



Colágeno Tipo II

Chicken collagen type II Undenatured

1. Introdução

As articulações são estruturas funcionais que fazem o ligamento entre os ossos. Compostas principalmente por cartilagem, membrana sinovial, tendões e ligamentos. A composição e a organização estrutural entre colágeno e proteoglicanos é que possibilita as características de resistência, elasticidade e compressibilidade da cartilagem articular, tecido que amortece e dissipa forças recebidas, além de reduzir a fricção.

As dores articulares se dão devido a uma série de motivos, como doenças e lesões.

A degeneração da cartilagem articular causa alterações secundárias na membrana sinovial, ligamentos e músculos incluindo sintomas como dor, fraqueza, rigidez, ruídos articulares e redução da amplitude de movimento. O processo degenerativo tem diferentes causas como doenças hereditárias, doenças endócrinas, desarranjos articulares e doenças inflamatórias.

O colágeno tipo II é a mais abundante proteína fibrilar presente na cartilagem articular, perfazendo cerca de 85% do conteúdo de colágeno existente. É duas vezes mais ativo que Glicosamina associada a Condroitina

2. Propriedades

O Colágeno tipo II é um colágeno não desnaturado, não hidrolisado, derivado da cartilagem do esterno do frango, que induz a restauração das células e das articulações, melhorando o metabolismo ósseo, aumentando sua densidade e elasticidade, fortalecendo e aumentando a biomecânica do osso e promovendo a regeneração dos tecidos.

Aumenta a densidade óssea e atua promovendo mais conforto para idosos e pessoas com sobrepeso, mais mobilidade e flexibilidade das articulações como suporte protetor para as atividades diárias e a prática esportiva, tais como: tarefas domésticas pesadas, caminhadas, descida e subida de escadas etc.

3. Indicações

Indicado na prevenção de doenças osteoarticulares como artrose, osteoartrose, artrite, osteoartrite, artrite reumatoide e osteoporose, em idosos, pessoas com sobrepeso e praticantes de atividades físicas.

4. Dose usual

Sugere-se a dose de 40mg/dia ou a critério médico ou nutricionista.



5. Tabela Nutricional

Basic Nutrient	Total Quantity in 100g Chicken Collagen type II
Calories	395. 8 K Cal
Protein	70.0 g
Fat	0.0
Total	395.8 K Cal
Protein	
On dry basis	70.0 g
Moisture	5.17g
Dietary Fiber	0 g
Cholesterol	0 mg
Minerals	
Calcium	negligible
Chromium	negligible
Copper	negligible
Magnesium	2mg
Potassium	1mg
Sodium	20 mg
Zinc	negligible
Vitamins	0mg

The values given in the above datasheet are based on our best knowledge at the time of printing. They are calculated on the basis of average values obtained from own measurements or from the literature. These values are given for information only.

6. Referências Bibliográficas

Crowley DC, Lau FC, Sharma P, et al. Safety and efficacy of undenatured type II collagen in the treatment of osteoarthritis of the knee: a clinical trial. *Int J Med Sci.* 2009;6:312-321.

Bagchi D, Misner B, Bagchi M, et al. Effects of orally administered undenatured type II collagen against arthritic inflammatory diseases: a mechanistic exploration. *Int J Clin Pharm Res.* 2002;22:101-110.



Trentham DE. Evidence that type II collagen feeding can induce a durable therapeutic response in some patients with rheumatoid arthritis. *Ann N Y Acad Sci.* 1996;778:306-14

Porfirio E. Fanaro G. B. Suplementação com colágeno como terapia complementar na prevenção e tratamento de osteoporose e osteoartrite: uma revisão sistemática. *Rev. Bras. Geriatr. Gerontol.*, Rio de Janeiro, 2016; 19(1):153-164

Nomura Y, et al. [Increase in bone mineral density through oral administration of shark gelatin to ovariectomized rats.](#) *Nutrition.* (2005)

Wei, W. et al, A multicenter, double-blind, randomized, controlled phase III clinical trial of chicken type II collagen in rheumatoid arthritis, *Arthritis Research & Therapy*, v.11, n.6, p. R180, 2009.

Revisão 00 – Data 24/10/2019