

Vážení zákazníci,

s rostoucími znalostmi spotřebitelů potravinářských výrobků o vlivu složení potravy na jejich zdraví a o působení složek potravy na lidský organismus, rostou i jejich nároky na racionální výživu a spotřeba se stále více orientuje na tzv. nutriční potraviny, obohacené o účinné látky.

Tomuto trendu, který se stále markantněji projevuje ve spotřebě se samozřejmě musí přizpůsobovat i „váš dodavatel potravinářských přísad“, firma HAGES. Zahrnuli jsme pro vás do našeho sortimentu řadu přírodních látek, jejichž použití ve zdravé, zvláštní a sportovní výživě je rozšířené v celém vyspělém světě. Náš sortiment neustále rozšiřujeme podle poptávky našich zákazníků a podle nejnovějších trendů.

Naši základní nabídku tvoří:

- zvířecí proteiny – hydrolyzované kolageny
- rostlinné vlákniny – rozpustné a nerozpustné
- mléčné proteiny
- isoflavony
- omega-3-mastné kyseliny
- fermentovaná červená rýže
- lykopeny
- instantní kalcium

Kromě výše uvedených produktů ze základního sortimentu dodáváme podle požadavku našich zákazníků řadu další rostlinných extraktů, aminokyselin, vitaminů, náhradních sladidel. V případě vašeho zájmu kontaktujte některého z našich prodejců.

Firma HAGES vám nabízí:

Výrobek

Popis výrobku

Hydrolyzovaný kolagen

HACOL - V	HACOL-V – hydrolyzovaný vepřový kolagen HACOL-P – hydrolyzovaný drůbeží kolagen
HACOL - P	

Vláknina z cukrové řepy

FIBREX	Vláknina z cukrové řepy; z 2/3 nerozpustná, z 1/3 rozpustná vláknina
--------	--

Inulín

FRUTAFIT	Rozpustná vláknina, bifidogenní probiotikum
----------	---

Mléčné proteiny

DENALAC 70	70 %-ní syrovátkový protein
ULTRAWHEY 99	99 %-ní isolát syrovátkového proteinu

Isoflavony

NUTRAGEN, SOLGEN	Sojové isoflavony
------------------	-------------------

Omega-3-mastné kyseliny

MARITEX	Esenciální nenasycené mastné kyseliny
---------	---------------------------------------

Fermentovaná červená rýže

MONACOLIN K	Mona-Chol extrakt z červené rýže Monascus
-------------	---

Lykopeny

LYC-O-MATO	Karotenoid, antioxidant, potravinářské barvivo
------------	--

Instantní kalcium

INSTACAL	Instantní kalcium i s obohacením o vit. D nebo hořčik
----------	---

Výrobkový popis

HACOL - hydrolyzovaný kolagen

Popis:

Potravinářská, za studena rozpustná želatina v prášku, s vysokým obsahem proteinů, jemnou chutí a úplnou rozpustností. HACOL odpovídá Evropské direktivě 1999/724/EC.

Použití:

HACOL se používá k obohacení výživy a nápojů pro sportovce jako zdroj bílkovin a jako prostředek k zabránění, ulehčení a dokonce vyléčení zdravotních problémů kloubů vzniklých při sportovní činnosti. Při smíchání s malým množstvím vitaminů B a minerálů (Mg, Ca) se používá jako prostředek k vyléčení nebo ulehčení při onemocnění kostí a kloubů vzniklých stářím, jako jsou ARTHRITIS a OSTEROPOROSA.

Vlastnosti:

- 100%-ní zvířecí protein,
- vysledovatelné suroviny,
- vysoký obsah bílkovin ($N \times 6.25 \geq 100\%$),
- úplné rozpuštění, rychlé rozptýlení ve vodě,
- vytváří roztoky s nízkou pěnivostí a nízkou viskozitou,
- nevykazuje žádnou enzymatickou činnost.

Vzhled a balení:

Krémovitě bílý prášek, balený v 3-vrstvém papírovém pytli á 20 kg s vnitřní PE-folií.

Dávkování:

Záleží na potravinářském výrobku, do kterého má být aplikován, účelu aplikace a právních restrikcích. Optimální dávkování činí 10 g na osobu a den.

