

A close-up photograph of a hand holding a bunch of fresh green leafy vegetables, such as arugula, under a running faucet in a kitchen sink. Water is spraying over the leaves, creating a sense of freshness and cleanliness. The background is softly blurred, showing a typical kitchen environment with a bottle of oil and other items on the counter.

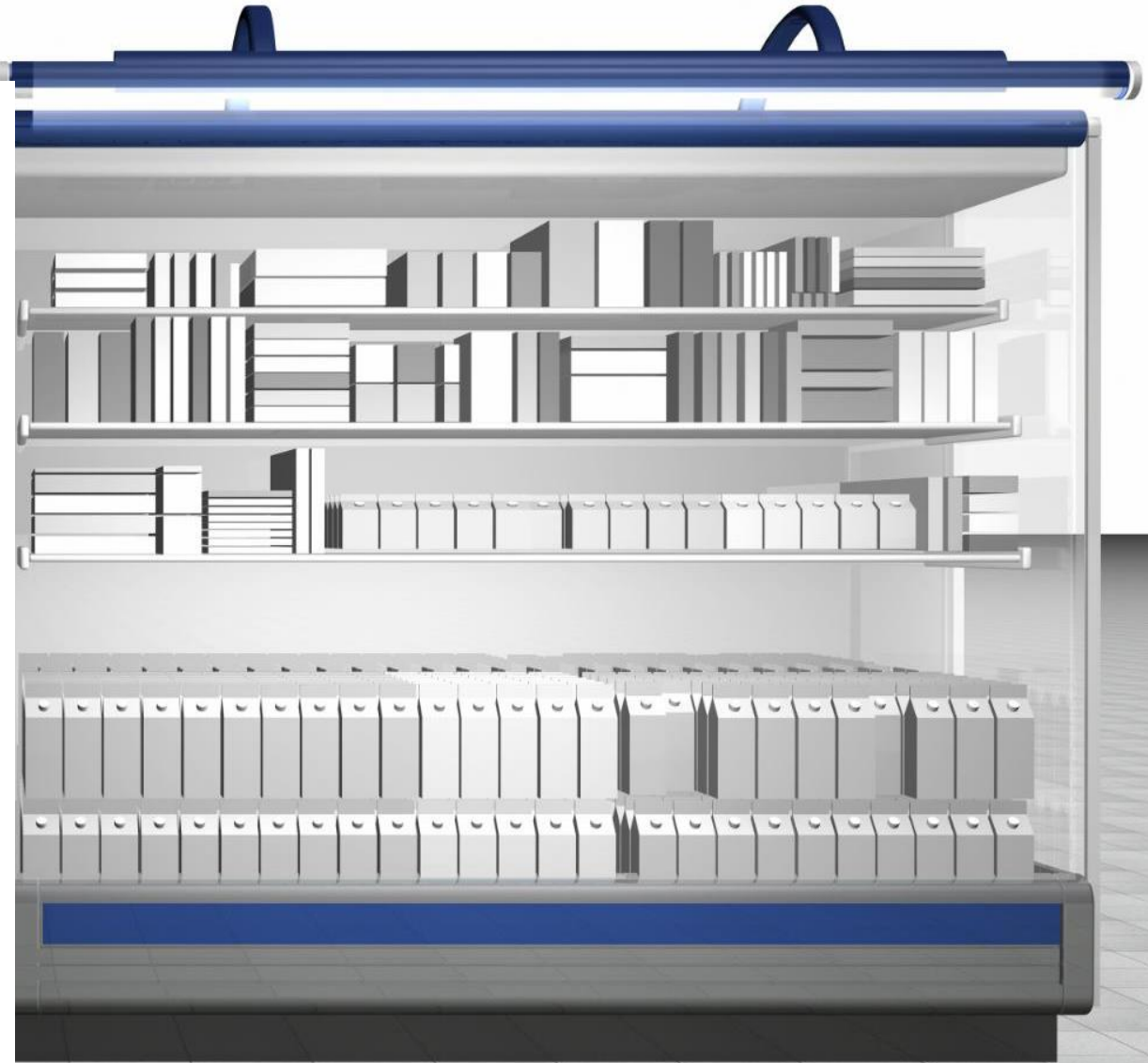
STERILFOOD™: Revolucionario producto para la desinfección natural de alimentos

INNOVACIÓN ALIMENTARIA PARA
LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE
ALIMENTOS

100% NATURAL MINERAL

Puntos Clave

- Introducción a STERILFOOD™
- Beneficios principales de STERILFOOD™
- Tecnología de acción
- Aplicaciones destacadas
- Modo de uso y propiedades del agua transformada



