

# BENEFICIOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS EN LA SALUD HUMANA

www.akaushiwagyubeef.com  
contacto@akaushiwagyubeef.com  
(81) 2591-6125



El ganado Akaushi es conocido por su capacidad de acumular tejido con proporciones significativamente más altas de ácidos grasos monoinsaturados (MUFA) a saturados (SFA) que la carne de res de fuentes domésticas. El consumo de niveles más altos de MUFA, junto con niveles reducidos de ácidos grasos saturados, reduce los niveles indeseables de colesterol LDL en sangre sin disminuir los niveles de colesterol HDL (colesterol bueno) y, en el caso del ácido oleico, para reducir la enfermedad cardiovascular.

Además, muchos otros beneficios para el cuerpo humano se pueden atribuir a una dieta rica en ácidos grasos monoinsaturados como:

- **Enfermedad coronaria:** numerosos estudios clínicos muestran que existe evidencia epidemiológica de que la ingesta dietética de ácidos grasos monoinsaturados tiene un efecto beneficioso sobre el riesgo de enfermedad coronaria.
- **Prevención de la presión arterial alta:** el consumo de ácidos grasos monoinsaturados se asocia con una presión arterial sistólica baja (SBP) y una presión arterial diastólica significativamente reducida (DBP).
- **Cáncer de mama:** la investigación clínica muestra una asociación protectora entre el ácido oleico (el ácido graso más abundante dentro de los MUFA) y el cáncer de mama.
- **Efectos antidiabéticos:** los estudios clínicos han demostrado que el consumo de una dieta alta en MUFA se puede utilizar en lugar de una dieta alta en carbohidratos en pacientes con diabetes mellitus no insulino-dependiente.

**Fuente:** Washington State University; Texas A&M University; Penn State University; Lethbridge Research Centre, Canada; Journal of the American Heart Association; Journal of Scientific Neurology; Journal of Clinical Nutrition.

Producto	Calorías	Grasas totales (gr.)	SFA Ácidos grasos saturados (gr.)	PUFA Ácidos grasos poliinsaturados (gr.)	MUFA Ácidos grasos monoinsaturados (gr.)	Proteínas (gr.)	Ácido oleico Omega 9 (gr.)	Omega 3 (mg.)
Carne molida Akaushi 80/20	275	20.00	8.98	0.46	11.28	16.27	9.56	39.00
Carne molida regular 95/5	158	6.30	3.14	0.18	2.77	20.20	2.43	35.00
Pechuga de pollo	120	2.62	0.56	0.42	0.69	22.50	0.58	30.00
Pescado Tilapia	96	1.70	0.59	0.36	0.50	23.29	n/a	n/a

Información nutricional: USDA, Servicio de Investigación Agrícola, 2006. Base de datos de nutrientes del USDA para referencia estándar, versión 18. Los tamaños de las porciones son por cada 100 gr. de carne cruda.

Genética privilegiada, grasa intramuscular que da una intensidad de marmoleo que permite un sabor inigualable, calidad de carne que alcanza más del 90% con la clasificación Prime en el ganado Akaushi Puro y además por su composición única que concentra grandes beneficios para la salud.



TRAZABILIDAD GENÉTICA



ALIMENTACIÓN BALANCEADA



LIBRE DE HORMONAS



ALTO CONTENIDO NUTRICIONAL



100% NATURAL SIN ADITIVOS



CALIDAD CERTIFICADA