

Sunolive



SUNOLIVE™

PRODUCT INFO

Sunolive™

*The All-Natural Vegetal High Oleic · High Stearic · High Tocopherols Sunflower Oil



Natural Sunflower HOHSHT^{*} Vegetal Oil

The All-Round Formula for Palm Oil Replacement

by ND Pharma & Biotech

WHAT IS SUNOLIVE?

Every day millions of litres of palm and palm kernel oil are being used in foodstuffs production from dairy industry to bakery, confectionery, chocolate, and many other sectors within the foodstuffs production in general.

Recent studies, official statements and position papers from governments, health authorities and agencies are in favour of substitution for a more less risky or proven healthier alternatives with analogue or similar technological functions, industrial properties, process behaviour and optimal performance.

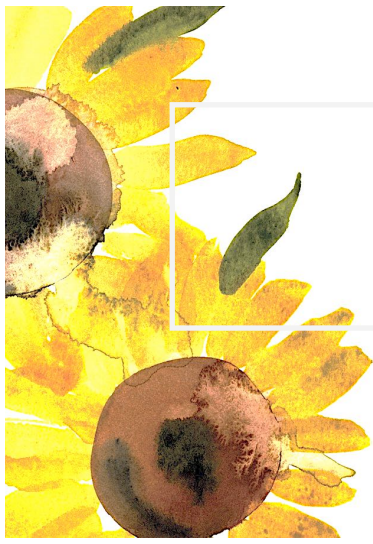
SUNOLIVE™ is the all-natural alternative to Palm Oil

CHARACTERISTICS

- All-Natural Vegetal Oil from Sunflower.
- Non-GMO's, Soy-Free, Additives-Free.
- Allergens-Free.
- High Natural AntiOx Power.
- 99,9% sunflower Oil.
- Label as Vegetal Oil.
- *Rancimat Index* analogue to Palm Oil.
- Optimal performance and storage even @ High Temperature.
- Excellent stability.
- High Natural Tocopherols Content.
- Added value to any foodstuff.
- Cost-Effective
- Excellent functionality.
- Top Quality Manufacturing
- Worldwide Service.




ND Pharma & Biotech
Safer · Healthier · Better



SUNOLIVE™

SUNOLIVE™ es aceite de girasol, alto oleico, alto esteárico y alto en tocoferoles que se presenta como alternativa natural al aceite de palma u otras grasas para la producción industrial de alimentos y elaborados alimenticios.

Las grasas constituyen un elemento clave en la producción de productos alimenticios, especialmente los horneados. El tipo de grasas utilizadas son decisivas para un correcto desarrollo de elementos y características estructurales en dichos elaborados, como la ternura, el paso de boca o la lubricación del producto final.

Desde un punto de vista industrial, las grasas más utilizadas son la margarina y el aceite de palma, aunque por diversas razones, ambos están en el punto de mira de los consumidores y del regulador por las diferentes preocupaciones que desde el punto de vista de la salud pública se alcanzan alrededor de estos productos.

Así, las margarinas, por ejemplo, contienen grandes cantidades de ácidos grasos hidrogenados los cuales y según se desprende de las conclusiones de varios estudios, aumentan los niveles de colesterol LDL (el denominado coloquialmente como colesterol "malo") y deprimen los niveles de colesterol HDL (conocido como el colesterol "bueno").



SUNOLIVE™



Por otro lado, el aceite de palma, plantea preocupación por la presencia de ácidos grasos saturados, asociados con ciertos efectos adversos sobre la salud, y en particular, con una mayor incidencia de las enfermedades cardiovasculares.

Por esta razón, la Comisión Europea establece un límite a la ingesta de estas grasas en una dieta equilibrada (20g/día, menos del 10% de calorías diarias) según lo informado en el Reglamento Europeo 1169/2011 en vigor en la actualidad.

La palma - cuyo aceite se utiliza para la producción de biocombustibles - y sus métodos y sistemas de cultivo se encuentran bajo el punto de mira igualmente por su alto impacto medioambiental.

De hecho, la necesidad de extender las plantaciones de palma aceitera llevó a la deforestación de vastas áreas forestales y a la pérdida de hábitat para varias especies que ya están amenazadas de extinción.

Además, algunos estudios relacionan el cultivo de palma con un posible aumento de las emisiones de gases de efecto invernadero.

Nuestra compañía, en colaboración con diversos centros de investigación y universidades ha estado investigando la posibilidad de sustituir eficazmente el aceite de palma y las grasas hidrogenadas actualmente utilizadas en la industria de los productos horneados por un aceite saludable, sostenible y coste-eficiente.

