

---

# PRODUCTOS Y ESPECIALIDADES DE INTABIOTECH SL SPORT NUTRITION

Explorando productos innovadores  
para el rendimiento deportivo

---



---

# PUNTOS CLAVE DE LA PRESENTACIÓN

- Omega 3 Soft-Gels
  - Otros Omega 3 Soft-Gels
  - Especialidades
  - Extractos y polisacáridos
  - Ingredientes
  - Probiotics & Biostimulants
  - Otros Ingredientes
- 



# OMEGA 3 SOFT- GELS

---



---

# OMEGA 3 EPA/DHA 18/12 1000 MG EE

## **Salud del Corazón**

El Omega 3 EPA/DHA está formulado para apoyar la salud cardiovascular, ayudando a mantener niveles saludables de colesterol.

## **Función Cognitiva**

Las proporciones de EPA/DHA en este producto están diseñadas para favorecer la función cognitiva y mejorar la memoria.

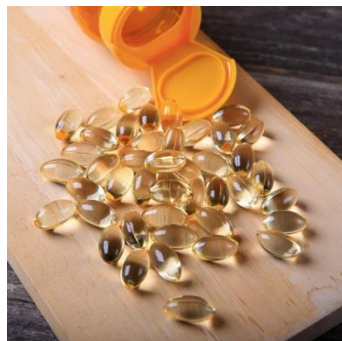
## **Mejor Absorción**

La forma esterificada del Omega 3 permite una mejor absorción y aprovecha al máximo los beneficios para la salud.

---

---

**OMEGA 3  
EPA/DHA  
36/24 1200  
MG EE**



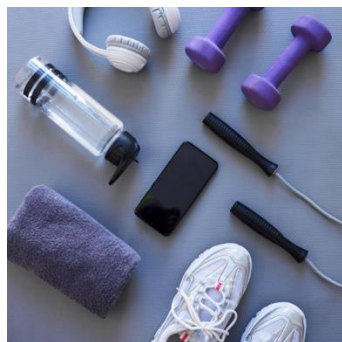
### **Dosis Potente de Omega 3**

Con 1200 mg de Omega 3, este producto ofrece un soporte adecuado para las necesidades de salud de los usuarios activos.



### **Proporción Ideal EPA/DHA**

La proporción de 36/24 de EPA y DHA proporciona un balance óptimo para maximizar los beneficios del Omega 3 en el cuerpo.



### **Beneficios para Atletas**

Este suplemento es especialmente beneficioso para atletas y personas activas, ayudando a la recuperación y el rendimiento.

---



---

# OMEGA 3 6 7 9

## **Beneficios de Omega 3**

El Omega 3 es conocido por sus propiedades antiinflamatorias y su impacto positivo en la salud cardiovascular.

## **Importancia de Omega 6**

El Omega 6 es esencial para el crecimiento y el desarrollo, y juega un papel crucial en la función del sistema inmune.

## **Rol de Omega 7 y 9**

Los Omega 7 y 9 contribuyen a la salud metabólica y pueden ayudar en la regulación del colesterol.

---

**OTROS OMEGA 3  
SOFT-GELS**

---



---

# OMEGA 3 EPA/DHA 35/25 1000 MG EE

## **Proporción de EPA/DHA**

La proporción de 35/25 de EPA/DHA ofrece un balance óptimo para las necesidades del consumidor.

## **Beneficios del Omega 3**

El Omega 3 es conocido por sus múltiples beneficios para la salud, incluyendo la salud cardiovascular y cerebral.

## **Efectividad del producto**

Con 1000 mg de Omega 3, este producto es eficaz para aquellos que buscan mejorar su salud general.

---



---

# OMEGA 3 EPA/DHA 33/22 1000 MG EE

## **Combinación de Ácidos Grasos**

Este Omega 3 proporciona una eficaz combinación de ácidos grasos EPA y DHA, ideal para la salud cardiovascular.

## **Proporción 33/22**

La proporción de 33/22 es específica para asegurar un balance óptimo de estos ácidos grasos esenciales en la dieta.

## **1000 mg de Potencia**

Cada dosis ofrece 1000 mg de Omega 3, garantizando una ingesta adecuada para quienes buscan mejorar su salud.

