

ND PHARMA & BIOTECH
FOOD & NUTRITION DIVISION
INNOVATIVE SOLUTIONS

0%
SODIUM
FREE
FORMULA

REDUXALT™
0% SODIUM FORMULA
FOR FOODS



EXPERIENCIAS DE SABOR ÚNICAS

ND Pharma & Biotech's Food & Nutrition Division presenta su sustituto de sal para carnes procesadas y otros alimentos, aportando todo el sabor y 0% de sal en un producto formulado que representa una solución exclusiva para la creciente demanda de productos que permitan la reducción parcial o total de sodio en carnes procesadas y otros productos alimenticios, sin renunciar al sabor y a las experiencias que para el paladar ofrece un plato perfectamente condimentado.

REDUXALT TM permite la reducción 1 a 1 del sodio en los productos procesados, incorporando una tecnología imbatible en el sostenimiento del sabor de los alimentos, sus cualidades organolépticas y palatabilidad.



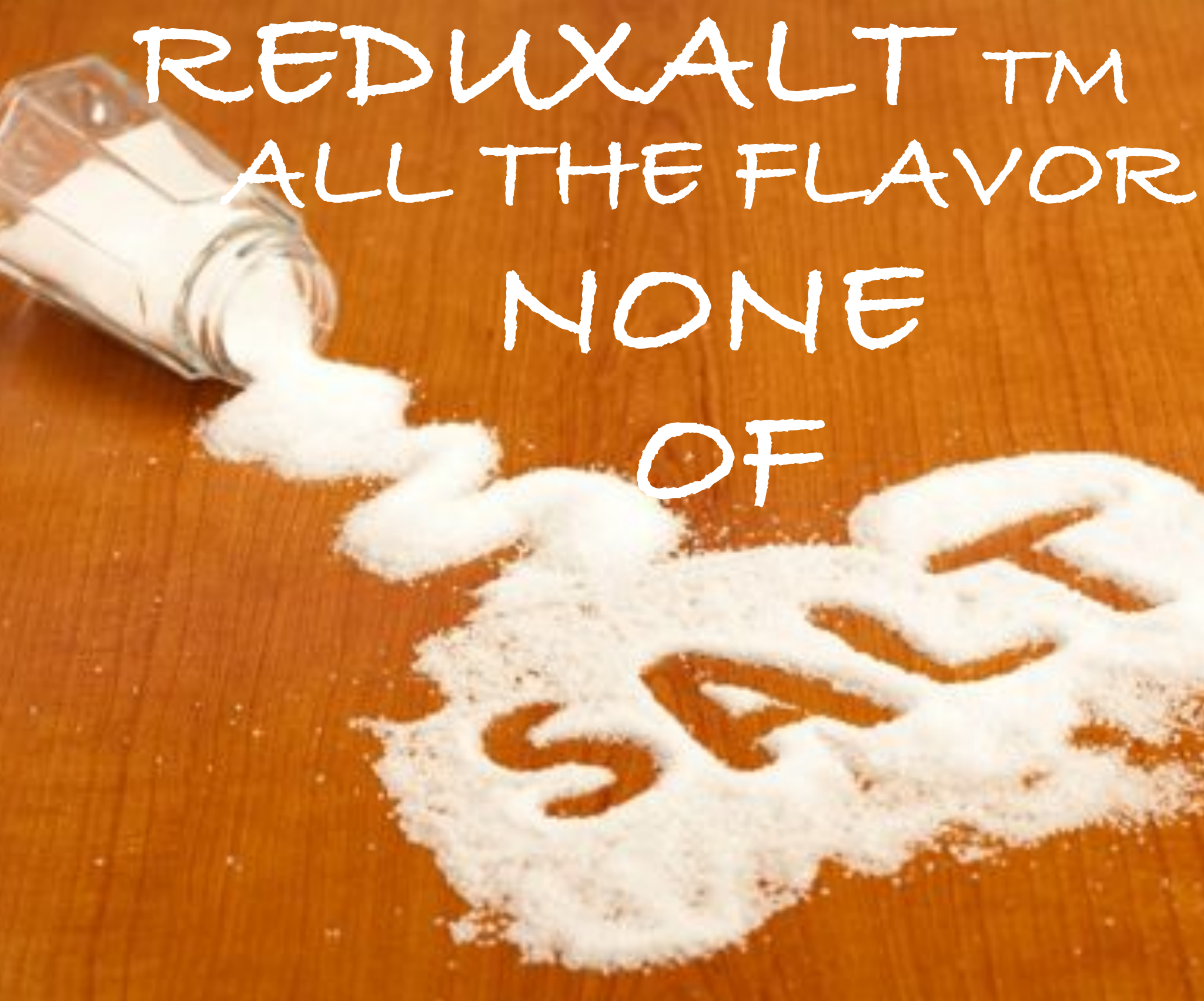
TECNOLOGIA EXCLUSIVA ND PHARMA & BIOTECH

REDUXALT TM

Nuestra tecnología permite unir un serie de elementos que forman un tipo de combinación molecular de “grano simple” para llevar al consumidor un producto análogo a la sal de mesa común en cuanto a su aspecto, cualidades organolépticas y comportamiento en contacto con los alimentos, asegurando además unas condiciones de procesado y almacenaje similares a esta, con unas condiciones de mezcla, solubilidad y sabor de sorprendente analogía con la sal común.