Introducción a STERILFOOD™

$$f = \frac{m_1 m_2}{d^2}$$

$$i\hbar \frac{\partial}{\partial t} \psi = \hat{H} \psi$$

$$\phi(x) = \frac{1}{\sqrt{2\pi\sigma}} e^{-\frac{(x-\mu)^2}{2\sigma^2}}$$

$$E = mc^2$$

$$ds \geq 0$$

$$\frac{\partial^2 u}{\partial t^2} = c^2 \frac{\partial^2 u}{\partial x^2}$$

$$\frac{df}{dt} = \lim_{h \rightarrow 0} \frac{f(t+h) - f(t)}{h}$$

Descripción del producto

Efectividad en la limpieza

STERILFOOD™ es altamente efectivo para limpiar y desinfectar alimentos, asegurando una reducción significativa de gérmenes y bacterias.

Fácil de usar

El producto es fácil de aplicar y se integra sin esfuerzo en el proceso de lavado de alimentos, minimizando el tiempo y esfuerzo requeridos.

Seguridad alimentaria

El uso de STERILFOOD™ garantiza la seguridad alimentaria, proporcionando tranquilidad a los consumidores sobre la limpieza de sus alimentos.



Composición 100% Food Grade Natural-Mineral

Ingredientes Naturales

Este producto está hecho completamente de minerales naturales, garantizando que no contiene sustancias químicas dañinas.

Opción Segura

Ideal para el lavado de alimentos, este producto ofrece una alternativa segura y saludable al uso de productos químicos.

Ecológico

Su formulación ecológica asegura que no se dañen los ecosistemas durante su uso, promoviendo la sostenibilidad.





Cumplimiento de regulaciones FDA y UE

Regulaciones de la FDA

STERILFOOD™ cumple con las estrictas regulaciones de la FDA, asegurando la calidad y la seguridad de los productos alimentarios.

Normativas de la UE

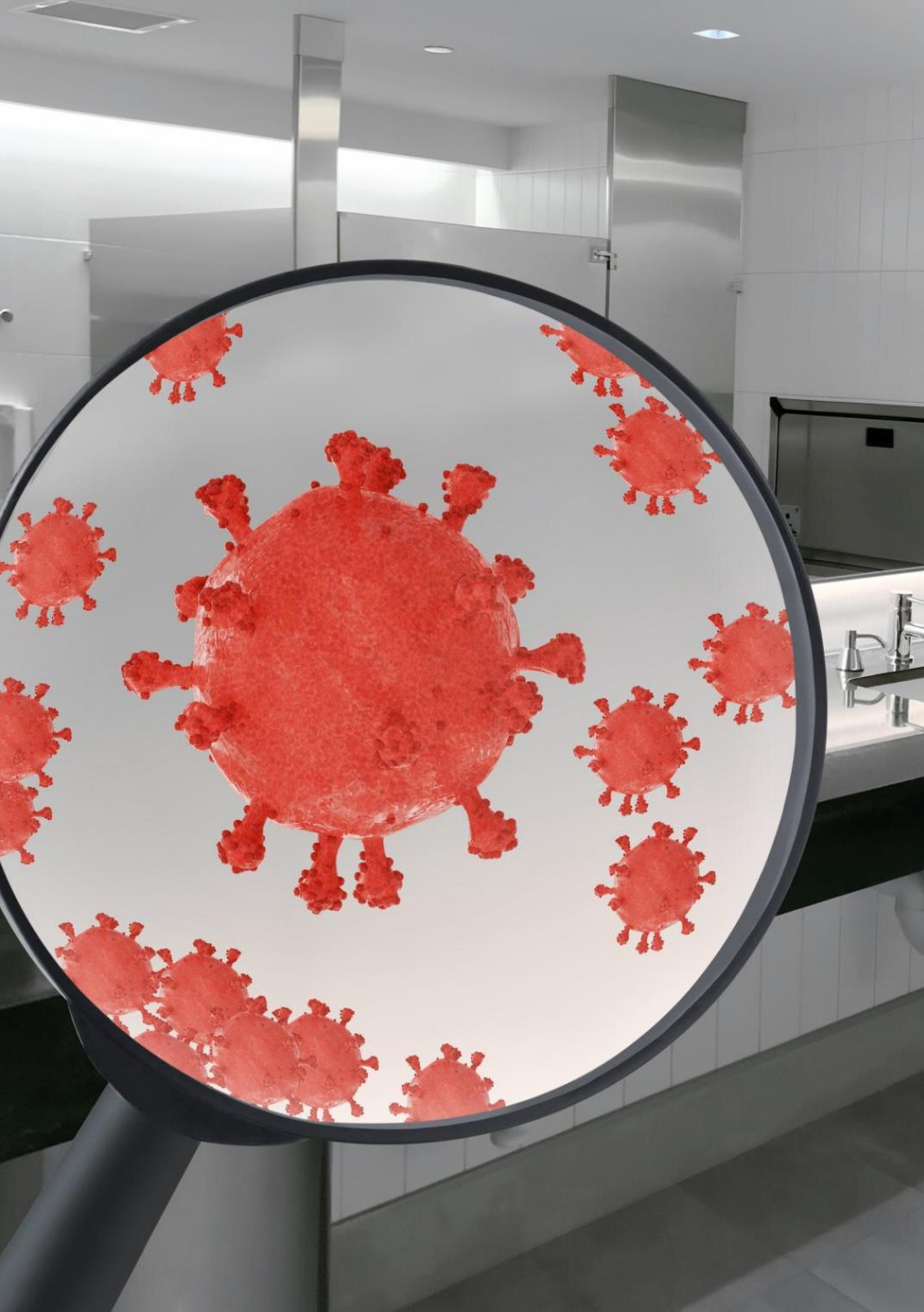
El producto también cumple con las normativas de la UE, lo que garantiza su aceptación en el mercado europeo.