---



---

# SOFT-GELS PERSONALIZADOS

## **Opciones Personalizadas**

Los Soft-Gels personalizables ofrecen a los clientes la flexibilidad de crear formulaciones que se adapten a sus requerimientos específicos.

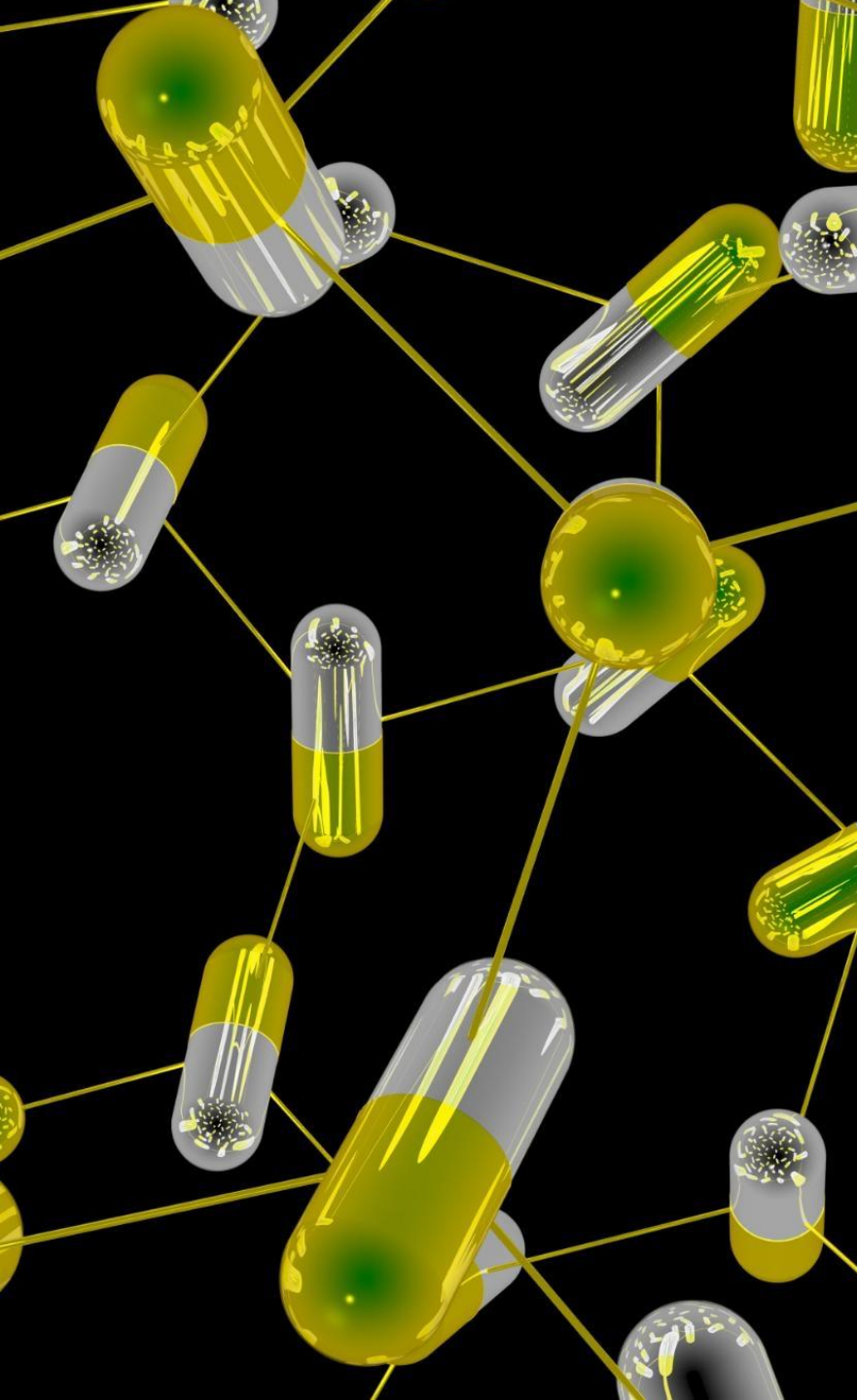
## **Formulación Individual**

Los clientes pueden formular productos según sus objetivos de salud y preferencias, garantizando una solución única para cada persona.