Výrobková specifikace

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Proteiny (min., %; Nx6,25)	100,0
Vlhkost (105°C, max. v %)	7,0
Popeloviny (max., %)	2,0
Tuky (max., %)	0,3
pH (10%-ní roztok)	5,5 – 6,5
Rozpustnost	úplná
Rozptýlitelnost	velmi rychlá
Enzymatická činnost	žádná
Vzhled roztoku	slabě zakalený
Barva prášku	barva slonoviny
Chuť a vůně	neutrální
Molekulová hmotnost	4.000 – 5.000 Daltonů

Rezidua:

SO ₂ (max., ppm)	50,0
Arsen (As) (max., ppm)	1,0
Kadmium (Cd) (max., ppm)	0,5
Chrom (Cr) (max., ppm)	10,0
Měď (Cu) (max., ppm)	30,0
Olovo (Pb) (max., ppm)	5,0
Rtuť (Hg) (max., ppm)	0,15
Zinek (Zn) (max., ppm)	50,0
H ₂ O ₂ (max., ppm)	10,0

Bakteriologické vlastnosti:

Celkem aerobní bakterie	< 10 ⁴ col/g
Clostridium perfringens	neprokazatelně v 1 g
Escherichia coli	neprokazatelně v 1 g
Salmonella	neprokazatelně v 25 g

Obsah aminokyselin:

Asp	5,7	Tyr	0,4
Gly	22,6	Ser	3,1
Ala	9,0	Thre	1,8
Val	2,4	Hys	0,6
Met	0,8	Lys	4,0
Arg	7,6	Glu	10,3
Leu	2,9	Hpro	11,0
Ileu	1,3	Hlys	0,5
Pro	13,1	Trip	0,6
Phe	2,3		

Výrobkový popis

FIBREX – vláknina z cukrové řepy

FIBREX je přírodní vláknina získaná zušlechťovacím procesem z cukrové řepy. Je čistě přírodním produktem, obsahujícím 73 % tzv. zdravé vlákniny s vyváženým podílem rozpustné a nerozpustné vlákniny. Asi jedna třetina vlákniny ve Fibrexu obsažená je rozpustná. Podle odborníků na racionální výživu by měl každý člověk denně zkonzumovat asi 30 g vlákniny. Fibrex se tak stává jednoduchým prostředkem k získání denní potřeby vlákniny. Podíl vlákniny ve Fibrexu (73 %) je podstatně vyšší než je tomu u běžně používaných obilných otrub, např. ovesné otruby obsahují pouze asi 20 % vlákniny, pšeničné otruby asi 40 až 50 %.

Pravidelná konzumace Fibrexu pomáhá působit proti zvyšování hladiny cholesterolu, působí proti kolísání hladiny cukru v krvi – velmi důležitý faktor především pro diabetiky. Pokrmy připravené s Fibrexem díky vysokému obsahu vlákniny velmi rychle zasytí a pomáhají tak při zdolávání problémů s nadváhou.

Vláknina obsažená ve Fibrexu pojímá velké množství vlhkosti a silně bobtná, čímž napomáhá předcházet stále se rozšiřujícím civilizačním chorobám. Oproti ovesným a pšeničným otrubám nesnižuje Fibrex příjem zinku a železa. Fibrex jako přírodní produkt, neobsahující lepek je vhodnou výživovou alternativou pro lidi, kteří nemohou konzumovat lepek.

Fibrex je používán jako účinná vláknina kromě zdravé výživy i v dalších oborech potravi-nářského průmyslu:

- jako přírodní zušlechťovač chleba, kde díky své schopnosti vázat vodu pomáhá udržovat chléb déle čerstvým bez přidání různých kontroverzních látek.
- jako zahušťovadlo a zvláčňující přípravek u omáček, mletých mas, paštik, hamburgerů, neboť i při vysokých výrobních teplotách dokáže vázat šťávu ve výrobcích.
- jako pojivo v tukových emulzích a pro doplnění plnosti pocitu v ústech u nízkotučných výrobků, které díky redukovanému obsahu tuků ztrácejí svou konzistenci a chuťové vlastnosti.

Fibrex je dodáván v různých druzích podle velikosti částic (zrnitosti), nejběžnější je však typ FIBREX 595, který je používán jak pro zdravou výživu, tak i pro masné výrobky a omáčky.

Výrobní číslo	Velikost částic	Hmotnost balení	Hmotnost palety
575	< 0,032 mm	22 kg	660 kg
595	< 0,125 mm	22 kg	660 kg
600	< 0,5 mm	22 kg	660 kg
608	< 2,0 mm	22 kg	660 kg
610	0,4 – 1,2 mm	22 kg	660 kg
615	1,0 – 2,0 mm	22 kg	660 kg
620	hrubé, nemleté	14 kg	420 kg
630	vločky	16 kg	480 kg

Výrobní specifikace

FIBREX je čistě přírodní rostlinná vláknina bez dalších přísad. Fibrex nemá žádné E-číslo. Doporučená deklaráce: vláknina z cukrové řepy, řepná vláknina nebo rostlinná vláknina.