Confianza del Consumidor

Cumplir con estas regulaciones brinda confianza tanto a los consumidores como a los productores sobre la seguridad del producto.

Beneficios principales de STERILFOOD™





Eficacia antimicrobiana

Eliminación de Patógenos

STERILFOOD™ elimina eficientemente bacterias y otros patógenos, asegurando alimentos más seguros para los consumidores.

Contribución a la Seguridad Alimentaria

La eficacia antimicrobiana de STERILFOOD™ mejora la seguridad alimentaria, reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Salud del Consumidor

Al eliminar patógenos, STERILFOOD™ apoya la salud del consumidor, promoviendo productos alimenticios más saludables.

Reducción de residuos de pesticidas

Seguridad Alimentaria Mejorada

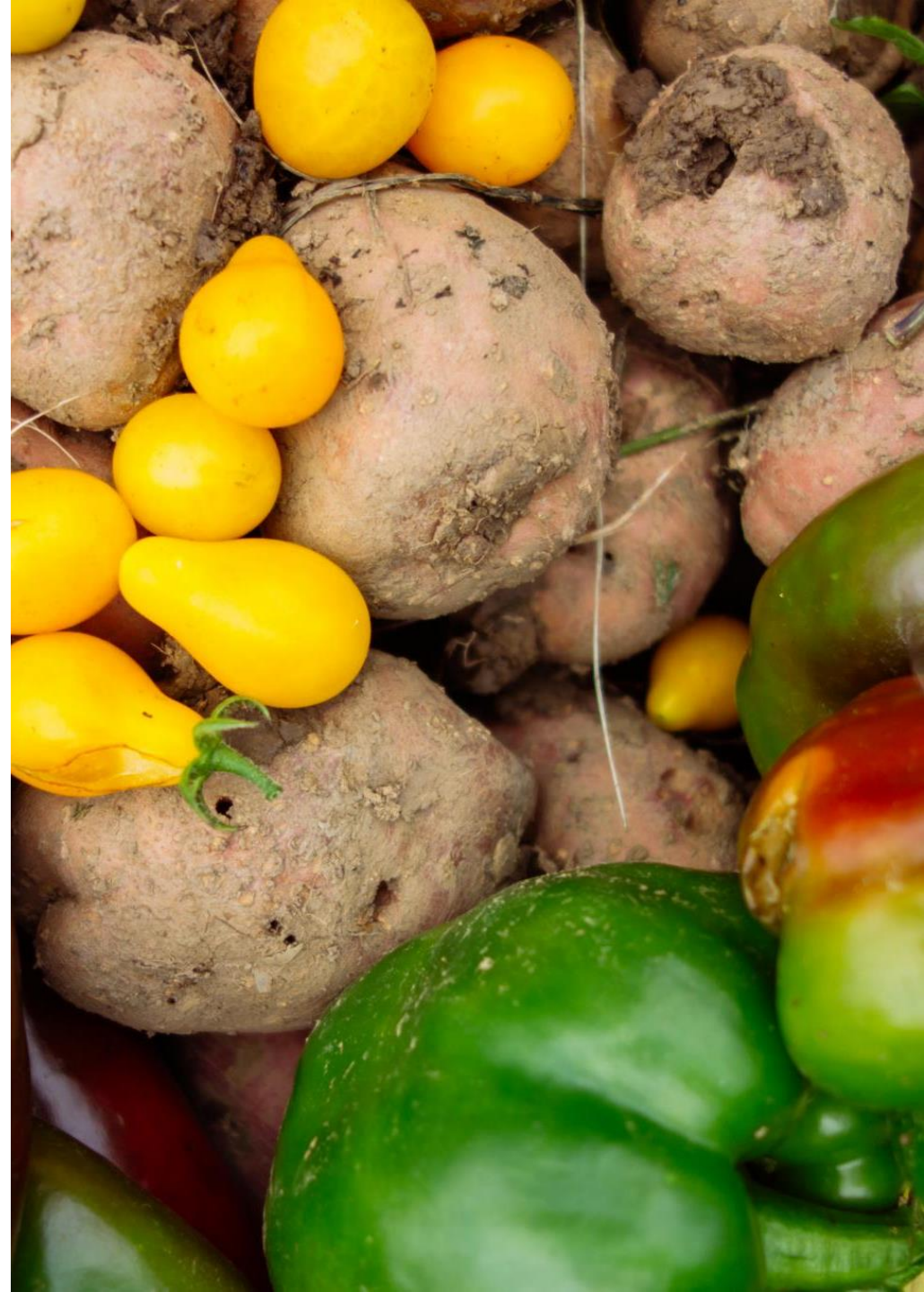
El uso de STERILFOOD™ reduce los residuos de pesticidas, mejorando la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores.