---

**ESPECIALIDADES**

---



---

# CLUSTER DEXTRIN (HIGH BRANCHED CYCLODEXTRIN)

## **Carbohidrato altamente ramificado**

Cluster Dextrin es un carbohidrato que se caracteriza por su estructura altamente ramificada, lo que mejora la digestión y absorción.

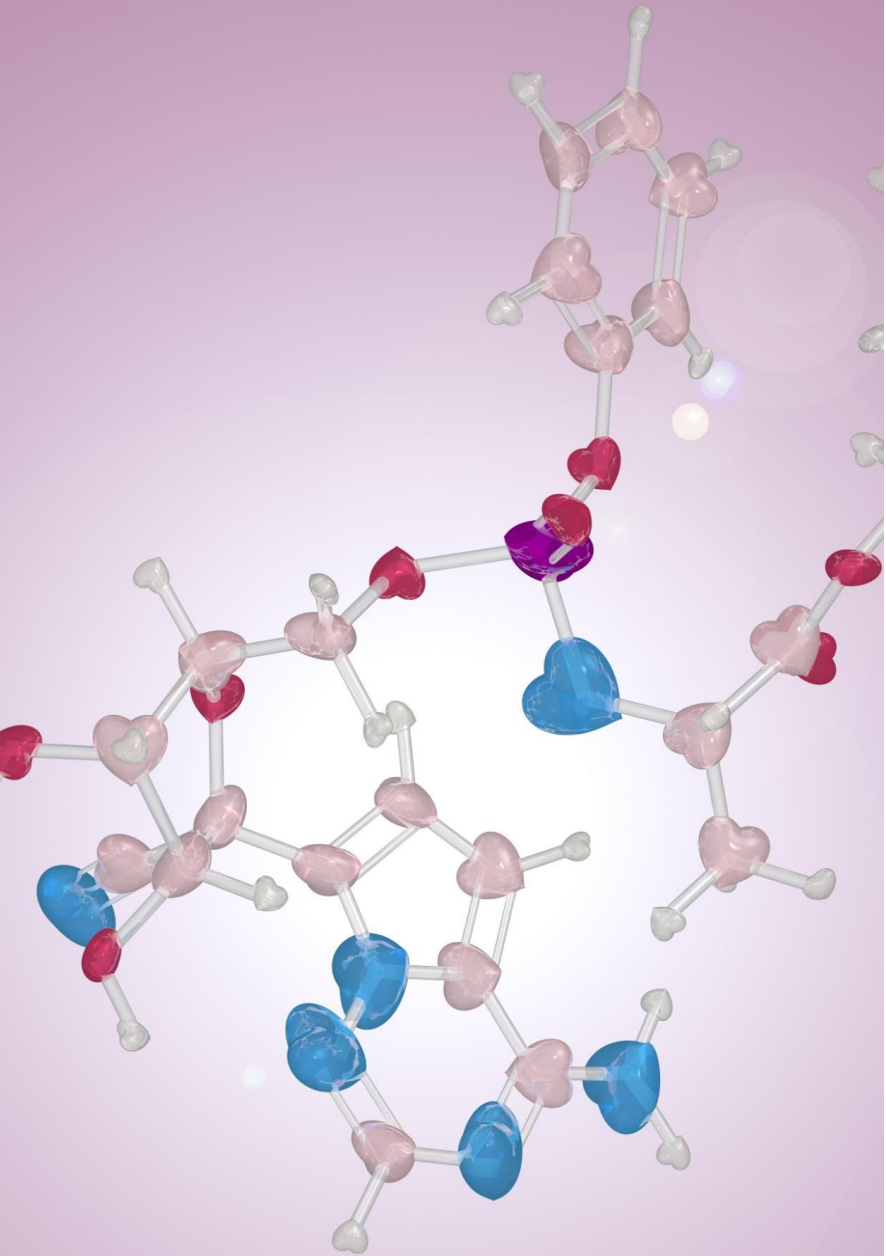
## **Energía sostenida**

Este carbohidrato proporciona energía sostenida, ideal para atletas durante entrenamientos prolongados y competiciones.

## **Mejora de absorción de nutrientes**

Cluster Dextrin no solo proporciona energía, sino que también mejora la absorción de otros nutrientes esenciales en el cuerpo.