Průměrné složení ve 100 g

73 g vláknina*, z toho 1/3 rozpustná
29 g hemi-celuloza
22 g pektin
18 g celuloza
4 g lignin
10 g protein (žádný lepek)
4 g cukr
4 g minerální látky
0,5 g tuk

Energetická hodnota 254 kJ (60 kcal)
pH 4,5 +/- 0,5

* v závislosti na použité metodě (67 g vlákniny měřeno AOAC)

Schopnost vázat vodu = 3,5 – 4x více než je vlastní hmotnost

Tepelná stabilita

Schopnost přijímat vodu = asi 7x více než je vlastní hmotnost

Mikrobiologické hodnoty

Celkový počet mikroorganismů < 1.000
Kvasinky < 100
Plísně < 100
E. coli < 10
Salmonella negativně ve 25 g
Bacillus cereus < 100
Clostridium perfringens < 10

Výrobkový popis

INULÍN

Inulín je čistě rostlinný nestrukturalizovaný uhlohydrát. Vyskytuje se jako zásobní látka v mnoha tisících druzích rostlin, především v kořenech a hlízách. Některé z nich patří od nepaměti do lidské výživy, jako topinambury, artyčoky, chřest, pórek, česnek a cibule. Inulín se skládá z fruktozových jednotek s glukozovou molekulou na konečné pozici, které jsou spojeny β (2-1) vazbami k lineárním řetězcům různé délky. Rozdíl délek řetězců je mimo jiné závislý na rostlině, stadiu růstu a na půdních podmínkách a počasí. Jako náhrada cukru a tuku, plnivo, vláknina a bifidogenní aktivátor nabízí inulín možnost vylepšení stávajícího požití a vývoj nových výrobků.

Inulín je získáván z kořenů čekanky pomocí horkovodní extrakce. V porovnání s oligofruktosami je inulín 100 % rostlinného původu. Kromě čekanky se inulín vyskytuje hojně také v topinamburech, artyčocích a černém kořenu.

Nejvýznamějšími vlastnostmi inulínu, vlákniny s vysoce ušlechtilými vlastnostmi jsou:

- velmi nízká energetická hodnota
- bifidogenní aktivátor
- snižuje hladinu cholesterolu a triglyceridů v krvi

Díky své velmi nízké energetické hodnotě je inulín používán v potravinách pro diabetiky. Inulín obsahuje pouze asi 10 % energetické hodnoty tuku a 25 % energetické hodnoty cukru a škrobu, proto je velmi vhodný pro použití ve výrobcích s redukovanou energetickou hodnotou. Inulín – „rozpustná vláknina“ je vítaným doplňkem potravy o rostlinnou vlákninu.

V posledních letech stoupá zájem o vztah mezi zažívací mikroflorou a celkovým zdravotním stavem a vitalitou člověka. Inulín jako silné bifidogenní prebiotikum působí v zažívacím traktu ke:

- zlepšení zažívací mikroflory
- ochraně proti zažívacím infekcím
- snížení hladiny cholesterolu
- zvýšení absorpce minerálních látek
- zvýšení imunity buněk vůči rakovině kolónu

Výrobková specifikace

FRUTAFIT IQ

inulín/oligosacharid

Typické vlastnosti

Chemické složení:

obsah sušiny	≥ 95,0 %
karbohydráty v sušině	≥ 99,0 %
z toho:	
inulín	≥ 90,0 %
mono a disacharidy	≤ 10,0 %
obsah popelovin	≤ 0,1 %
průměrná délka řetězce	≥ 9 monomerů

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

velikost částic	20 < 80 % < 130 μm
rozptýlitelnost	výborná
smáčivost	≤ 1 sekunda
pH (10 % ve sklenici vody)	neutrální
barva	bílá
chuť	neutrální, lehce nasládlá
vzhled	čirý

Mikrobiologické vlastnosti:

aerobní bakterie	< 2000 CFU/g
plísně/kvasinky	< 100 CFU/g
Bacillus cereus	< 100 CFU/g
Enterobacteriaceae	negativní v 1 g
Staphylococcus aureus	negativní v 1 g
Salmonella	negativní v 25 g

Skladovací podmínky:

FRUTAFIT IQ je balen ve 20 kg papírových pytlích s vnitřní PE folií. Vzhledem k lehce hydroskopickému charakteru inulínu by měl být skladován v suchu.

