

APY SLIM



À quoi sont dus le surpoids et l'obésité ?

Le surpoids et l'obésité correspondent à un excès de masse grasse et à une modification du tissu adipeux, entraînant des inconvénients pour la santé.

$$IMC = \frac{\text{Poids (kg)}}{\text{Taille}^2 \text{ (m)}}$$

Le diagnostic du surpoids ou de l'obésité passe par le calcul de l'indice de masse corporelle (IMC).

IMC (en kg/m ²)	Classification OMS
Moins de 16,5	Dénutrition
Entre 16,5 et 18,5	Maigre
Entre 18,5 et 25	Valeur de référence
Entre 25 et 30	Surpoids
Entre 30 et 35	Obésité modérée
Entre 35 et 40	Obésité sévère
Au-delà de 40	Obésité massive

Le saviez-vous ?
Notre poids subit des variations de l'ordre d'un demi-kilo à un kilo d'un jour à l'autre, et même au cours d'une seule et même journée.
Le matin, le poids est généralement moins élevé que le soir, car **notre organisme a besoin d'énergie la nuit pour fonctionner**.



Comment varie le poids au cours de la vie ?

Le taux de masse grasse varie avec l'âge et le sexe. Il se situe entre **10 % et 25 % chez les hommes, et 20 % et 35 % chez les femmes en moyenne.**

Comment connaître son taux de masse grasse par rapport à son poids ?
En utilisant une balance impédancemétrie.

Différents facteurs de risque de **surpoids et d'obésité**

Comportement alimentaire

- Portions alimentaires trop importantes
- Irregularité des repas
- Alimentation trop riche en sucres, en sel et en graisses

Facteurs environnementaux

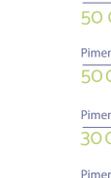
- Arrêt du tabac
- Consommation d'alcool
- Manque de sommeil
- Certains médicaments
- Certains virus
- Déprime, dépression
- Régimes à répétition (effet yo-yo)
- Sédentarité
- Stress

Facteurs génétiques

- Prédisposition génétique

Facteurs biologiques

- Cycle hormonal : ménopause, grossesse
- Composition du microbiote intestinal

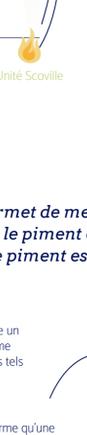


Qu'est-ce que la capsaïcine ?

Les piments rouges et la capsaïcine

Types de Piments

- Pure Capsaïcine: 15 000 000
- Piment Thaï Hot: 50 000-100 000
- Piment tabasco: 50 000-100 000
- Piment de Cayenne: 30 000-50 000
- Piment d'espelette: 1500-2500
- Poivron: 0-100



La capsaïcine est le principal composant actif présent dans les piments appartenant au genre Capsicum. Elle est irritante et responsable de leur effet piquant et de la sensation de chaleur provoquée par leur ingestion.

La capsaïcine active des récepteurs thermiques TRPV1 dans la bouche qui donnent cet effet de chaleur et de brûlure.



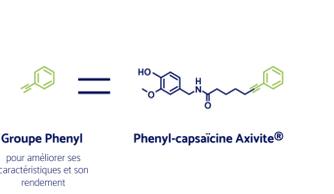
Le saviez-vous ?

La capsaïcine est **insoluble** dans l'eau. C'est pourquoi quand on mange trop épicé, cela ne sert à rien de boire de l'eau. Il vaut mieux boire un verre de lait pour soulager une « **bouche en feu** ».

L'échelle de Scoville permet de mesurer la force des piments : Plus le piment est fort, de capsaïcine, plus le piment est fort.

Les piments sont connus pour être un allié de poids pour réussir un régime mais présentent des inconvénients tels que des **désagréments digestifs**.

À l'état naturel, le piment ne renferme qu'une **faible concentration de capsaïcine**. Pour obtenir un résultat probant en termes de combustion des graisses, il faudrait en manger **une très grande quantité**.



Qu'est-ce que la Phényl-capsaïcine aXivite® ?



- Biosimilaire de la capsaïcine** : mêmes avantages que la capsaïcine naturelle provenant du piment
- Groupe Phényl** : pour améliorer ses caractéristiques et son rendement
- Phényl-capsaïcine aXivite®**

Un ingrédient breveté issu d'une synthèse qui s'inspire de la nature pour rendre l'actif plus efficace et sans effets secondaires.