---



---

# LACTOFERRIN 90% - 95% - APOLACTOFERRIN

## **Propiedades Antimicrobianas**

La lactoferrina tiene efectos antimicrobianos que ayudan a combatir bacterias y virus, promoviendo la salud.

## **Beneficios Antioxidantes**

Como antioxidante, la lactoferrina ayuda a prevenir el daño celular y reduce el estrés oxidativo en el cuerpo.

## **Concentraciones Variadas**

Ofrecemos varias concentraciones de lactoferrina para satisfacer diferentes necesidades nutricionales y preferencias.

---

---

# COLOSTRUM 30% IG – 45% LACTOSE REDUCED – GOAT COLOSTRUM

## **Rico en Inmunoglobulinas**

El calostro de cabra contiene un alto porcentaje de inmunoglobulinas, que son esenciales para el sistema inmunológico.

## **Bajo en Lactosa**

Este producto ha sido formulado para reducir la lactosa, lo que lo hace más accesible para quienes son intolerantes a la lactosa.

## **Nutrientes Esenciales**

El calostro de cabra es una fuente rica en nutrientes esenciales necesarios para el crecimiento y la salud.

---



# EXTRACTOS Y POLISACÁRIDOS

---



---

# EXTRACTO DE PAPAYA FERMENTADA (1.5% - 72%)

## **Propiedades Digestivas**

El extracto de papaya fermentada es valorado por sus beneficios digestivos que ayudan a mejorar la salud intestinal.

## **Antioxidantes Naturales**

Este extracto también es conocido por sus potentes propiedades antioxidantes que ayudan a combatir el estrés oxidativo.

## **Concentraciones Personalizadas**

Ofrecemos extractos en diversas concentraciones para satisfacer las necesidades únicas de nuestros clientes.

---



---

# GINSENG POLYSACCHARIDE

## **Propiedades Adaptogénicas**

Los polisacáridos del ginseng ayudan al cuerpo a adaptarse al estrés y promueven el equilibrio interno.

## **Mejora de Energía**

El ginseng se utiliza tradicionalmente para aumentar la energía y la resistencia, mejorando el rendimiento físico y mental.

## **Impulso Natural**

Los polisacáridos del ginseng son una opción natural para quienes buscan un impulso de energía sin estimulantes artificiales.

---

# INGREDIENTES

---



---

# GOMAS: ARABIC, XANTHAN, KONJAC

## **Goma Arábica**

La goma arábica se utiliza como un estabilizante natural en productos alimenticios, mejorando la textura y la consistencia.