Výrobková specifikace

DENALAC 70

Popis výrobku: Koncentrovaný syrovátkový protein

Konzistence	prášek
Barva	krémová
Vůně	typická
Chuť	typická

Použití: potravinářský průmysl

Složení: čistě syrovátkový proteinový koncentrát

Fyzikálně-chemické údaje:

Tuk	5,0 +/- 1,0 %	SBR
Obsah proteinů v sušině	70,0 +/- 2,0 %	Kjeldahl
Popel	3,5 +/- 0,5 %	600°C, 3 hod.
Vlhkost	5,0 +/- 1,0 %	103°C, 4 hod.
pH-hodnota	5,6 +/- 0,2	Elektroda
Rozpustnost	98 %	
Energ. hodnota	KJ/100 g	1.622
	Kcal/100 g	385

Bakteriologické údaje:

Celkový obsah/g	M=50.000	PC+M, 30°C, 72 hod.
Kvasinky/plísň/g	M=100	YGC, 25°C, 72 hod.
Coliformní/g	M=10	VRB-Agar, 30°C, 48 hod.
E. Coli/g	M=neg.	§ 35 LMBG
Staphyloc. aureus/g	M=10	BAIRD PARKER, 57°C, 48 h.
Salmonella/25 g	M=neg.	§ 35 LMBG

Doporučené dávkování: v závislosti na použití

Hmotnost balení: 20 kg netto

Způsob balení: vícevrstvý papírový patel s PE-folií

Způsob skladování: v suchu a chladnu

Záruční doba: 12 měsíců při skladování v originálním balení

Výrobková specifikace

ULTRAWHEY 99/ULTRAWHEY 99 - INSTANTN

VÝROBEK: Isolát syrovátkového proteinu

POPIS: Ultra Whey 99 je vyráběn ze sladké syrovátky získané při vysokotlaké technologii při výrobě sýrů, za použití Cross-Flow – ultrafiltrační a mikrofiltrační techniky. Výsledný proteinový koncentrát je sprayově sušený, následně aglomerizovaný a instantizovaný. Tento výrobek poskytuje výjimečný zdroj přírodního proteinu v lehce smísitelné a rozpustitelné formě, vhodný pro použití v široké škále aplikací.

PŘÍDAVNÉ LÁTKY (pouze u ULTRAWHEY 99 – Instant): Sojový lecitin E 322

FYZIKÁLNÍ VLASTNOSTI:

Vzhled	bílý nespékavý prášek	QCDI/82
Chuť/aroma	velmi jemná chuť a vůně	QCDI/82
Index rozpustnosti	< 0,25 ml/50 ml	QCDI/06
Vysušené částice	ADMI Disc A	QCDI/19

CHEMICKÉ VLASTNOSTI:

	Min	Max	Typické	
Vlhkost		5,0 %	4,5 %	QCDI/49
Tuky		1,0 %	0,2 %	QCDI/29
Proteiny	92 %		94 %	QCDI/16
Popeloviny		3,0 %	2,2 %	QCDI/14
Laktóza		3,0 %	2,0 %	QCDI/20
pH (10 %-ní roztok)	5,8	6,8	6,1	QCDI/05

MIKROBIOLOGICKÉ VLASTNOSTI:

Celkový počet mikroorganismů	< 10.000/g	QDCI/60
Enterobakterie	< 10/g	QDCI/61
E. coli	neprokazatelně v 1 g	QDCI/84
Plísňe a kvasinky	< 50/g	QDCI/64
Salmonella	neprokazatelně v 50 g	SAB 52
Staph. aureus	< 10/g	QDCI/66

Balení/skladování:

ve vícevrstvých papírových pytlích á 25 kg netto. Výrobek je hygroscopický a absorbuje vůně.

Pro dobrou údržnost se doporučuje skladovací teplota < 25°C a relativní vlhkost < 65 %. Záruční doba činí 18 měsíců při dodržení výše uvedených skladovacích podmínek.

Výrobkový popis

ISOFLAVONY

Isoflavony jsou fyto-estrogeny, získávané ze sojových bobů, extrakcí ze sojových meláz. Fyto-estrogeny jsou slabé estrogeny (přibližně 1/5.000 účinnosti samičích hormonálních estrogenů). V sojových bobech jsou obsaženy dvě z terapeutického hlediska nejvhodnější formy isoflavonů – genistein a daidzein. Získávají se pouze z GMO-free sojových bobů. Sojové isoflavony jsou dodávány v koncentracích 3 %, 5 %, 10 %, 15 %, 20 %, 30 % a 40 %. Ve formě genistinu a genisteinů v 50 % a 70 %-ní koncentraci. Saponiny jsou ve 20 % a 40 %-ní koncentraci.

Dosavadní průzkumy prokázaly působení sojových isoflavonů ve 4 hlavních směrech:

- jako estrogeny a antiestrogeny
- jako rakovino-enzymové zpomalovače
- jako antioxidanty
- jako imunní nosiče

Pod obchodním označením **NUTRAGEN** nabízíme sojový protein obohacený o isoflavony. Obsah isoflavonů se pohybuje mezi 3 % až 10 %. NUTRAGEN je separován ze sojové mouky, ze které jsou vyseparovány rozpustné cukry. NUTRAGEN je používán ve funkčních potravinách jako např. vegetariánských jídel, mléčných výrobcích, cereáliích, polévkových směsích, müsli tyčinkách...