Efectividad de STERILFOOD™

STERILFOOD™ es eficaz en la reducción de residuos de pesticidas en frutas y verduras, promoviendo un consumo más saludable.

Beneficios para la Salud

La disminución de residuos de pesticidas contribuye a una dieta más saludable y a un mejor bienestar general.

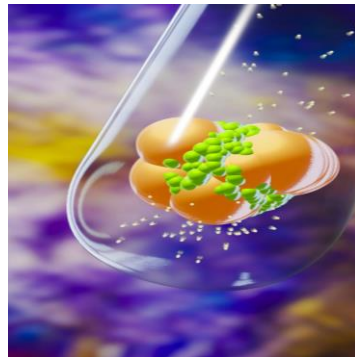


Extensión de vida útil sin aditivos químicos



Conservación de Alimentos

STERILFOOD™ permite que los alimentos se conserven frescos durante más tiempo, prolongando su vida útil sin comprometer su calidad.



Prevención de Microorganismos

La tecnología ayuda a prevenir el crecimiento de microorganismos, garantizando la seguridad alimentaria sin el uso de productos químicos.

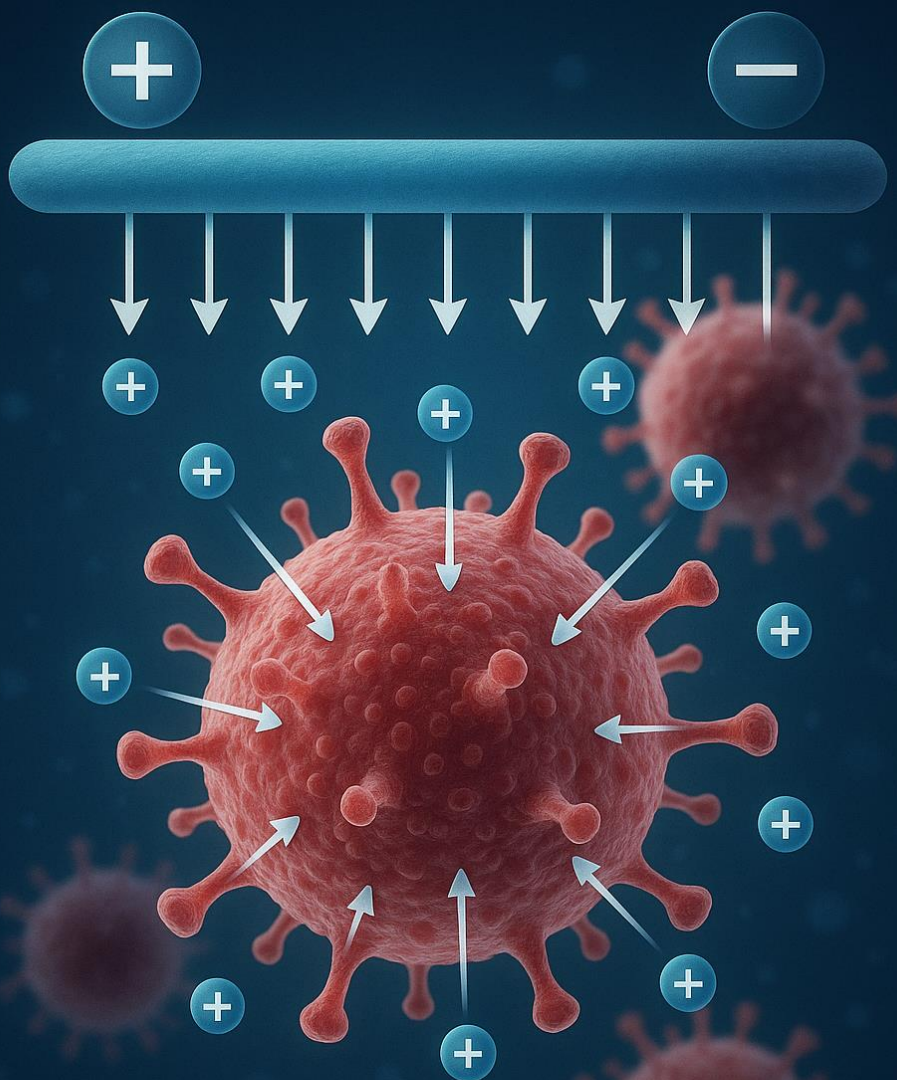


Alternativa Natural