REDUXALT TM se considera un producto libre de sodio (0%) puesto que contiene menos de 5mg. de sodio por porción o servicio (12/1000). Así podemos considerar que gracias a **REDUXALT TM** disfrutaremos de una sal con características saludables, adaptada a las mesas mas exigentes, a la industria procesadora, al cocinero, al Gourmet, al ama de casa y en general a todo el que ama la buena mesa sin querer renunciar al sabor y a las experiencias de sabor únicas.

REDUXALT TM permite combinaciones y formulaciones a medida para la industria.



REDUXALT TM
MAKING
LIFE
BETTER

El exceso de sodio en el organismo humano, es muy superior al necesario, indicado y tolerado, debido fundamentalmente a las cantidades de sal (NaCl) que ingerimos diariamente con los alimentos que comemos. Gracias a nuestro desarrollo, logramos que los consumidores puedan minorar hasta unas 3.000 veces esta cantidad de Sodio, cada vez que añadimos 1 gramo de sal normal en las comidas, platos y preparados que realizamos.

Así, gracias a productos como **REDUXALT TM**, se inicia una verdadera batalla contra trastornos como la HIPERTENSION ARTERIAL y las enfermedades, algunas de ellas muy graves, que de esta condición se derivan. Otros trastornos que se pueden prevenir son la celulitis y la retención de líquidos, promovidas por el exceso de sodio en el organismo.



REDUXALT™

BENEFICIOS SALUDABLES



EL EXCESO DE SODIO

El exceso de sodio causa una variedad de trastornos y condiciones en el organismo, desde afecciones de tipo gástrico (inclusive el cáncer de estómago) hasta el aumento de episodios agudos de enfermedades preexistentes como los espasmos bronquiales en los asmáticos, la pérdida de calcio a través de la orina, la promoción de la aparición de los cálculos renales (oxalato cálcico), la pérdida de masa ósea y desmineralización del hueso, con lo que el riesgo de fracturas es más probable y otros como la fibrosis, el aumento del caudal de envejecimiento celular y cardiovascular, del cerebro, riñones, corazón y otros órganos sensiblemente vascularizados y dependientes de un correcto y funcional riego sanguíneo. La retención de líquidos y el edema, son algunas otras alteraciones típicas del consumo elevado de sodio.

Ahora, contamos con una nueva ayuda para prevenir todo esto, REDUXALT.



100% SABOR

0% SAL

REDUXALT
TM



CUESTIÓN DE EQUILIBRIOS

Una relación equilibrada entre el Sodio y el Potasio en nuestra vida diaria, permite un equilibrio en nuestro organismo que facilita y favorece un funcionamiento adecuado de los riñones, y un nivel aceptable de circulación de la sangre, por ejemplo.

REDUXALT TM es un verdadero sustituto de la sal, no solo en el campo industrial de la preparación de alimentos, sino además en la mesa, en la buena mesa.

Contrariamente a otros productos que favorecen la reducción de sal, en cantidades menores, pero contienen productos indeseables como sulfatos y otros químicos cuyo potencial dañino no ha sido profundamente estudiado y evaluado aun, esta innovación alimentaria de nuestra compañía se convierte en el mejor aliado para la lucha contra los trastornos derivados del consumo excesivo de sodio (sal) en los alimentos.

Además nuestra fórmula exclusiva contiene una molécula potásica modificada, lo que le confiere un sabor análogo al de la sal común, además de un comportamiento similar en el plato, y colaborando en la prevención de muchos trastornos entre ellos, la hipertensión arterial, obesidad y ciertos problemas gástricos.

Si quieres cuidarte, hazlo con **REDUXALT TM**.

En ciertos países Europeos y en los USA, se consumen cantidades superiores de sodio a las que el organismo humano precisa, necesita y tolera. Las enfermedades como la hipertensión arterial, se desarrollan con el tiempo, y derivan o se agravan con un consumo regular y elevado de sal, que supere de algún modo los 2 gr./día.

Según los especialistas médicos, la media de consumo de sodio en los países desarrollados se sitúa en el entorno promedio de los 10-12 gr./día, lo cual significa unas 5-6 veces más de lo que sería la dosis recomendable para una vi-

da saludable y equilibrada. El consumo incontrolado de sodio, no solo nos acerca a la posibilidad de sufrir problemas vasculares, cardíacos, cerebrales, y otros sino que afecta peligrosamente a la incidencia de retención de líquidos, aumento de peso y otras, aumentando a su vez las exigencias cardíacas, renales y musculares, además de las aberraciones metabólicas que una presencia inadecuada y elevada de sodio en nuestro organismo provoca.