Pod obchodním označením **SOLGEN** nabízíme sojové isoflavony v koncentracích od 10 % do 40 %. SOLGEN je přidáván do dietetické potravy v různých formách – kapslích, tabletách a nápojích. Používá se i do kosmetických přípravků.

V posledních letech byla věnována soji a jejím derivátům vážná pozornost, jak ze strany výzkumníků, tak ze strany zdravotních praktiků. Epidemiologické údaje ukazují, že lidé s asijských kultur mají nižší výskyt onemocnění rakovinou, včetně rakoviny žaludku, prostaty, kolonu, kardiovaskulárních onemocnění a přechodových symptomů. Faktem zůstává, že Asijci ztratili částečně svou zdravotní výhodu poté, když převzali mnohé stravovací zvyklosti ze západních kultur. Geografické rozdíly ve výskytu rakoviny byly částečně přisouzeny rozdílu ve složení stravy. Tradiční orientální strava je totiž bohatá na sojové boby a lněné semínko, které jsou bohaté na fyto-estrogeny.

Informace o výrobcích

NUTRAGEN 3 % - 10 %-ní

NUTRAGEN je tradiční sojový protein posílený sojovými isoflavony. Obsah isoflavonů se pohybuje od 3 % do 10 %.

Forma Isoflavonů	Molekulární hmotnost	Označení	HPLC	Výskyt v přírodní formě v %	Obsah glykosidů a aglykonů v %
Daidzin	416	Din	7946	0,79	0,79
Genistin	432	Gin	11512	1,15	1,15
Glycitin	446	Gly	1397	0,14	0,14
Mal. Daidzin	502	Mdin	4562	0,46	0,38
Mal. Genistin	518	Mgin	7018	0,70	0,59
Mal. Glycitin	532	Mgly	1307	0,13	0,11
Acet. Daidzin	458	Adin	710	0,07	0,06
Acet. Genistin	474	Agin	861	0,09	0,08
Acet. Glycitin	488	Agly	614	0,06	0,06
Daidzein	254	Dein	705	0,07	0,07
Genistein	270	Gein	705	0,07	0,07
Glycitein	284	Glein	301	0,03	0,03
Celkem			37639	3,76	3,53
Celkový obsah isoflavonů: glykosidy a aglykony					3,53

Nutriční informace	Vlastnosti	Fyto-chemická kompozice	Vlastnosti	Minerální kompozice	
Proteiny	50 – 55 %	Isoflavony	3,0 – 3,3%	Ca	2,375
Vlhkost	6 – 8 %	% -ní podíl isoflavonů	55 – 60 %	Mg	2,500
Tuky	0,5 – 1 %			Fe	100
Popeloviny	5 – 7 %			Zn	40
Vláknina	2 – 3 %	Saponiny	6 – 7 %	K	20,000
Celk. dietetická vláknina	8 – 10 %	Oligosacharidy	2 – 3 %	Na	80
Energenická hodnota	230 kcal ve 100 g	Velikost částic	5 % > 150 Mikronů	P	6,000

Aminokyselina	g/100 g proteinu	Aminokyselina	g/100 g proteinu
Histidin	2,7	Methionin	1,0
Threonin	4,0	Isoleucin	4,8
Cystin	3,1	Leucin	7,6
Valin	5,6	Tyrosin	3,8
Fenylalanin	6,1	Tryptofan	0,8
		Lysin	5,1

Pozn.: výše uvedené hodnoty se vztahují k výrobku NUTRAGEN 3.

Informace o výrobcích

SOLGEN 10 % - 40 %-ní

Základní informace o výrobcích SOLGEN:

Popis	Sojový isoflavonový extrakt	
Koření	Glycin max.	
Klasifikace	Rostlinný extrakt	
Koncentrace	10 %, 15 %, 20 %, 30 % nebo 40 %-ní isoflavon	
Fyzikální vlastnosti	Vzhled	prášek
	Barva	nahnědlá
	Chuť	lehce nahořklá
Použití	Jako dietetický doplněk potravy v kapslích, tabletách nebo jako doplnění funkčních potravin, kosmetické výrobky	
Doporučené denní dávkování	30 – 60 mg isoflavonů denně	
Trvanlivost	24 měsíců při skladování v uzavřeném originálním balení	
Kosher čistota	Neobsahuje žádné kvasnice, vaječné nebo mléčné přísady, lepek, pšenici, sůl, konzervanty	

Výrobní specifikace pro jednotlivé typy SOLGENu s obsahem isoflavonů od 10 % do 40 % vám rádi poskytneme. U každého typu jsou specifikovány formy isoflavonů, nutriční údaje, specifikace mikračních a chemických vlastností a obsah aminokyselin.

