



Gelatina Hidrolizada de Pescado – Colágeno Marino

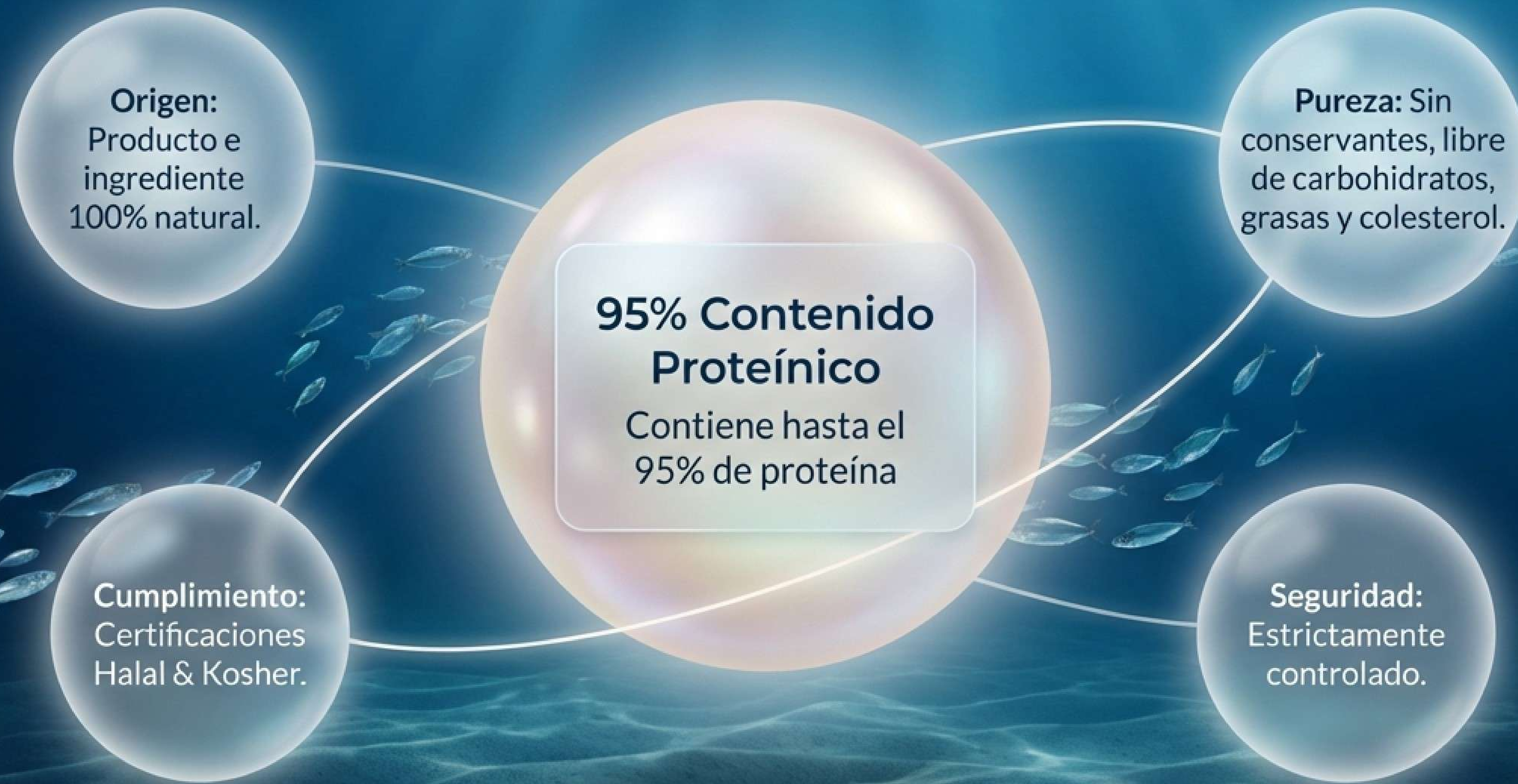
Pureza, Ciencia y Vitalidad:
Una solución bioactiva.

Una innovación de NATURCOL MD SAS



Ingrediente natural libre de conservantes.

