los números no cierran: claramente no contiene la proteína que declara. No existe una proteína de suero que te dé 24 g y 30 tomas a un precio ridículamente bajo. **¡ No estás haciendo un buen negocio, te están estafando !**



DMS NUTRITION

PROTEINA DMS VS PROTEINA MARCA...



Código QR que muestra el certificado de aprobación

¿Tu proteína tiene ese QR o lo tenes que andar pidiendo por correo al laboratorio? ✗

Certificado de análisis SIN TACC, libre de gluten, apto para celiacos.

¿Tiene el sello Sin Tacc y algun lugar para ver dicho análisis? ✗

Todo bien visible: Código de barras, página Web, correos corporativos, etc.

¿Tiene código de barras, página Web institucional y correos corporativos? ✗

Código QR que te permite ver quienes están autorizados a venderla

¿Menciona quienes son los autorizados a venderla o todos la venden sin control alguno? ✗

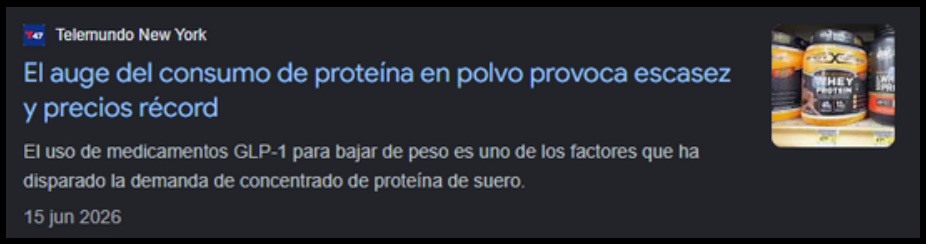


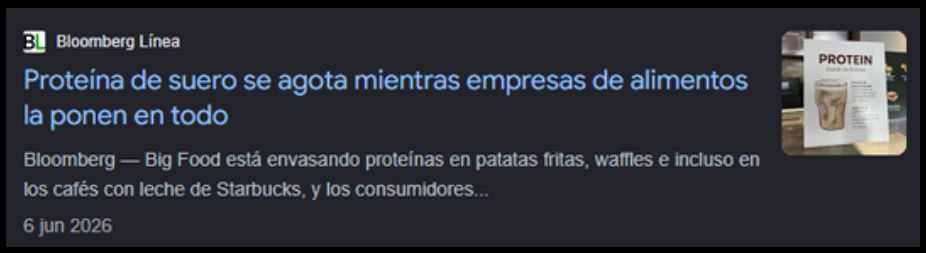
LA ESTAFA...

P**odés buscarlo en Google:** la demanda global de proteína de suero se disparó a niveles récord y hay faltante estructural de materia prima en todo el mundo. El precio del kilo en origen prácticamente se triplicó en los últimos períodos.

Mientras las fábricas globales están colapsadas y las marcas serias asumen los costos reales para sostener la pureza, **muchos en el mercado local recurren al relleno o al amino spiking para vender barato.**

En DMS Nutrition elegimos el camino difícil: mantener la calidad certificada por laboratorio y la transparencia total, con números reales sobre la mesa.





El amino spiking (o protein spiking) es una práctica fraudulenta en la industria de los suplementos donde los fabricantes añaden aminoácidos baratos o compuestos ricos en nitrógeno (como glicina, taurina, creatina o alanina) a la proteína en polvo para inflar artificialmente el contenido proteico en la etiqueta. Ver fuente

¿Cómo funciona el engaño?

- **Prueba de laboratorio tradicional**: Para medir la cantidad de proteína, los laboratorios suelen usar métodos como el método Kjeldahl, que no miden las proteínas directamente, sino la cantidad total de nitrógeno presente en la muestra. Ver fuente
- **La trampa**: El nitrógeno está presente en las proteínas verdaderas (como el suero de leche o whey), pero también en aminoácidos aislados y más económicos. Al añadirlos, el análisis da una cifra alta de "proteína total", aunque en realidad el producto contiene menos proteína completa y de menor valor biológico para la construcción muscular. Ver fuente



RNPA	21-142215 CH | 21-142216 VA
RNE	21-115894
COD. BARRA	7798363501687 CH | 7798363501694 VA
SIN TACC	APTO CELIACOS
CERTIFICADO	ASSAL



PROTEINA

24 grs por toma | 4 grs de aminos bcaa | 4 grs de glutamina

Proteína en polvo, ideal para preparar deliciosos licuados.

Producto libre de TACC, apto para personas con celiaquía, siempre que cuente con la certificación correspondiente.
Se puede preparar fácilmente con agua o leche descremada, según tus preferencias.

¿Cuándo consumirla?

Es una excelente opción para después del entrenamiento, especialmente luego de realizar actividades físicas de alta intensidad, ya que las proteínas contribuyen al mantenimiento y desarrollo de la masa muscular.

¿Qué beneficios ofrece?

La proteína favorece la sensación de saciedad y puede complementar la alimentación de quienes buscan mejorar su composición corporal, desarrollar masa muscular o alcanzar sus objetivos físicos.



PARA TENER EN CUENTA

Si el suplemento no exhibe claramente su **RNE** y **RNPA**, desconfiá:
puede estar adulterado o no contar con control sanitario.

Son dos datos obligatorios que deben figurar en cada envase:

- Registro Nacional de Establecimiento (acredita que la planta elaboradora está habilitada).
- Registro Nacional de Producto Alimenticio (certifica que el producto específico está autorizado y analizado para consumo).

En DMS Nutrition la trazabilidad es total: encontrás ambos registros impresos en el envase y verificables en el QR.

Uso excesivo de frases en inglés: Intentan aparentar origen importado cuando en realidad son de elaboración precaria.

Banderas o estética de EE. UU.: Recursos visuales forzados para engañar a primera vista sobre la procedencia real.

Envases y etiquetas de mala calidad: Potes frágiles, bolsas genéricas o impresiones defectuosas suelen reflejar falta de inversión en controles y habilitaciones.

Sin sitio web propio (.com o .com.ar): Si una marca no tiene una web oficial donde verificar datos de contacto y registros, no tiene respaldo institucional.

Canales de contacto informales: No usan correos corporativos; se manejan únicamente con cuentas genéricas tipo @gmail.com, @hotmail.com o @live.com.



AUMENTA EL APORTE

Podés preparar tu batido de proteína con agua o con leche descremada.

- **Con agua:** queda mucho más liviano, de rápida asimilación y sin sumar grasas ni lactosa extra.
- **Con leche descremada**: lográs una textura más cremosa y sumás algunos gramos adicionales de proteína al licuado.



Chocolate

Vainilla



CON LECHE

- Cremosa
- Mejor Asimilación
- Más Lactosa
- Más Grasas



CON AGUA

- Liviana
- Mejor Asimilación
- Menos Lactosa
- Menos Grasas





SOMOS MENOS
LOS QUE VENDEMOS
CADA VEZ MAS

NUTRITION RED ROSARIO
BALL NUTRITION
ZAMBOSCO TEAM
GIMNASIO ALL FIT
BLACK-MOUR
SUPLEMENTOS DALTON

KIMURA GYM
SUPLEMENTOS PUCARA
DEMUSCULOS.COM
UNION TAEKWONDO ARG.
DIETEICA DEL SUR
FIT GEAR

NUTRICIONISTA ALEJANDRO SANCHEZ
KIOSCO Y DESPENSA "EL CUBANITO"
MINIDRUGSTORE TWEETY
SUPLEMENTOS FLORES
DIETETICA ARTEMISA
GIMNASIO SPARTAN