SUNOLIVE™ nació y forma parte de estas iniciativas y es un producto aplicable a una variedad interesante de productos alimenticios.

Dado que las grasas interactúan con otros ingredientes que conforman los diferentes preparados o elaborados con resultados variables en las propiedades físicas de los productos finales, se dotó al primer producto de gama SUNOLIVE™ de una funcionalidad especial adaptable a todos los tipos de necesidades, lo que convierte al producto en una fórmula *All-Round*, es decir para todo uso.

Los resultados de nuestra investigación son excelentes para este producto. Así por ejemplo, tanto en el pan como en pastelería diversa, el reemplazo de otras grasas por SUNOLIVE™ no ha dado lugar a cambios o alteraciones en detrimento de la calidad del producto final. En este caso, utilizando SUNOLIVE™ en lugar de aceite de palma, se permite obtener un producto con las mismas propiedades de los productos comercializados, pero con un contenido más bajo de grasas saturadas (reducido hasta en un 81%).



LAS VENTAJAS DE SUNOLIVE™

Desde el punto de vista tecnológico, las grasas actualmente utilizadas en la industria de los productos horneados proporcionan calidad, suavidad, textura y sabor, por lo que en la investigación llevada a cabo para la producción de SUNOLIVE™ se ha establecido como objetivo primario la reproducción de la funcionalidad tecnológica del producto en analogía con las grasas utilizadas hasta el momento actual, pero con innegables ventajas saludables.

SUNOLIVE™ es por tanto un excelente sustituto de la mantequilla que, desde el punto de vista industrial, es demasiado cara para ser sostenible. Las margarinas han sido los primeros sucedáneos de la mantequilla, y siguen representando una alternativa generalizada en los Estados Unidos.

Sin embargo, estas contienen grasas hidrogenadas, lo que se traduce en una gran cantidad de ácidos grasos-trans. En varios países, incluidos los Estados Unidos, se regula el contenido de ácidos grasos-trans en los alimentos y, si está presente más allá de un determinado umbral, existe la obligación de enumerarlos en la etiqueta.

En Europa, el aceite de palma y venía siendo el más utilizado puesto que está libre de ácidos grasos-trans, pero contiene grasas saturadas.

Desde el punto de vista nutricional, el objetivo de SUNOLIVE™ es la reducción de la presencia y del uso de grasas saturadas e hidrogenadas promoviendo al mismo tiempo el uso de grasas no saturadas, indudablemente más saludables.

Nuestra investigación se enmarca dentro de este contexto además de dotar al producto de una funcionalidad que otros aceites de girasol no poseen.

Existen además importantes problemas medioambientales relacionados con el aceite de palma, y muchas cadenas de supermercados y procesadores están tratando de eliminarlo de sus productos.

Esta es una decisión importante, y SUNOLIVE™ es la solución.

Aceite Vegetal 100% Natural
Libre de OGM's · Sin Soja o derivados.
Libre de aditivos
Sin alérgenos
Alta Potencia Natural Anti Oxidante
99,9% Aceite de girasol · (AOAEAT)
Etiqueta como "aceite vegetal"
Índice de *Rancimat* análogo al aceite de palma
Coste-eficiente y Coste-en-uso excelente.
Inmejorable ratio de rendimiento.
Reducción de grasas saturadas >81%

Rendimiento óptimo incluso a altas temperaturas.
Sin interrupción de servicio · Alto Stock
Contenido óptimo de tocoferoles naturales
Valor añadido para cualquier producto alimenticio en el que se incorpore.
Económico
Excelente funcionalidad · Saludable
Fabricación en instalaciones de primera calidad
Servicio mundial · WWS

FUNCIONAL · TECNOLÓGICO · SOSTENIBLE · AVANZADO · NATURAL · CALIDAD



INVESTIGACION y PRODUCTOS

El uso de SUNOLIVE TM, como grasa líquida que es, no sólo reduce la cantidad de grasas saturadas y "trans" que van a tener presencia en los productos finales, sino que además puede contribuir a disminuir la cantidad de grasas totales en el producto. Es bastante obvio que cada producto comercial tiene características distintivas y diferenciales y, para obtenerlas, deben definirse formulaciones específicas. No obstante SUNOLIVE TM es un producto All-Round y como tal, resulta fácilmente adaptable a cualquier producción o proceso por alguien experto en cada tipo de industria. Por ello nuestros clientes no encontrarán dificultad alguna en el reemplazo de unas grasas por otras.

Se ha demostrado que SUNOLIVE puede reemplazar a las grasas ricas en ácidos grasos saturados, como el aceite de palma o las grasas hidrogenadas.