Výrobkový popis

Omega-3 mastné kyseliny

Omega-3 mastné kyseliny jsou esenciální mastné kyseliny, několikanásobně nenasycené. Lidský organismus není schopen je syntetizovat, proto musejí být dodávány s potravou. Omega mastné kyseliny působí jako antimutageny a brání rozvoji rakoviny. Vyskytují se v rybách, mase, másle, ořeších, soji a semenech olejnatých rostlin.

Firma MARITEX využívá při zpracování olej, enzymy, proteiny, kalcium a DNA soli získané z arktických ryb. Výrobky mají neutrální chuť a vůni, vysokou oxidační resistenci. Použití je možné v řadě výrobcích – funkční potraviny, dietetické doplňky, potravinářské výrobky, kosmetika.

Mořský olej je hlavním zdrojem omega-3 mastných kyselin, který je charakterizován dlouhým řetězcem nenasycených mastných kyselin. Nenasycené mastné kyseliny snižují nebezpečí koronárních srdečních onemocnění, srdečních záchvatů a krevních sraženin. U dětí jsou důležité pro rozvoj mozku, očí a centrálního nervového systému.

Směsi mořských olejů a vysoce kvalitních rostlinných olejů mají široké spektrum použití ve funkčních potravinách, v široké řadě mlékárenských, cukrářských, masných a pekařských výrobcích. Značné uplatnění nachází mořský olej v tradičních vysokotučných potravinách jako jsou tukové pomazánky, dresinky a majonézy, kde jeho přidavkem může být i takovéto potraviny dodán pozitivní vliv bez potlačení jeho funkčních vlastností.

Mořské oleje jsou dodávány s obsahem 15 – 25 % omega-3 mastných kyselin s minimálním obsahem peroxidů. Pro funkční potraviny jsou dodávány směsi mořských a rostlinných olejů s podílem 8 – 13 % omega-3 mastných kyselin. Podle specifických požadavků zákazníka lze obohatit mořský olej o antioxidanty nebo vitaminy.

Výčet jednotlivých typů mořských olejů, jejich popis, informace o možnostech použití a o obsahu n-3 naleznete v přehledu výrobků.

Přehled výrobků

Funkční potraviny

Výrobek	Popis	Použití	Obsah n-3
MARITEX 43-01	Čistý přírodní rafinovaný deodorizovaný mořský olej bez přidaných antioxidantů	Fční potraviny, dietetický doplněk	Sum 25,0 EPA 8,0 DHA 12,0
MARITEX 43-02	Směs přírodního rafinovaného a rostlinného oleje, s přídavnými antioxidanty	Fční potraviny, dietetický doplněk	Sum 12,5 EPA 4,0 DHA 6,0
MARITEX 43-03	Směs přírodního rafinovaného a rostlinného oleje, s přídavnými antioxidanty	Funkční potraviny	Sum 7,5 EPA 2,4 DHA 3,6
MARITEX 43-07	Směs přírodního rafinovaného a rostlinného oleje, s přídavnými antioxidanty	Funkční potraviny ovocné přípravky pro mléčné výr.	Sum 7,5 EPA 2,4 DHA 3,6
MARITEX 43-08	Směs přírodního rafinovaného a rostlinného oleje, s přídavnými antioxidanty	Fční potraviny, mléčné a margarínové pomazánky	Sum 12,5 EPA 8,0 DHA 6,0
MARITEX 43-10	Směs mořského a rostlinného oleje s přidanými antioxidanty	Fční potraviny, dietetický doplněk	Sum 25,0 EPA 8,0 DHA 12,0
MARITEX 43-21	Směs přírodního rafinovaného a rostlinného oleje, s přídavnými antioxidanty	Fční potraviny, dietetický doplněk	Sum 7,5 EPA 2,4 DHA 3,6
MARITEX 51-01	Čistý přírodní lososový olej bez přidaných antioxidantů	Fční potraviny, dietetický doplněk	Sum 20,0 EPA 6,0 DHA 8,0
MARITEX 51-02	Čistý přírodní lososový olej s přidanými antioxidanty	Fční potraviny, margaríny	Sum 20,0 EPA 6,0 DHA 8,0
MARITEX 51-10	Čistý přírodní rafinovaný deodorizovaný mořský a rostlinný olej s přidanými antioxidanty	Fční potraviny, dietetický doplněk	Sum 20,0 EPA 6,0 DHA 8,0