Capsaïcine naturelle VS Phényl-capsaïcine aXivite®

Stabilité plus faible	⚖	⚖	Haute stabilité
Très irritante pour les tissus provoquant des brûlures	🔥	🚫	Moins irritante grâce à sa forme microencapsulée
Faiblement concentrée à l'état naturel	••	•••	Très concentrée : une faible dose suffit
Se dissout uniquement dans les corps gras	○	⊖	Se dissout facilement dans les corps gras et l'eau
Présence de traces de métaux lourds, pesticides (piments majoritairement cultivés dans des pays avec des normes sanitaires moins strictes qu'en Europe)	⚠	⊘	Exempt de contaminants
Pureté faible et non constante	💧	💧	Pureté de 98 %, impossible à obtenir à l'état naturel

x4

Meilleure liaison aux récepteurs de capsaïcine

Biodisponibilité 4 fois plus élevée que la capsaïcine naturelle

Une triple action minceur

Action sur les dépenses énergétiques

La Capsaïcine a pour effet de pousser le métabolisme à augmenter la dépense énergétique de base de l'organisme.

Cette substance est capable d'augmenter la **thermogénèse** (production de chaleur) ce qui aide à brûler plus de calories et de graisses corporelles, et ce sans effort [2] [3].



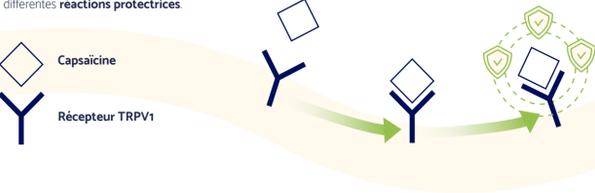
Action sur la satiété

La Capsaïcine **diminue l'appétit** en limitant les effets de la Ghreline (hormone digestive qui stimule l'appétit). La sensation de satiété intervient alors **plus rapidement** et les « **fringales** » tendent à **disparaître** [4] [5].



Action sur le système digestif

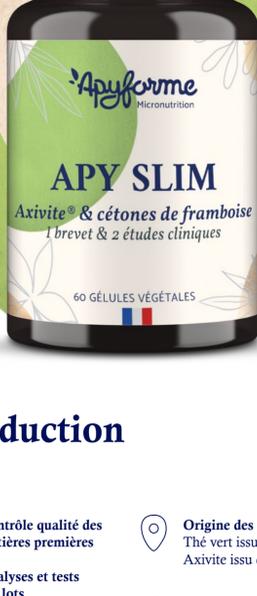
La Capsaïcine se lie aux **récepteurs TRPV1** présents en grand nombre dans les tissus du corps, dont les intestins, ce qui déclenche différentes **réactions protectrices**.



Notre solution : Apy SLIM

Un actif pour une action ciblée : Phénylcapsaïcine aXivite®, actif breveté à visée minceur et titré en vert BIO drainant, titré en polyphénols (antioxydants)

Composition pour 2 gélules :
• 120 mg d'aXivite®, dont 0,84 mg de Phénylcapsaïcine
• 100 mg d'extrait de framboisier à 5% de cétones
• Agent de charge : amidon de riz



Notre production



Contrôle qualité des matières premières

Analyses et tests des lots

Contrôle de stabilité lors de la mise en gélule et conditionnement

Origine des actifs
Thé vert issu d'Inde
Axivite issu de Suède

Qualité assurée
Réalisation de contrôles rigoureux tout au long du processus de fabrication afin d'assurer la qualité du mélange

Les + produit

- Les **bienfaits du piment fort** sans ses effets secondaires.
- Une **alternative** à la Capsaïcine naturelle, issue de la recherche, plus concentrée et encore plus efficace.
- Phénylcapsaïcine aXivite®** : 4 fois plus puissant que l'extrait naturel de piment.
- Phénylcapsaïcine aXivite®** pour stimuler la dégradation des lipides et aider à réduire l'appétit.
- Extrait de **thé vert BIO** titré en polyphénols, traditionnellement utilisé pour faciliter la perte de poids. Les feuilles de thé vert activent les **fonctions d'élimination de l'organisme** tout en favorisant la **thermogénèse**. Elles stimulent la dégradation des lipides

Sans dioxyde de titane

Sans lactose

Sans OGM

Sans gluten

Recommandé par les professionnels de santé



[1] Pharmacokinetic Study Following oral and bid Oral Dosing of Phencycapsaicin to Healthy Human Subjects - A comparative study on the relative uptake of Capsaicin, Phencycapsaicin and Curcumin in single and combination formulations using a Caco-2 Intero cell assay.
[2] Z Shi, M Riley, A W Taylor & A Page. Chili consumption and the incidence of overweight and obesity in a Chinese adult population. International Journal of Obesity volume 41, pages1076-1079(2017).
[3] Biophysical Society Annual Meeting Dietary Capsaicin and exercise: analysis of a two-pronged approach to counteract obesity.
[4] Janssens PL, et al. Capsaicin increases sensation of fullness in energy balance, and decreases desire to eat after dinner in negative energy balance. Appetite 2014 Jun;77:44-9. doi: 10.1016/j.appet.2014.06.016.
[5] Yoshida, M, et al. Effects of Red Pepper on Appetite and Energy Intake. The British Journal of Nutrition vol 102, no 2, août 1999, p. 115-23. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10743483