

LITERATURA TÉCNICA NANOMEGA 3

- Ômega 3 de origem vegetal microencapsulado em pó -

Matéria Prima: Semente de oleaginosas

Denominação Química:

Ômega 3, Poli Unsaturated Fatty Acid (PUFA-OMEGA 3).

Atividade

Ácido graxo essencial ao metabolismo humano. Não sintetizado pelo corpo humano. Ingrediente funcional.

Aplicação

Alimentício: Alimentos em Geral: iogurtes, bolachas, massas, margarinas, etc. Enriquecimento de alimentos com ácidos graxos essenciais.

Farmacêutico: Formulação de medicamentos e complexos de ácidos graxos. Suplemento.

Função

Molécula participa de rotas importantes do Metabolismo Humano. Ácido graxo essencial ao organismo.

Quantidade a ser utilizada

0,01 a 4%, dependendo do produto a ser fabricado.

Aspectos Físicos

Sólido branco a bege, inodoro.

Solubilidade

Dispersível em formulações aquosas.

Compatibilidade

Compatíveis com os ingredientes em formulações alimentícias, cosméticas e farmacêuticas.

Tecnologia de Produção

Nanômega 3 é produzido pela Natural através de técnicas especiais de processo para promover a preservação máxima dos componentes bioativos. Tais processos permitem elevada estabilidade aos produtos e por estarem na forma sólida permitem excelente manipulação/adição em produtos sólidos. O Omega 3 da Natural Products é obtido de óleo de sementes oleaginosas através de técnicas e métodos isentos de compostos químicos. Assim, através de Tecnologia Própria, o Ômega 3 é obtido por técnicas avançadas de purificação e de alta performance que resulta na preservação de todos os componentes bioativos do produto final.

Assim, o Nanômega 3 adquire, desta forma, elevada estabilidade química, com coloração clara e odor suave, além de estar praticamente isento de impurezas, como agentes oxidantes, peróxidos e ácidos graxos livres, que possam induzir a decomposição dos produtos bioativos presentes neste produto.

Finalmente, para garantir a qualidade dos componentes bioativos, o Nanômega 3 é embalado sob vácuo, para preservar as especificações de qualidade obtidas após o seu processamento.

Propriedades e Aplicações

Ácidos graxos Omega-3 são considerados essenciais porque não podem ser sintetizadas no organismo, apesar de serem essenciais para o ciclo de metabolismo humano. Desta forma, ele deve ser suprido através da alimentação.

Omega-3 tem mostrado em estudos recentes (Instituto Linus Pauling- Oregon University) que ingestão de ômega-3 tem diminuído a concentração da proteína C-reactive (CRP) do sangue, um marcador da inflamação que é fortemente associado a riscos de eventos cardiovasculares, tais como derrames e ataques cardíaco.

Assim, alimentação destes ácidos graxos tem mostrado que pode diminuir riscos cárdio-vasculares, prevenir arritmias, riscos de trombozes, além de diminuir taxas de triglicerídeos, evitando problemas correlatos, ou seja, promovendo saúde e bem estar ao homem.

Ingestão diária recomendada (EUA)

Em 2002, a "Food and Nutrition Board of the US Institute of Medicine" estabeleceu adequado níveis de ingestão para ômega-3 conforme tabela abaixo:

Alimentação Adequada para Omega-3			
Estágio da vida	Idade	Homens (g/dia)	Mulheres (g/dia)
Infantil	0-6 meses	0.5	0.5
Infantil	7-12 meses	0.5	0.5
Criança	1-3 anos	0.7	0.7
Criança	4-8 anos	0.9	0.9
Criança	9-13 anos	1.2	1.0
Adolescentes	14-18 anos	1.6	1.1
Adultos	19-50 anos	1.6	1.1
Gestante	Todas	-	1.4
Lactante	Todas	-	1.3

Dados de qualidade e especificação

Os dados de qualidade e especificação do Nanômega 3 podem ser encontrados em anexo a seguir.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

PRODUCT CHARACTERISTICS

PRODUTO: NANÔMEGA 3 (ÔMEGA 3 EM PÓ)

Denominação: OMEGA 3 (PUFA)

Fabricante: Natural P&T

Validade: 18 meses

Matéria Prima: Natural- sementes de oleaginosas.

Período: Ano todo

PRINCIPAIS APLICAÇÕES: Alimentos: enriquecimento com ácidos graxos especiais

Farmacêutico: Cápsulas, cremes, pomadas (1 a 4%)

PRINCIPAIS FUNÇÕES: Ácidos graxos essenciais ao metabolismo. Ingrediente funcional.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS: Produto Natural Bioativo- Ômega 3 Natural

SEGURANÇA À SAÚDE: Produto Inócuo


ARMAZENAMENTO: A temperatura entre 25° a 30°C, em recipiente perfeitamente fechado, protegido da luz e umidade.

	CARACTERÍSTICA	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA		
01	Aparência (25 °C)	----	Pó
02	Cor	----	Branco a levemente bege
03	Odor	----	Inodoro
04	Contagem Padrão em Placas	UFC/ml	< 100
05	Teor em óleos	%	20, 30 ou 40%
06	Teor em Omega 3	%	15%
07	Distribuição da Cadeia Graxa		
	Ômega 3	% peso	46 a 52
	Ômega 6	% peso	15 a 18
	Ácido Palmítico	% peso	5 a 7
	Ácido Esteárico	% peso	4 a 6
	Ácido Oléico	% peso	19 a 21

Alcântara - Rua Yolanda Saad Abuzaid, 150, lojas 118/119. Telefone (21) 2601-1130

Centro / Zé Garoto - Rua Coronel Serrado, 1630, lojas 102/103. Telefone (21) 2605-1349

 vendas@farmacam.com.br

 whatsapp (21) 98493-7033

 Facebook.com.br/farmacam

 Instagram.com.br/farmacam