Dietetické přípravky

MARITEX 43-71	Čistý přírodní rafinovaný deodorizovaný olej z tresčích jater bez přidaných antiox.	Vysocehodnotné dietetické doplňky	Sum 25,0 EPA 8,0 DHA 12,0
MARITEX 43-72	Čistý přírodní rafinovaný deodorizovaný olej z tresčích jater s přidanými antioxidanty	Vysocehodnotné dietetické doplňky	Sum 25,0 EPA 8,0 DHA 12,0
MARITEX 43-72	Zimě odolný nedeodorizovaný lososový olej s přidanými antioxidanty	Dietetické doplňky	Sum 25,0 EPA 8,0 DHA 12,0

Výrobkový popis

MONACOLIN K

MONACOLIN K je obchodní název pro Mona-Chol, který se vyskytuje v červené rýži „Monascus“ v množství asi 20 mg/g. Mona-Chol obsahuje některé nenasycené mastné kyseliny a vysoké množství esenciálních aminokyselin důležitých pro život člověka. Na základě poznatků tradiční čínské medicíny a moderních biologických technologií byl prokázán vysoký léčivý účinek Mona-Cholu proti hyperlipidemii a ochrana kardio-cerebro-vaskulárního systému a zároveň byla objevena možnost jeho výroby pomocí rafinace.

Hyperlipidemie je nejnebezpečnějším faktorem při vzniku kardio-cerebro-vaskulárních onemocnění. Výzkumy ukazují, že největší šance k zabránění tohoto onemocnění je upravení stavu abnormálních krevních lipidů. V Evropě a v Severní Americe jsou kardio-cerebro-vaskulární choroby nejčastější příčinou úmrtí, převyšují dokonce podíl rakoviny na úmrtnosti. Výzkumy ukazují, že když hladina cholesterolu, triglyceridů, nízké hustoty lipoproteinového cholesterolu je vyšší než normální a hladina vysoké hustoty lipoproteinového cholesterolu je nižší než normální, výskyt kardio-cerebro-vaskulárních onemocnění prudce stoupá.

Ukazuje se, že různé nesprávné diety, kouření, alkohol, nedostatek pohybu, obezita, nervozita, nepravidelné životospráva, onemocnění štítné žlázy, jaterní a ledvinová onemocnění, negativní účinky medicíny a dědičnost, kdy obsah cholesterolu, triglyceridů, nízká hustota lipoproteinového cholesterolu roste a obsah vysoké hustoty lipoproteinového cholesterolu nedosahuje normální hodnoty, jsou faktory způsobující hyperlipidemii. MONACOLIN K (Mona-Chol) působí na hyperlipidemii v následujících aspektech:

- snižuje účinek cholesterolových enzymů, pomalého vytváření cholesterolového složení, snižuje obsah cholesterolu,
- upravuje složení nízké hustoty lipoproteinového cholesterolu, zvyšuje její činnost a hodnotu, buduje absorpci a vylepšuje metabolismus. Zabraňuje největšímu nebezpečí hyperlipidemie = arteroskleroze,
- upravuje vysokohustotový lipoproteinový cholesterol je jedním z velmi využívaných proteinů v lidském těle,
- kontroluje složení triglyceridů a tukových kyselin, akceleruje metabolismus, může snížit cholesterol o **18 %**, triglyceridy o **35 %**, nízkohustotový lipoproteinový cholesterol o **24 %**, index arterosklerozy o **30 %**, zvyšuje vysokohustotový lipoproteinový cholesterol o **18,3 %**.

Výrobková specifikace

MONACOLIN K je vyextrahovaný preparát z červené Monasenové rýže – Mona-Chol. Obsahuje některé druhy nenasycených mastných kyselin a mnoho druhů aminokyselin, které jsou životně důležité.

Funkce MONACOLINU K:

- snižuje celkový obsah cholesterolů
- snižuje „negativní“ LDL cholesterol
- zvyšuje „pozitivní“ HDL cholesterol
- snižuje hladinu triglyceridů v krvi
- snižuje index atherosklerozy

MONACOLIN K je vhodný pro:

- zabránění kardio-cerebro-vaskulárních onemocnění
- lidi trpící hyperlipidemií
- lidi s extrémně vysokým obsahem krevních lipidů
- pacienty se špatným tukovým metabolismem, diabetiky, obézní lidi apod.