Con STERILFOOD™, los consumidores pueden elegir una alternativa más natural y saludable para la conservación de alimentos.

Tecnología de acción





IONTOPHORESIS

PATHOGENIC CELLS

Disrupción del potencial eléctrico de la membrana celular

Tecnología STERILFOOD™

STERILFOOD™ es una tecnología innovadora que altera el potencial eléctrico de la membrana celular de los microorganismos.

Destrucción de microorganismos

La alteración del potencial eléctrico provoca la destrucción de microorganismos, garantizando la seguridad alimentaria.

Preservación de alimentos

Este proceso asegura la eliminación de patógenos sin dañar la calidad y frescura de los alimentos.

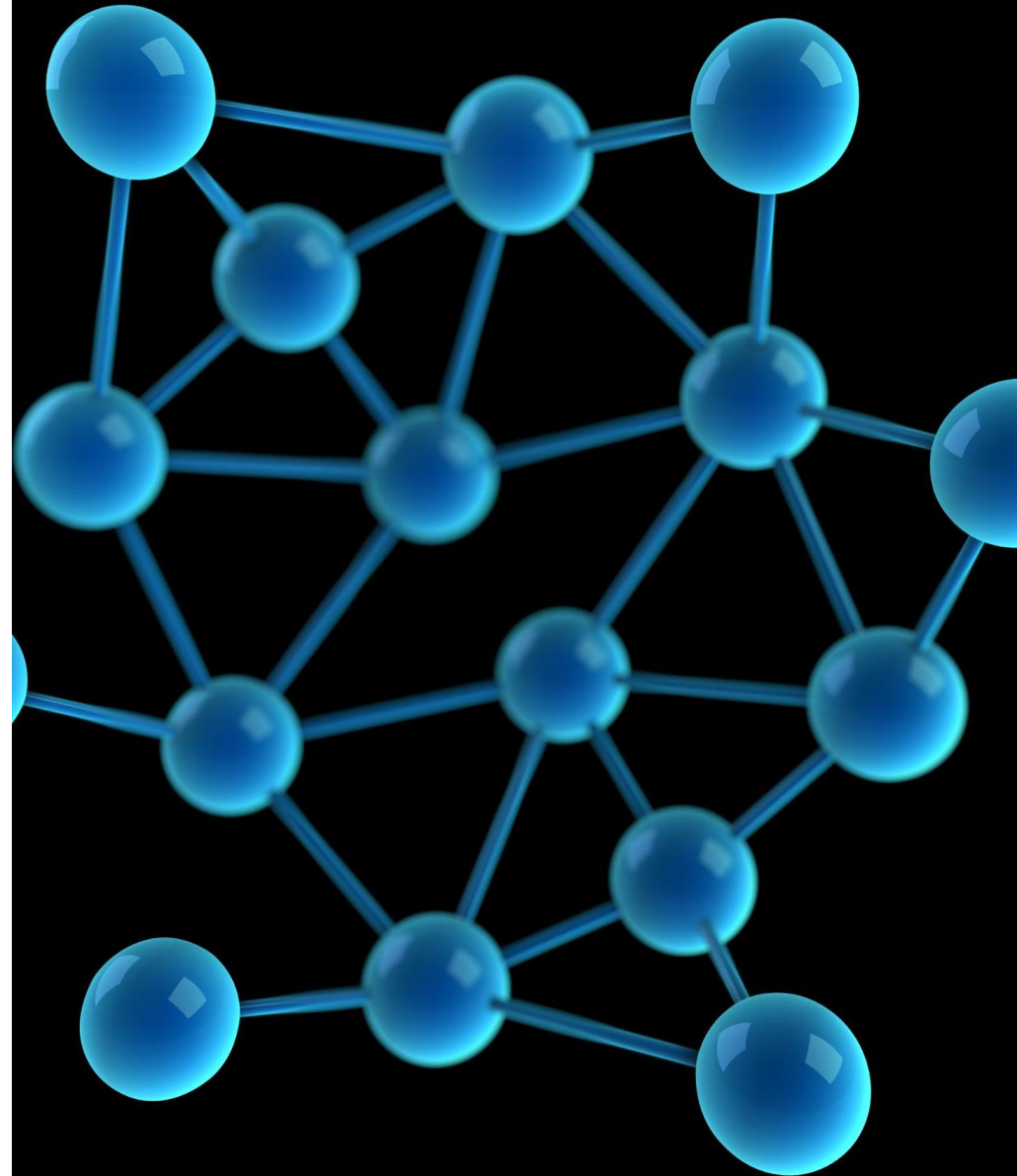
Modificación de la estructura iónica del agua