De modo innato preferimos lo dulce y lo salado, por ello es necesario educarse en su consumo.





Las buenas prácticas a la hora de escoger nuestros alimentos, fomentar o moderar dichas preferencias o incorporar en nuestra dieta la sal y el azúcar para facilitar la aceptación de los mismos desde la edad infantil son prácticas indeseables y poco recomendables si lo que se desea es fomentar el reconocimiento de los sabores naturales de los alimentos y comidas, su asimilación nutricional correcta y una adecuada protección de la salud, presente y futura de aquellos que dependen de nosotros o que alimentamos, ya sean familiares, clientes o consumidores de los productos que elaboramos en nuestra industria.

Nuestro organismo, no precisa grandes cantidades de sodio, pero según la Organización Mundial de la Salud (OMS), casi el 80% del sodio que ingerimos se encuentra en alimentos procesados, mientras que la sal añadida en los hogares, representa tan solo un porcentaje mínimo del sodio que cada persona introduce en su organismo por medio del consumo de alimentos.

Por ello nos centramos en la industria alimentaria y del procesado de alimentos. Sin perjuicio de que **REDUXALT TM** pueda llevarse al hogar, nuestro “*target*” es sin duda, la industria alimentaria en general y la procesadora en particular.



REDUXALT™

0% SODIUM

COMPLETE FORMULA



NUESTRO PRODUCTO

REDUXALT TM

Polvo cristalino granular compatible con análogo de sal común, Sabor Salado. Permite la reducción total de incorporación de sodio (NaCl) en productos como carnes procesadas, embutidos, pastelería, panadería, repostería, así como su uso genérico como sustituto de la sal de mesa, dotando a las preparaciones y platos de un sabor salado agradable sin los inconvenientes de otros sustitutos, (sabores amargos, metálicos o indeseables). Permite su uso junto con otros aditivos o sales *nitrificantes* en embutidos cuando esto sea necesario.

Posee funcionalidad total al poseer una tecnología similar a la de la sal común combinando sus componentes con la técnica del grano único. Aporta además todas las mejoras relativas a seguridad y salud alimentaria, prolongación de la vida útil y retención acuosa.

Dota a los platos y preparaciones de un sabor especial y único, potenciando el sabor propio de los ingredientes utilizados.

Composición: Minerales: KCl (Cloruro de Potasio Modificado Ultrapurificado), CaCl (Cloruro de Calcio), Lactato de Potasio, Cremor Tártaro Natural, Sal (0.12%).

Regulación: Reglamento CE 1925/2006.

Usos y aplicaciones: Todo tipo de alimentos e industria alimentaria general, Sustituto de la sal de mesa. Indicado especialmente para dietas hiposódicas, enfermos, y allí donde se desee una reducción significativa o total de la sal en los productos o platos preparados y en todo tipo de alimentos procesados, sin renunciar al sabor y características que la adición de sal provee.

Restricciones: Ninguna.

Precauciones: Los diabéticos no deberán utilizar cantidades superiores a los 15 gr./día de producto en adición directa a los alimentos preparados de manera doméstica. Consumido dentro de preparaciones industriales no presenta riesgo alguno.



© 2013 ND Pharma & Biotech.

Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción. Ninguna parte de este documento puede ser reproducida, copiada o transmitida sin permiso expreso del propietario de los derechos. Esto incluye cualquier forma de transmisión, electrónica, física o mecánica, o por cualquier otro medio, incluyendo la transmisión oral. ND Pharma & Biotech se reserva el derecho de corregir, enmendar o alterar el contenido de este documento en cualquier momento incluso sin preaviso. Cuando la reproducción sea autorizada, está se realizará en su integridad, lo que significa que se reproducirá sin dividir el documento ni alterarlo en su contenido y en ningún caso se hará separando sus hojas o capítulos o de ningún otro modo que implique la imposibilidad de quien lo reciba de acceder al documento completo. Los datos o contenidos del presente documento no constituyen ni pueden ser tenidos por una oferta, propuesta de negociación o invitación al trato por ningún tercero, ni tampoco puede ser tomado como consejo económico o financiero respecto de las actividades de la Compañía ni su comportamiento futuro. Se trata tan solo de material promocional y publicitario acerca de la compañía sus servicios y productos. Cualquier decisión de compra o adquisición ha de hacerse de modo informado. La Compañía, sus filiales o subsidiarias declinan toda responsabilidad derivada de pérdidas o inversiones hechas a consecuencia de cualquier expectativa que naciera de la lectura o interpretación del presente documento y o las declaraciones contenidas en el.

ND Pharma & Biotech

www.ndpharmabiotech.com