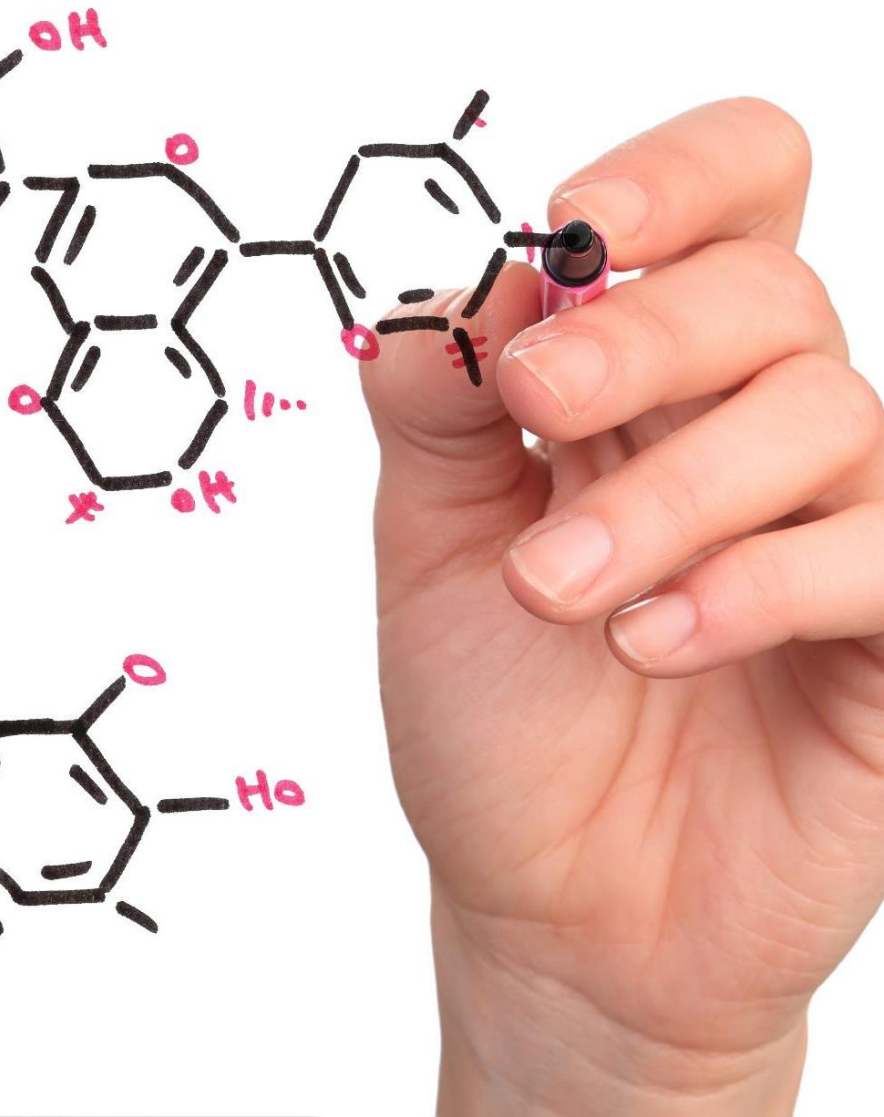
## **Goma Xantana**

La goma xantana es un agente espesante muy eficaz que se utiliza para mejorar la viscosidad de diversas preparaciones alimenticias.

## **Goma Konjac**

La goma konjac se utiliza en la industria alimentaria como un espesante y gelificante, añadiendo una textura única a los productos.

---



---

# ÁCIDOS: ASCÓRBICO, LÁCTICO, MÁLICO

## Ácido Ascórbico

El ácido ascórbico, también conocido como vitamina C, es esencial para la conservación de alimentos y el sistema inmunológico.

