

MALINKAP™ 70

MICROENCAPSULATED MALIC ACID 70%

ND Pharma & Biotech

GLOBAL COMPANY · GLOBAL SOLUTIONS

www.ndpharmabiotech.com

MALINKAP™ 70

MICROENCAPSULATED MALIC ACID 70%

OUR MICROENCAPSULATION ADVANTAGE:

1. Stable Core material.
 2. Controlling release time.
 3. Separation of reactive and/or incompatible ingredients in a multicomponent formulation.
 4. Protecting sensitive food components, to ensure against nutritional loss and to mask or preserve flavors and aromas.
 5. Encapsulation also increases stability of vitamin supplements, for example, which are normally sensitive to UV radiation, light, oxygen, metals, humidity and temperature.
 6. Microencapsulation in the pharmaceutical industry is used to protect the lining of the mouth and esophagus from harsh, orally administered drugs which are released in the stomach by the action of stomach acids and enzymes on the microcapsule coating.
 7. Homogeneous matrix of the encased core material is formed into a desired shape and dried.
- Encapsulation greatly enhances the stability of food materials, particularly through high temperature/short time processing. MALINKAP™ display enhanced shelf life and enhanced retention of potency, as well as inhibition of reaction with other ingredients.
 - Acidulants, for example, are used as flavor modifiers, preservation aids and processing aids. Unencapsulated, these materials can react with food ingredients to decrease shelf life, degrade color and flavor, and cause separation of ingredients. Encapsulation precludes or limits oxidation and provides controlled release, thereby minimizing or overcoming many of these problems. Additionally, encapsulation reduces hygroscopicity, reduces dusting and improves flowability.
 - Products, ingredients, additives, processing aids, etc., which are typically added to fortify a variety of foods, including breakfast foods, dairy products, infant formulas and pet foods, may be encapsulated to reduce off- flavors, to permit timed-release and to reduce susceptibility to extremes in temperature and moisture and reactions with other ingredients.
 - MALINKAP™ is the one of the cutting-edge technology Micro-encapsulated formulas from ND Pharma & Biotech Co.

Encapsulation Matrix

Active ingredients



MICROENCAPSULATION

ND Pharma & Biotech



ND Pharma & Biotech

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO MALINKAP™ 70

1. **Nombre de la Firma:** ND Pharma & Biotech Co. – Intabiotech SLU
 2. **Nombre del producto:** MALINKAP™ 70
 3. **Marca Comercial:** MALINKAP™
 4. **Fábrica productora y dirección, provincia o país:**
Cornellá, Barcelona, España.
 5. **Empresa o firma que lo produce:** Intabiotech SL
 6. **Sinónimo:** Acido Málico Micro-encapsulado 70%
 7. **Funcionalidad:** Conservante Alimentario. Acidificante a base de Ácido DL-Málico protegido de alta biodisponibilidad y de manejo mas comfortable que le confiere una acción gradual desde el principio del aparato digestivo, con una acción marcada a partir del intestino llegando a partes distales del colon.
 8. **Restricciones:** Ninguna.
 9. **Precauciones:** Ninguna.
 10. **Descripción. Función o efecto, Forma de uso :**
Innovación alimentaria formulada y desarrollada para trabajar bajo diversas condiciones y técnicas en la industria de procesado de alimentos. Entre sus beneficios se encuentra la capacidad de formar gel y estructuras gelificadas, aumentar la resistencia física, mejorar la textura, la jugosidad de los productos, el paso de boca, reducir la sinéresis, y todo ellos sin comprometer el sabor o aromas propios de los alimentos. Su capacidad protectora se mantiene aún cuando los alimentos sean congelados, cocidos, cocinados o cortados a posteriori de utilización.
 11. **Materias primas empleadas en su composición:** Ácido Málico y/o sus sales sódicas/cálcicas - Aceite hidrogenado de palma (excipiente).
 12. **Especificaciones de identidad y pureza:**
- *Contenido min.: 70 % de materia activa, (expr. en seco).*
- *Perdida por desecación: 5 % máx.*
- *Densidad aparente: 800-900 g. /l, aproximadamente*
(Según las recomendaciones de la JECFA- Especifications for identity and purity FAO Food and Nutrition Papers) Pureza de los ingredientes: 98´5% a 101´5%. Fabricado según especificaciones. Para uso alimentario con arreglo a las normas vigentes en la UE y los EE.UU. (FDA-GRAS)
 13. **Breve descripción del proceso tecnológico:** Purificación, Ultra-filtrado y Mezcla de los componentes puros en las proporciones necesarias. Micro-encapsulación en materia prima grasa vegetal de liberación controlada/programada.
 14. **Tipo de envase utilizado:** Sacos de aluminio de 25 kg.
 15. **Etiquetado:** Según CODEX STAN 107-1981, NORMATIVA EUROPEA Y NACIONAL
 16. **Condiciones de almacenamiento y/o conservación:**
Almacenar en lugar fresco y seco, mantener cerrado después de cada uso.
 17. **Licencia Sanitaria del Importador/Distribuidor:**
RGSEAA: 40.015679/V
-

18. **Irradiación y Radioactividad:** No contiene elementos radiantes/radioactivos. No se emplea en su producción procesos emisores de radiaciones de ninguna clase y naturaleza.
19. **BENEFICIOS:**
El micro-encapsulado aumenta la estabilidad de las materias activas que se someten a este proceso, especialmente algunas que son utilizadas como aditivos, coadyuvantes, enriquecedores o fortificantes. En el caso de algunos, altamente sensibles, tras la micro-encapsulación presenten una vida útil mayor, con una retención de su potencia más sostenida así como una menor reacción inhibitoria frente a otros ingredientes.
En el caso de los acidulantes, que son usados como modificadores del sabor, ayudas a la preservación, conservantes o coadyuvantes tecnológicos de elaboración, cuando se presentan sin la micro-encapsulación, estos materiales pueden reaccionar con otros ingredientes y/o aditivos degradando el color, el sabor, e incluso causando la separación de ingredientes o la disgregación, reduciendo la vida útil de los productos a los que se incorpora.
La micro-encapsulación impide o limita la oxidación y provee de una liberación controlada, minimizando o eliminando muchos de los problemas e inconvenientes anteriormente descritos. Como beneficios adicionales de la micro-encapsulación encontramos la reducción de la higroscopicidad, reducción del polvo libre desprendido con el uso de los productos y su manejo, mejora del flujo libre del mismo, impide reacciones anormales frente a ciertas condiciones de humedad y temperatura y las reacciones indeseadas contra otros ingredientes.
20. **CADUCIDAD:**
24 Meses a partir de la fecha de producción. El mezclado o la transferencia de otros productos puede alterar su capacidad de acción. Conservar en envase cerrado y libre de la entrada de cuerpos extraños.
21. **TRANSPORTE:**
Evitar altas temperaturas.
22. **SEGURIDAD:**
NO POSEE ELEMENTOS ESPECIALES. PARA MAS INFORMACION VER FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD.

MALINKAP™ 70 es un producto fabricado y comercializado bajo licencia de ND PHARMA & BIOTECH Co. Ltd.
Names, logos and products are Registered Trademarks property of ND Pharma & Biotech Co. Ltd.

ND Pharma & Biotech Co.
www.ndpharmabiotech.com
INTABIOTECH_{SLU}
Entidad comercializadora
www.intabiotech.com

MALINKAP™ 70

MICROENCAPSULATED MALIC ACID 70%

ND Pharma & Biotech

GLOBAL COMPANY · GLOBAL SOLUTIONS
www.ndpharmabiotech.com