Durante la fase de investigación realizamos numerosos ensayos sobre y con aceites de estructura diferente. Así y siempre en consonancia con el tipo de producto final en el que desea sustituir el aceite de palma o las grasas hidrogenadas, el uso de SUNOLIVE TM puede ser considerado como producto ideal de reemplazo.

En el caso de productos de panadería, tales como pan, galletas, etc., en todos los ensayos SUNOLIVE ha demostrado ser la mejor solución, frente a otras opciones existentes, dado que en su mayoría, cuando se aplican estas soluciones, el producto tiene una tendencia a endurecerse en poco tiempo, le resulta difícil subir, y la estructura final no es excelente.

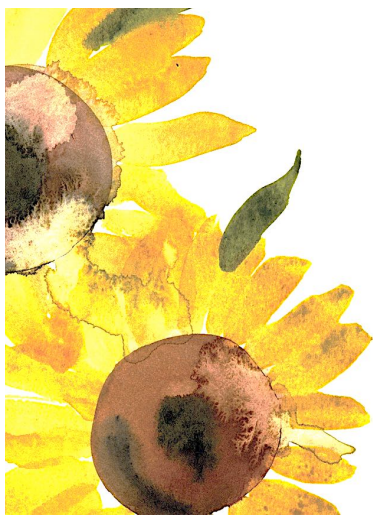
SUNOLIVE TM puede ser más adecuado incluso para otras producciones, como por ejemplo las cremas anhidras dulces.

En su combinación con nuestro desarrollo Naticel CMC 3000, se ha utilizado también como sustituto de grasa en salchichas, salami y otros productos cárnicos con excelentes resultados, dada la funcionalidad antioxidante de superficie y anti-fúngica que provee.

Las pruebas que realizamos en productos de panadería revelaron que se pueden utilizar diferentes tipos de aceite, pero ninguno de ellos superó a SUNOLIVE TM en sus prestaciones. Obviamente, cada matriz lipídica tiene propiedades específicas que afectan la calidad del producto final.

Por otro lado, y tomando conciencia de la situación económica de ciertos sectores es preciso indicar que los costes de un producto como SUNOLIVE TM son además adecuados para la industria de la panadería, por ejemplo, (el aceite de palma es ampliamente utilizado por su bajo costo y altas prestaciones tecnológicas).





LA OXIDACION

Cuando iniciamos nuestro desarrollo, detectamos la preocupación entre los posibles usuarios de que la vida útil de estos productos puede reducirse con la sustitución de las grasas utilizadas en la actualidad por otras más innovadoras, ya que contienen aceites insaturados, que son más oxidables que los saturados.

Es por ello que SUNOLIVE TM incorpora una óptima concentración de alfa-tocoferoles y toco-trienoles, en un grado tal, que sus propiedades antioxidantes se encuentran en las más altas posibles para una grasa líquida de estas características de entre las disponibles en el mercado.

Estas propiedades hacen que nuestro producto sea además un elemento antioxidante que afecta al producto final, en forma de mejora tecnológica y coste-eficiente selectiva.

Resulta obvio que los costes de un producto tecnológico como este, siempre son algo mayores que los de un producto como el aceite de palma, pero dado el escaso margen de beneficios aplicado al producto en proporción con el retorno-coste de inversión, no es el precio una barrera infranqueable. Antes al contrario, los beneficios contrastados del uso de SUNOLIVE TM superan ampliamente el impacto en costes que representa su incorporación y uso para cualquier industria.

El precio no debe de ser el único criterio, tal y como la experiencia dicta.

EL FUTURO INMINENTE

Trabajamos infatigablemente en el desarrollo de nuevos productos como aceites y grasas funcionales, en lo que se ha dado en llamar "los aceites del futuro".

Nuestro primer lanzamiento tras SUNOLIVE TM se basará en un aceite que además incorpore los elementos necesarios para el control y la reducción de colesterol HDL mediante su ingesta, en línea con productos de gama como el PINOLIPOL TM que nuestra compañía ya tiene en el mercado. Una base de fitoesteroles naturales procedentes de 6 variedades de pino, micro-encapsulados y de altísima funcionalidad a un coste sostenible.

Trabajamos además en nuevas moléculas que actúen como agentes gelificantes de aceites y grasas así como otras fito-moléculas que puedan actuar como colesterol-reductores de modo funcional, y aplicables con seguridad y eficacia en alimentación.





ND Pharma & Biotech

Sunolive



*The All-Natural Vegetal High Oleic · High Stearic ·
High Tocopherols Sunflower Oil

www.ndpharmabiotech.com