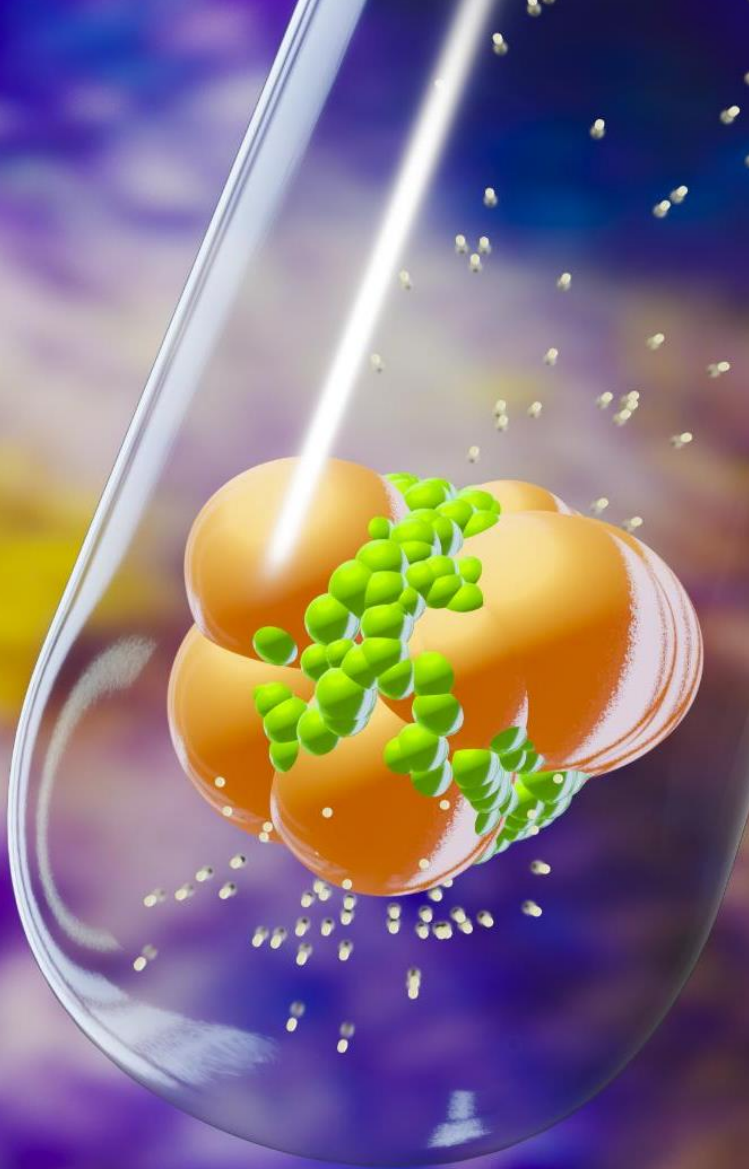
## Ácido Láctico

El ácido láctico se utiliza en la fermentación de productos lácteos y ayuda a preservar alimentos, mejorando el sabor y la textura.

## Ácido Málico

El ácido málico, presente en muchas frutas, mejora la acidez y el sabor, y es utilizado en la industria alimentaria.

---



---

# OTROS INGREDIENTES: GELATINA, INULINA, GABA

## **Gelatina**

La gelatina es un ingrediente que ayuda a mejorar la digestión y aporta colágeno, beneficioso para la piel y las articulaciones.

## **Inulina**

La inulina es una fibra prebiótica que apoya la salud digestiva y promueve el crecimiento de bacterias beneficiosas en el intestino.

## **GABA**

El GABA es un neurotransmisor que ayuda a reducir el estrés y promover la relajación, beneficiando el bienestar general.

---

# PROBIOTICS & BIOSTIMULANTS

---

---

# BACILLUS SPP. (COAGULANS, CLAUSII, SUBTILIS, NATTO)

## **Beneficios probióticos**

Las cepas de Bacillus son reconocidas por sus propiedades probióticas, que promueven la salud digestiva y el bienestar general.

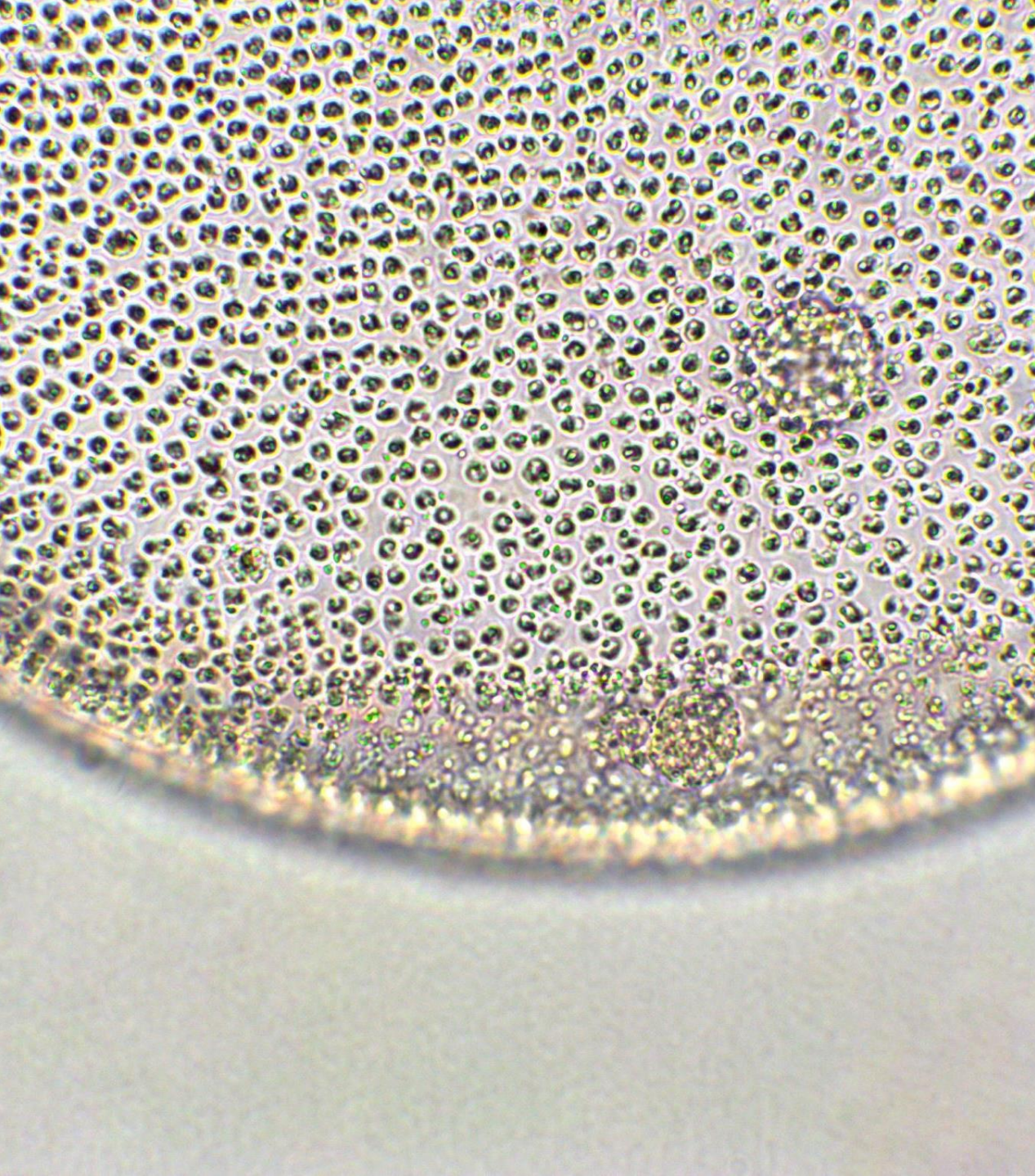
## **Supervivencia en condiciones adversas**