Definición del Producto: La Potencia de la Pureza



La Ciencia de la Absorción: Hidrólisis Enzimática



Colágeno Convencional
(10.000 Da – 300.000 Da) - Difícil absorción.



Péptidos NATURCOL (~3.000 Da)
- Absorción optimizada.

Los péptidos de pescado GELAFISH se obtienen mediante una profunda hidrólisis enzimática que rompe la estructura molecular. Esta reducción de tamaño transforma la proteína en un nutriente bioactivo de fácil asimilación.

Calidad y Fiabilidad en la Fabricación



Automatización

Proceso controlado por microprocesadores para asegurar la estandarización exacta.



Certificación

Fabricantes registrados en INVIMA con laboratorio propio de control de calidad.



Trazabilidad Total

Grabación de cada paso desde la materia prima hasta el producto final por lote.

Garantía de calidad de NATURCOL MD SAS.

Beneficios Cosméticos: Desafiando el Envejecimiento

El Problema: A partir de los 50 años, la producción natural de colágeno disminuye drásticamente, resultando en piel seca y pérdida de elasticidad.

La Solución: El consumo diario actúa como estructura de soporte.

- Mantiene la piel firme y elástica.
- Ralentiza el proceso de envejecimiento.
- Combate la sequedad y la dureza dérmica.



Salud Estructural y Recuperación Física

Ventajas comprobadas para la integridad física interna.

Huesos y Articulaciones



Fortalecimiento de la estructura esquelética y tejidos conectivos.

Deporte y Recuperación



Ayuda a reducir el tiempo de recuperación tras el ejercicio físico intenso.

Aplicaciones Funcionales en Control de Peso

Mecanismo: Las dietas ricas en proteínas aportan sensación de saciedad, reduciendo el consumo total de comida.

Con hasta el 95% de contenido en proteína, enriquece el perfil proteico de cualquier dieta.

- Ideal para productos adelgazantes y sustitutos de comida.
- Perfecto para polvos y batidos dietéticos.
- No produce alergias.



Versatilidad Industrial: Un Ingrediente, Múltiples Soluciones

Industria Alimentaria



Barras energéticas, bebidas minerales y sustitutos de comida (aporta textura).

Industria Farmacéutica



Actúa como secante y aglutinante en comprimidos, mejorando la sensación en boca.

Industria Cosmética



Formulación de cremas antienvjecimiento y soluciones de hidratación profunda.

GELAFISH se adapta a su línea de producción.

Propiedades Físicas y Formulación



1. Solubilidad: 100% soluble en agua fría (crítico para bebidas).
2. Apariencia: Solución transparente (Transparencia ≤ 10 NTU).
3. **Perfil Organoléptico:** Olor y sabor neutros, permitiendo su uso en diversas formulaciones.
4. Densidad: 0.3-0.6 gr/ml.

Especificaciones Técnicas de Seguridad

Metales Pesados	
Plomo (Pb)	≤ 0.05 ppm
Mercurio (Hg)	≤ 0.05 ppm
Arsénico (As)	≤ 0.5 ppm
Cadmio (Cd)	≤ 0.1 ppm

Microbiología	
E. Coli	Negativo / 10gr
Salmonella	Negativo / 25gr
Staphylococcus aureus	Negativo / 25gr

Control estricto garantizado por NATURCOL MD SAS.

Perfil de Aminoácidos (g/100g)

Glicina: 23.6g

Glutamato: 10.7g

Alanina: 10.2g

Prolina: 9.5g

Hidroxiprolina: 9.0g

Arginina: 8.5g

Altos niveles de
aminoácidos esenciales
para la síntesis de
colágeno.

Presentaciones y Formatos

Formatos Disponibles:
Polvo & Granulado
(Melasa)

Tamaño de partícula:
Malla 100
(aprox. 149 micrones)



Embalaje:
Bolsas de polietileno
o bidones de cartón.

Capacidades:
10 kg o 20 kg.

Logística adaptable de NATURCOL MD SAS.

Contacto y Pedidos



Fabricante: NATURCOL MD SAS

Ubicación: Bogotá DC - Colombia

Web: www.gelafish.com

Email: naturcolmd@hotmail.com