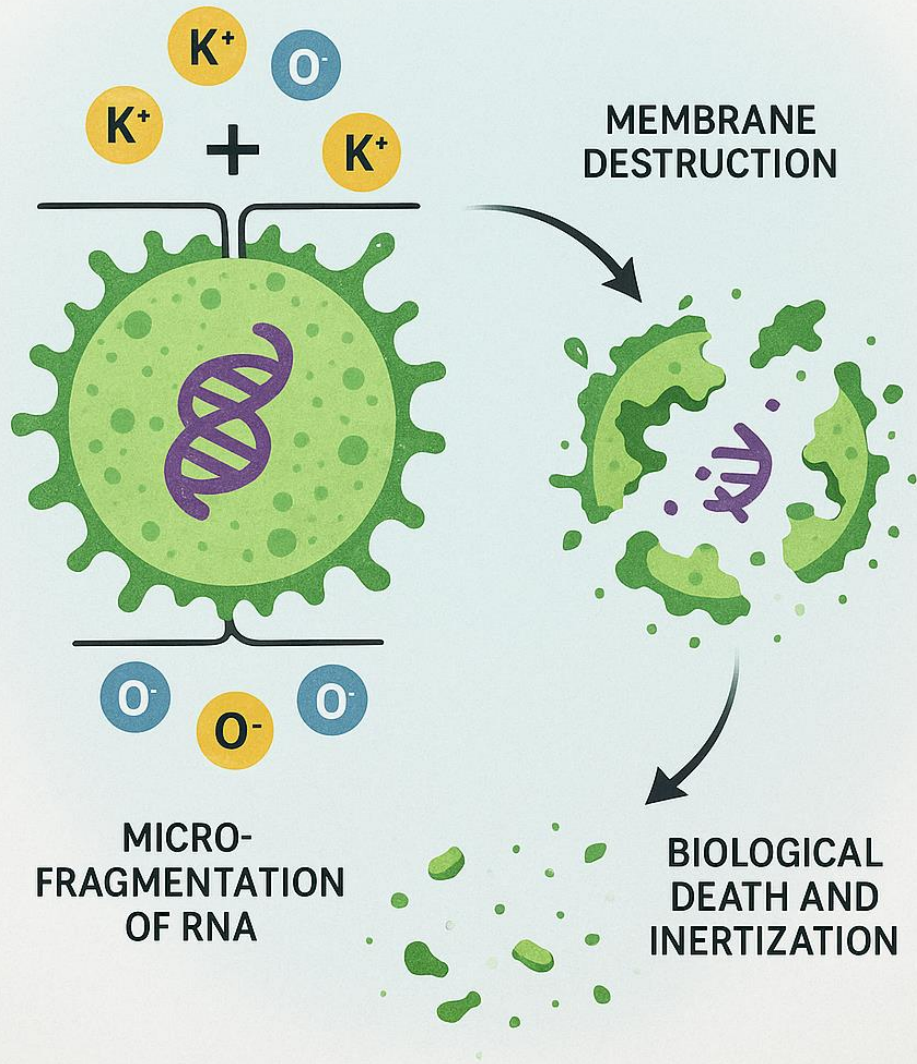
Mejora de la limpieza

La modificación de la estructura iónica del agua incrementa su capacidad de limpieza, facilitando la eliminación de residuos y bacterias.