Estas cepas son notables por su capacidad para sobrevivir en condiciones adversas dentro del tracto digestivo, asegurando su efectividad.

## **Cepas de Bacillus**

Ofrecemos diversas cepas como coagulans, clausii, subtilis y natto, cada una con sus beneficios específicos.

---



---

# SACCHAROMYCES SPP. (CEREVISIAE, BOULARDII)

## **Levadura Probiótica**

Saccharomyces spp. actúa como un probiótico, promoviendo la salud intestinal y el equilibrio de la microbiota.

## **Apoyo al Sistema Inmunológico**

Esta levadura también ayuda a fortalecer el sistema inmunológico, mejorando la respuesta del cuerpo a las infecciones.





---

## OTROS: ENTEROCOCCUS FAECIUM, STREPTOCOCCUS SPP, LACTOBACILLUS SPP, BIFIDOBACTERIUM SPP

### **Importancia de las Cepas**

Las cepas de Enterococcus y Streptococcus son esenciales para mantener un equilibrio saludable en la flora intestinal.

### **Lactobacillus y Bifidobacterium**

Lactobacillus y Bifidobacterium son probióticos que mejoran la digestión y fortalecen el sistema inmunológico.

---

# OTROS INGREDIENTES

---

---

# EDULCORANTES: ACESULFAM K, ASPARTAME, SUCRALOSE, STEVIA



## **Diversidad de Edulcorantes**

Existen múltiples edulcorantes disponibles en el mercado, cada uno con su propio perfil de sabor y características nutricionales.



## **Bajo en Calorías**

Estos edulcorantes ofrecen sabor dulce sin las calorías adicionales, ideales para dietas controladas en calorías.



## **Adaptación a Preferencias**

Los edulcorantes se adaptan a las diversas preferencias dietéticas, garantizando opciones para todos los consumidores.

---

---

# CONSERVANTES: POTASSIUM SORBATE, SODIUM BENZOATE

## **Prolongación de la vida útil**

Los conservantes ayudan a prolongar la vida útil de los productos, manteniendo su frescura y efectividad durante más tiempo.

## **Seguridad Alimentaria**

El uso de conservantes asegura que los productos alimenticios sean seguros para el consumo, minimizando el riesgo de deterioro.

---





---

# PROTEÍNAS Y ÁCIDOS: SOY PROTEIN, TARTARIC ACID, GLUCONE-DELTA- LACTONE

## **Beneficios de la proteína de soya**

La proteína de soya aporta aminoácidos esenciales y es una excelente opción para dietas vegetarianas y veganas.

## **Ácido tartárico**

El ácido tartárico se utiliza en la industria alimentaria como estabilizante y aporta propiedades antioxidantes a los productos.

## **Glucone-delta-lactona**

La glucone-delta-lactona es un agente acidificante natural que mejora la textura y el sabor de los alimentos.

---