Analýza standartních a mikrobiologických vlastností:

Tmavočervený prášek, obsah Monacolinu (každá kapsle 0,5 g obsahuje 2,0 mg Monacolinu K)	3,6 – 4,4 %
Obsah vody/vlhkost	< 9,0 %
Těžké kovy	< 1,5 ppm
Celkový počet mikroorganismů	< 1.000/g
Plísně	< 25/g
Kvasinky	< 25/g
Ciliformní bakterie	< 40 MPN/100 g
E-coli	negativně
Salmonella	negativně ve 25 g

Nutriční hodnoty:

Proteiny	27,52 %
Tuky	1,45 %
Nenasycené tuky	0 %
Popeloviny	2,05 %
Karbohydráty	60,0 %
Cukry celkem	2,12 %
Dietetické vlákniny celkem	6,2 %
Kalorie	364
Vápník	0,05 %
Železo	0,0008 %
Sodík	0,046 %
Cholesterol	0 %
Vitaminy	0 %

Výrobkový popis

LYKOPEN

Lykopen je karotenoid ze stejného rodu jako beta karoten, je tím, co dodává rajčatům a několika dalším druhům ovoce jejich tmavou červenou barvu. Lykopen není však pouze barvivo, je silným vysoce účinným antioxidantem, který má mimořádně vysokou bojovou sílu vůči degenerativním onemocněním.

Lykopen se vyskytuje v řadě „červených“ potravin, jako jsou rajčata a rajčatové výrobky, rajské omáčky, pasty a kečup. Také se vyskytuje v červených grapefruitech, vodových melounech a guavě.

Několik na sobě nezávislých vědeckých studií z nedávné doby prokázalo, strava bohatá na rajčata a výrobky z nich podstatně snižuje nebezpečí vzniku některých druhů rakoviny a napomáhá zabránit rakovině prostaty. Bylo prokázáno, že u pacientů nemocných rakovinou prostaty, kterým byl podáván lykopenový rajčatový extrakt, se zmenšeny a snadněji omezeny jejich nádory, byla snížena zhoubnost. Další studie prokázaly, že lykopen zabraňuje rakovině úst, hltanu, žaludku, kolonu a konečníku.

Specialisté jsou přesvědčeni, že rozvoj oxidačního stresu hraje důležitou roli v počátku vzniku arteriosklerozy, rakoviny, šedého zákalu oční čočky, arthritisu a dalších degenerativních onemocnění.

Lykopen je antioxidant, který rozděljuje elektrony k hašení a neutralizování volných radikálových oxidačních molekul před tím, než poškodí buňky. Volné radikálové oxidační molekuly zapříčiňují mnoho degenerativních onemocnění.

Výrobní informace

Lycopeny dodáváme v různých koncentracích pro široké spektrum použití:

- Lyc-O-Mato 6 %** přírodní tomatový oleoresin obsahující 6 % částečně rozpuštěných lykopenů a lykopenových krystalů v přírodních tomatových lipidech. Výrobek obsahuje několik dalších fytochemikálií (přírodní tokoferoly, fytofluen, beta karoten), které působí synergicky s lykopenem při potlačování degenerativních onemocnění.
- Lyc-O-Mato 5 %** přírodní tomatový lykopenový prášek s obsahem 5 % lykopenu. Výrobek je vhodný pro výrobu tvrdých gelových kapslí a pro tabletování.
- Lyc-O-Mato 2 % SG** 2 %-ní roztok krystalových lykopenů v glycerolu. Při rozpuštění ve vodě poskytuje dokonalou červenou barvu (E160d) Výrobek se přidává do funkčních potravin.
- Lyc-O-Mato 3% CWD** ve vodě rozpustitelný lykopenový prášek s obsahem 3 % lykopenu. Výrobek se používá do funkčních potravin

Všeobecná fyzikálně-chemická specifikace:

Obsah lykopenů:

Lyc-O-Mato 6 %	6 +/- 0,2 % (metoda HPLC)
Lyc-O-mato 5 %	5 %
Lyc-O-Mato 2 % SG	2 +/- 0,1 % (metoda spektrofotometrická)
Lyc-O-Mato 3% CWD	> 2,5 %

Těžké kovy celkem	< 10 ppm
Olovo	< 1 ppm
Arsen	< 1 ppm
Měď	< 1 ppm
Kadmium	< 1 ppm

Výrobková specifikace

InstaCal™ – instantní kalcium

Popis: InstaCal™ je instantní rozpustné kalcium složené z kalcium glukonátu, kalcium laktátu, propylen glykolu a maltodextrinu. Může být obohaceno o vitamin D, magnesium nebo náhradní sladidla.

Vlastnosti:

Vzhled	bílý prášek
Kvalita	potravinářská
Obsah kalcia	9,4 – 10,4 %

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Arsen	max 3 ppm
Olovo	max 5 ppm
Těžké kovy celkem	max 10 ppm
Ztráty sušením	max 12 %
Objemová hustota	400 – 700 kg/m ³

Mikrobiální vlastnosti:

Celkový počet mikroorganismů	max 1.000/g
Kvasinky	max 10/g
Plísně	max 50/g
Salmonella	neprokazatelně v 20 g

Balení:

Kartony s polyethylenovým pytlek.

Skladování:

Skladujte v uzavřených baleních v suchu a chladnu.