

2 0 1 1

Presentamos...

PreserFood TM/ UOVO

Un producto ND PHARMA & BIOTECH



2 MESES A TEMPERATURA AMBIENTE...

AÑADIENDO PRESERFOOD TM AL HUEVO BATIDO LIQUIDO PUEDES PRESERVARLO HASTA 2 MESES A TEMPERATURA AMBIENTE CON TOTAL SEGURIDAD, ALGO QUE NO SE HABIA ALCANZADO ANTES POR NINGUN OTRO PROCEDIMIENTO NATURAL/ORGANICO Y QUE REPRESENTA UNA DE LAS MULTIPLES VENTAJAS QUE SOBRE PRESERFOOD SE CONOCEN Y DESCUBREN CADA DIA, Y EN LAS QUE TRABAJAMOS PARA TU SALUD.

...Y 3 GRANDES VENTAJAS!

NATURAL

Los ingredientes de PreserFood TM/® son nutrientes naturales presentes en muchos alimentos

El pH

No precisa ajustar el pH puesto que su poder preservante se mantiene hasta un pH 7-8.

El Sabor

PreserFood TM/® realza el agradable sabor natural, rico y evocador de los alimentos.

¿Cómo Ocurre?

PreserFood TM/® ya es ampliamente conocido en el mundo por su poder antibacteriano y bio-conservador natural, además de ser un producto totalmente orgánico y natural, pues se trata de la perfecta combinación sinérgica entre un macronutriente y el aceite de Oliva, pero en el caso particular del huevo batido, se alcanza un efecto mucho más potente que en su aplicación a otras materias primas alimentarias ya que al poder bacteriostático natural de PreserFood TM/® se añade la sinergia que tiene lugar entre unas enzimas naturales presentes en el huevo, (lisozimas) y otras que degradan la pared celular bacteriana de un modo potenciado, análogo a como lo hace de manera habitual PreserFood TM/®.



SIN RIVAL

PreserFood TM/® es un producto único en su clase, que ha demostrado un altísimo poder biopreservante y antibacteriano de múltiples aplicaciones.

Seguridad Alimentaria

En ND Pharma & Biotech estamos preocupados por la seguridad y salud alimentaria de la población. Por ello, los esfuerzos de nuestra división alimentaria se han centrado esencialmente en el desarrollo de productos que, de manera natural, segura, no tóxica y orgánica, ayuden a mejorar la seguridad de los alimentos que día a día consumimos...

100 % Orgánico

Nuestro interés en que los alimentos contengan el menor número posible de elementos inorgánicos nos empuja y motiva a investigar y desarrollar nuevas formas de conservación, efectivas, eficientes y eficaces.

PRESERFOOD TM ®, UNA REVOLUCION

Cuando observamos como PreserFood TM /® está cambiando la mentalidad y los procesos de los industriales y fabricantes del sector alimentario y como satisface con plenitud las enormes exigencias y garantías que a un producto de esta naturaleza se le piden, no podemos dejar de decir orgullosamente que PreserFood TM/® es una verdadera revolución.

EL HUEVO, INDISCUTIBLE REY...

Pocos alimentos poseen el valor del huevo, pero a su vez, esta joya de la naturaleza, es altamente sensible, degradable, contaminable y potencialmente perjudicial si su estado no es óptimo, por eso es necesario protegerlo con todo aquello que esté a nuestro alcance, y PreserFood TM/® UOVO es el producto ideal.



Uso de PreserFood TM® UOVO

HUEVO



CASCADO



BATIDO



REMOVER



PASTEURIZADO



PRODUCTO

PreserFood TM UOVO

PreserFood TM® (su composición) +
Acido Tetrahidrofólico+NAD⁺

CO₂ + NH₃ +
Metilendetrahidrofolato+NAD+H⁺

Temp ≤ 65°C
pH ≥ 7. Si el pH baja, se
pierde efecto bacteriostático.

Almacenar ≤ 25°C.

METABOLISMO

Muchas son las ventajas del uso de PreserFood TM/® como prolongador de la vida útil de alimentos y bebidas. Como agente único o en asociación con otros conservantes orgánicos, la prolongación de la vida útil de alimentos y bebidas es la principal función de PreserFood TM®. Adicionalmente se obtienen otros beneficios. En el ser humano, PreserFood TM/ se metaboliza mayormente del modo siguiente:

SUSTANCIAS BIOACTIVAS

La composición de PreserFood TM/® incluye sustancias bioactivas presentes en sus ingredientes como el glutatión (un potente antioxidante que es un tripéptido resultante de la γ Glu-Cis-Gli. Así la Gli-Arg y Met se convierten en Creatina, responsable del almacenamiento de energía en el organismo. Adicionalmente el componente "hemo" de la Hemoglobina, se sintetiza a partir de la Glicina y del succinil CoA.



Sano, Seguro, Mejor...

Con frecuencia los usuarios se preguntan como es posible que PreserFood TM/® sea tan eficaz en la preservación de alimentos y en la prevención del crecimiento bacteriano en las materias primas alimentarias.

El mecanismo es simple.

Todos sabemos que los alimentos se degradan y descomponen, en parte debido a la acción de ciertas bacterias que crecen sobre y dentro de ellos. Algunas de estas bacterias resultan potencialmente letales para el ser humano, mientras que otras tan solo provocan el deterioro visual o simplemente la putrefacción. PreserFood TM/® resulta efectivo contra la mayoría de esas bacterias.

En base a ello, muchos de estos alimentos perecederos o susceptibles de contaminación bacteriana precisan refrigeración para su preservación, pero esto no es suficiente. Además cuando estos alimentos alcanzan temperatura, o la cadena de frío se quiebra, la posibilidad de contaminación se multiplica exponencialmente. PreserFood TM/® impide que este fenómeno se produzca, al interrumpir la biosíntesis de la pared celular necesaria para la supervivencia de las bacterias especialmente durante la fase de crecimiento celular.

El efecto de PreserFood TM® comienza a partir de cierta concentración, diferente para cada clase de alimento, de sus componentes en el mismo. De manera natural las moléculas de PreserFood TM/® se introducen dentro de las pared celular de la bacteria provocando la pérdida total de homeostasis (equilibrio entre presión interna y externa), mayor permeabilidad y menor capacidad defensiva y vital de éstas. Este mecanismo, permite incluso que otros agentes bacteriostáticos, como ciertos ácidos orgánicos, se potencien en su actividad cuando se combinan con PreserFood TM/® y por tanto, se precise una menor cantidad de los mismos en aquellos alimentos donde su uso es necesario, o resulten totalmente innecesarios cuando se aplica PreserFood TM/®.

¡Todo el maravilloso poder de la Naturaleza en tus manos!



ND Pharma & Biotech

Alfonso III El Magno, 19, 2ºH, 33001
Oviedo

ndpharmabiotech@europe.com

PreserFoodTM®
es una Marca Registrada de
ND Pharma & Biotech