Eliminación de contaminantes

Con la estructura iónica modificada, el agua se vuelve más efectiva para eliminar contaminantes en los alimentos, garantizando una mejor higiene.





Seguridad y ausencia de resistencia

Eficacia Continua

STERILFOOD™ garantiza una eficacia duradera al no generar resistencia en los microorganismos, manteniendo su efectividad en el tiempo.

Seguridad Alimentaria

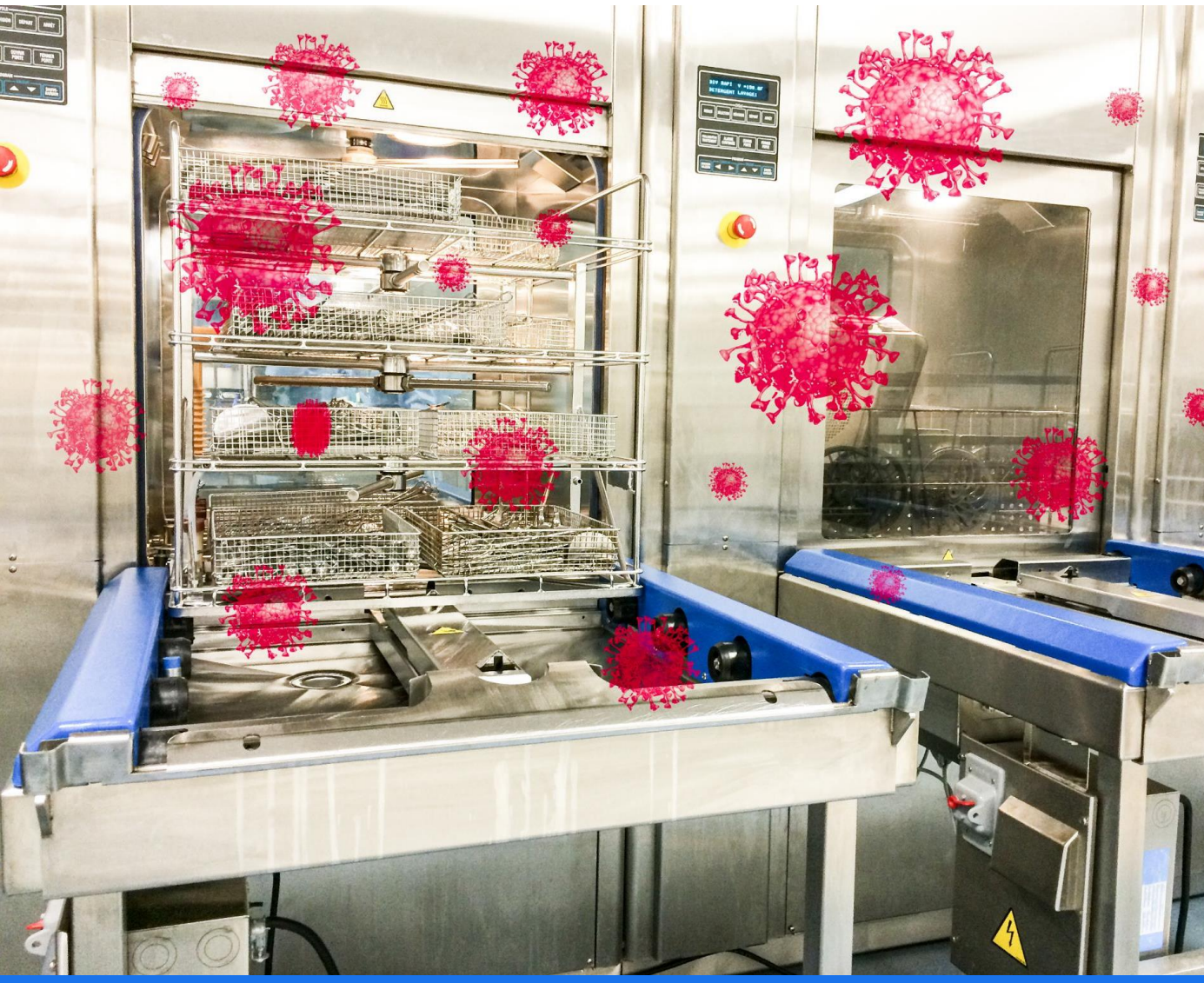
La formulación de STERILFOOD™ asegura que su uso en alimentos es seguro, protegiendo la salud del consumidor.

