

GELATINA HIDROLIZADA DE PESCADO – COLAGENO MARINO

Calidad y fiabilidad

Somos fabricantes de materia prima de colágeno y gelatina de pescado (hidrolizados de gelatina).

Nuestro proceso de fabricación está automatizado mediante controladores automáticos tipo microprocesador con el fin de asegurar la estandarización adecuada de los ciclos de producción.

Estamos registrados como proveedor de materia prima y formas cosméticas. Disponemos de nuestro propio laboratorio de control y también obtenemos certificaciones con laboratorios independientes de reconocimiento internacional.

Nuestras materias primas son registradas en cada lote de colágeno y gelatina de pescado.

Nuestros registros de producción son guardados método paso a paso, asegurando su trazabilidad y garantía de alta calidad.

Funciones y beneficios del colágeno en los seres humanos

El colágeno es una estructura de soporte en la piel humana para mantenerla firme y elástica. Con el envejecimiento, la producción de colágeno se ralentiza en el cuerpo. Después de los 50 el cuerpo produce mucho menos colágeno. El resultado de tal reducción de colágeno es el desarrollo de una piel seca, arrugada, dura y con pérdida significativa de elasticidad. El consumo diario de colágeno de pescado es un gran aporte a la piel humana y ralentiza el proceso de envejecimiento

Propiedades físicas del colágeno de pescado:

- Aproximadamente 95% contenido proteínico.
- Bajo contenido en metales pesados.
- 100% soluble en agua fría.
- Sin conservantes.
- Producto e ingrediente natural.
- Libre de carbohidratos, grasas o colesterol.
- Olor y sabor aceptable.
- Aceptación cultural y religiosa (Halal & Kosher).

Peso molecular del colágeno de pescado:

El peso molecular natural de colágeno regular es de 10.000 Da a 300.000 Da. Este peso no puede ser absorbido adecuadamente por el cuerpo humano.

Los péptido de colágeno de pescado se obtienen por un proceso de una profunda hidrólisis enzimática, mediante la ruptura de la estructura molecular y reduciendo el peso molecular a alrededor de 3000Da. Esto permite una fácil absorción por el cuerpo humano.

Presentaciones del colágeno de pescado:

Polvo & Granulado o Melasa:

Fina malla de partícula estándar: aprox. 100 de malla (mesh), 149 micrones (0.149mm)

Otros tamaños de partículas disponibles.



Presentación empaque:

Bolsas de polietileno o bidones de cartón con bolsas de plástico dobles internas. 10 o 20 kilos. Emulsiones, cremas faciales en presentaciones de 50 ml.

Aplicaciones colágeno de pescado:

En la industria cosmética, para cremas anti-envejecimiento, hidratación de la piel, barra de energía, bebidas minerales, productos alimenticios y bebidas para la dieta anti-envejecimiento.



Especificaciones técnicas del colágeno de pescado:

Parametro	Especificacion
Humedad	≤7%
Dioxido de azufre	≤20 ppm
Cenizas	≤1.0%
Peso molecular	1000-3000Da
Proteina	≤95%
pH	5.0~7.0
Olor	Aceptable
Identificacion	Polco blanco o ligeramente Amarillo.
Transparencia	≤10NTU
Densidad a granel	0.3-0.6 gr/ml
Cadmio	≤0.1 ppm
Cromo	≤1 ppm
Arsenico	≤0.5 ppm
Metal Pesado (Pb)	≤5 ppm
Plomo	≤0.05 ppm
Mercurio	≤0.05 ppm
Zinc	≤5 ppm
Cobre	≤5ppm
Coliformes	≤0.3 MPN/gr
E.coli	Negative / 10gr
Total contaje bacterias	≤1000 CFU/gr
Salmonela	Negative / 25gr
Staphylococcus aureus	Negative / 25gr
Hongos &levaduras	≤30 CFU/gr

Aminoacidos:

Nombre	Contenido(g/100g)	Nombre	Contenido (g/100g)
Aspartato	5.3	Cistina	0.1
Glutamato	10.7	Valina	2.00
Serina	3.5	Methiunine	1.2
Histidina	0.70	Fenilalanina	1.8
Glicina	23.6	Isoleucina	1.1
Treonina	2.7	Leucina	2.6
Arginina	8.5	Lisina	3.5
Alanina	10.2	Hidroprolina	9.0
Tirosina	0.30	Prolina	9.5

- El fabricante se reserva el derecho de modificar especificaciones técnicas sin previo aviso. Estas especificaciones son orientativas.

NATURCOL MD SAS

Bogotá DC-Colombia

Tel/Fax: +573143796617

What's up : +573143796617

Email: naturcolmd@hotmail.com

Web: www.gelafish.com

