



## I.P. DISTRIBUTION

# Prodotti innovativi e competitivi

Parte di un gruppo italiano con esperienza in campo farmaceutico e nutrizionale, I.P. Distribution opera nel settore della distribuzione di eccipienti, estratti vegetali, oli essenziali

Grazie al proprio personale specializzato, **I.P. Distribution** mette a disposizione dei propri clienti tecnologie e servizi per le industrie farmaceutica, nutrizionale, *confectionery* e cosmetica. Inoltre, effettua servizi di rivestimento per conto terzi, fornendo i prodotti di filmatura più indicati e un supporto tecnico ad hoc per poter garantire un prodotto finale di alta qualità e in linea con le aspettative dei clienti. I.P. Distribution dispone altresì di una logistica nell'hinterland di Milano, con locali a temperatura controllata e con la possibilità di consegnare in tutta Italia in pochi giorni.

### Cosa offre ai propri clienti

Grazie ai nostri partner esclusivi, I.P. Distribution è in grado di fornire prodotti innovativi e competitivi, tra i quali:

**Sistemi filmanti:** prodotti da Ideal Cures, azienda certificata EXCiPACT™, ISO, WHO GMP, che vanta una completa gamma di prodotti di *coating*, sono sistemi completamente formulati, pronti all'uso per la filmatura di forme solide, farmaceutiche e nutrizionali (compresse, granuli, multi-particolati), utilizzabili sia per applicazioni a rilascio immediato che funzionali (es. barriera all'umidità, barriera ai gas, *taste-masking*, esaltatori degli aromi). Sono disponibili sistemi con logiche formulative innovative ad altissima produttività (base di PVA) oppure formulazioni tradizionali a base di HPMC e/o con la medesima composizione quali-quantitativa dei sistemi di filmatura già presenti sul mercato. Tra i prodotti maggiormente richiesti, segnaliamo:

- **INSTANUTE® DR:** particolare grado di sodio alginato, che garantisce una reale dissoluzione *retard*, legata al pH di contatto. Praticamente insolubile a pH < 3 e immediatamente solubilizzato a pH > 5. Questo attualmente è l'unico prodotto

per applicazioni/rivestimenti enterici nutrizionali basato su polimero naturale veramente pH dipendente sia per forme solide che capsule di gelatina molle;

- **INSTACOAT® SFC e CFC:** *sugar fast coating* e *chewable fast coating*, sistema di filmatura che riproduce la confettatura zuccherina;
- **INSTACOAT® QD:** innovativo sistema di rivestimento filmogeno in acquoso pronto per l'uso super-disintegrante. Particolarmente adatto per le formulazioni orosolubili;
- **INSTACOAT® FLAVOUR:** sistema di filmatura con funzione di *taste-masking* e *odor-masking*;
- **INSTANUTE® MB:** indicato per forme farmaceutiche sensibili all'umidità.

**Capsule di amido di tapioca:** capsule rigide di amido modificato, prodotte dal fornitore qualificato Er-Kang. Sono capsule adatte alla dieta vegana, in quanto composte esclusivamente da amido di tapioca e acqua. I risultati ottenuti su studi di stabilità, dissoluzione e assorbimento in vivo hanno dimostrato che le capsule di amido vegetale posseggono le stesse caratteristiche delle capsule di gelatina animale, e sono quindi idonee alla sostituzione di queste ultime ma vantano una migliore macchinabilità se confrontate con le capsule a base di HPMC. Le capsule sono disponibili in tre formati: #00, #0 e #1, normalmente i più richiesti sul mercato. Di base, le capsule hanno colorazione trasparente ma durante la produzione può essere addizionato qualsiasi tipo di colorante naturale, in base alle richieste del cliente, in modo da ottenere capsule del colore desiderato.

**API nutrizionali:** Vasto quantitativo di principi attivi nutrizionali, sia solidi che liquidi. I nostri Partner lavorano esclusivamente materie prime di alta qualità e sono sempre disponibili e rapidi nel fornirci qualunque certificato che possa essere



eventualmente richiesto dal cliente. Negli ultimi anni si è verificato un notevole incremento nella vendita di *serenoa repens*, il quale viene fornito come:

- Olio estratto con CO2 supercritica (completamente ecologico e nessuna presenza di solventi organici) con titolo al 98%;
- Estratto secco dello stesso olio, prodotto mediante tecnologia spray-drying ottenendo un titolo del 45% con ottime performance di scorrevolezza e comprimibilità (uniche attualmente sul mercato), sia "normale" che nella versione "high density" (tra 0.7 - 0.8 g/ml);
- Olio microincapsulato con membrane di gelatina o di amidi con titolo dell'80-85%, ottenuto mediante metodo di coacervazione.

**IP**Distribution

International  
Products  
Distribution  
and advanced technologies

**I.P.DISTRIBUTION SRL**

via Civesio,6

20097 San Donato Milanese (MI), ITALY

Tel: +39 0283439310/+39 0283439311

www.ipd-srl.com