Sin Resistencia Microbiana

A diferencia de otros desinfectantes, STERILFOOD™ no promueve la resistencia, lo que es crucial para la eficacia en la desinfección.

Aplicaciones destacadas





Industria cárnica

Desinfección de Carnes

STERILFOOD™ se utiliza para desinfectar carnes, eliminando patógenos y mejorando la seguridad alimentaria.

Seguridad Alimentaria

La eliminación de patógenos es crucial para garantizar la seguridad alimentaria en la industria cárnica, protegiendo la salud del consumidor.

Sector hortofrutícola

Limpieza de Frutas y Verduras

STERILFOOD™ se utiliza para limpiar frutas y verduras, garantizando que estén libres de contaminantes y residuos.

Reducción de Residuos de Pesticidas

El uso de STERILFOOD™ ayuda a reducir los residuos de pesticidas en los productos hortofrutícolas, mejorando su seguridad para el consumo.

Mejora de la Calidad del Producto

La aplicación de STERILFOOD™ no solo limpia, sino que también mejora la calidad y la vida útil de las frutas y verduras, beneficiando a los consumidores.



Industria vitivinícola

Limpieza de Ingredientes

La tecnología STERILFOOD™ mejora la limpieza de uvas y otros ingredientes, garantizando calidad en la producción de vino.

Calidad del Vino

Gracias a STERILFOOD™, el vino producido es de alta calidad y libre de contaminantes, asegurando la satisfacción del consumidor.



Modo de uso y propiedades del agua transformada

World Leader in Natural Food Disinfection
Foodborne Illness Prevention
Consumer Health Protection
Industrial Food Safety
100% Mineral
(Phenol, Aldehyde, Ammonia, etc. & Phosphate-Free)



STERILFOOD™

OUR QUALITY · YOUR SAFETY

Contact your local distributor or write to:
info@ndpharmabiotech.com

**Most of the times
You don't know
where Our Products Are!**



Food Safety and Much More,...

Instrucciones de dilución y aplicación

Mezcla de la Solución

Mezcla STERILFOOD™ con agua en las proporciones recomendadas para una efectiva dilución.

Aplicación a los Alimentos

Aplica la solución diluida a los alimentos utilizando un lavado o enjuague adecuado para asegurar su efectividad.

Características del agua transformada



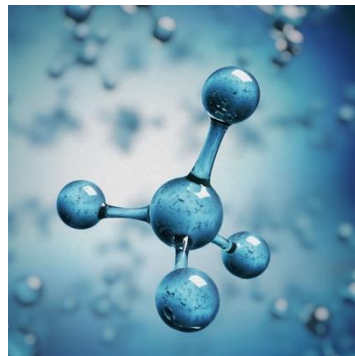
Propiedades Mejoradas

El agua transformada presenta propiedades químicas que la hacen más efectiva en procesos de limpieza y desinfección.



Cambio de pH

El cambio en el pH del agua transformada mejora su capacidad para eliminar contaminantes y bacterias de diversas superficies.



Estructura Molecular

La transformación del agua altera su estructura molecular, lo cual facilita la interacción con contaminantes y su posterior eliminación.



ND Pharma & Biotech

LA PERFECTA INOCUIDAD
que APORTA una COMPLETA
Limpieza y Desinfección



SterilFood™

100% MINERAL SOLUTION FOR TOTAL FOOD CLEANSING & STERILIZATION,
CHEMICAL · PESTICIDE REMOTION, FOOD SAFETY & HEALTH PROTECTION

NATURAL TASTE
HEALTHY DELICIOUS
AS
NEVER BEFORE



Compatibilidad y seguridad del producto

Compatibilidad con Alimentos

STERILFOOD™ es compatible con diferentes tipos de alimentos, asegurando que no afecte su calidad y sabor.

Seguridad del Consumidor

La formulación de STERILFOOD™ garantiza que los productos tratados son seguros para el consumo y no presentan riesgos para la salud.



INTABIOTECH SL

✉ info@intabiotech.com

🌐 www.intabiotech.com

☎ +34 881 092 720



INTABIOTECH SL

•Registered Address

Botiguers, 3, 46980, Paterna,
Valencia, España

Tel: +34 613 812 425

intabiotech@europe.com

www.intabiotech.com

•Industrial Address

Avenida dos Ferreiros, 143,
Polígono Industrial Rio do
Pozo

15578, Narón, A Coruña,
España

Tel: +34 881 092 720 ·

intabiotech@intabiotech.com

www.intabiotech.com