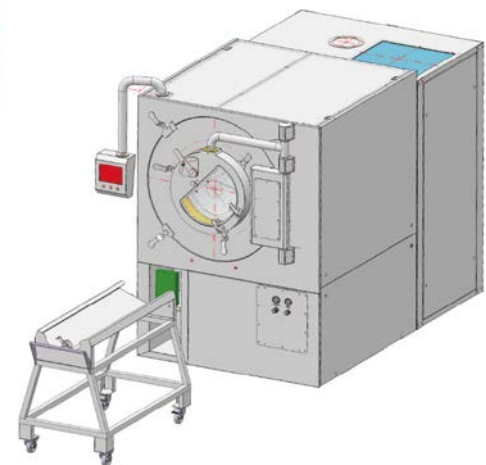




All'avanguardia nel proporre soluzioni e fornire prodotti innovativi, per soddisfare le richieste dei propri clienti nei campi farmaceutico, nutrizionale, confectionery e cosmetico, grazie a Partners affidabili e di alta qualità e personale specializzato



Grazie ad una attiva ricerca nei settori di competenza e a un costante dialogo con i propri Partner e clienti, cerchiamo sempre di fornire materie prime con un valore aggiunto rispetto a quello che normalmente è disponibile sul mercato. A seguito di questi sforzi, abbiamo selezionato vari ingredienti che crediamo possano dare un'opportunità per il lancio di prodotti innovativi. Tra questi vi segnaliamo oggi:

– **Oli microincapsulati con rivestimento vegano:** ultimamente abbiamo ricevuto molte richieste di materie prime che possano vantare la certificazione vegana. Gli oli estratti da fonti vegetali certamente soddisfano questa domanda, ma il loro stato liquido e la conseguente difficoltà di lavorazione e il loro dosaggio in forme solide, ne limitano fortemente l'utilizzo, rendendo difficile il loro impiego in formulazioni che sono relativamente nuove nel settore nutraceutico.

Una soluzione a questo ostacolo è la possibilità di trasformare gli oli in uno stato solido, attraverso il processo di microincapsulazione. La nostra azienda ha a disposizione un'ampia varietà di oli microincapsulati con rivestimento vegano: olio MCT, contenente acido caprilico e acido caprico, olio di semi di lino (acido linolenico), olio di semi di girasole (acido oleico), olio di enotera (acido γ -linolenico), olio di α -tocoferolo acetato e olio di perilla. Tutti questi vengono resi polvere non attraverso una microincapsulazione classica (utilizzando rivestimenti di natura animale), bensì mediante microincapsulazione vegana.

I carrier utilizzati possono essere amido, che permette di ottenere una polvere con ottime caratteristiche tecnologiche, o fibre di acacia, che, oltre a essere un materiale sugar-free, permette di ottenere una polvere con maggiore titolo dell'olio, a scapito di una minore scorrevolezza.

– **Calcio e Sodio Butirrato:** sali dell'acido butirrico. Acido grasso saturo a catena corta che si trova naturalmente nel latte e nei derivati come il burro crudo, il formaggio e altri prodotti lattiero-caseari, rappresenta un'ottima fonte energetica per gli enterociti, promuovendone la replicazione e aumentando la crescita dei villi intestinali, con conseguente maggiore superficie assorbente nell'intestino. Oltre a questo, le numerose pubblicazioni indirizzano verso un'attività di inibizione della colonizzazione batterica del genere Salmonella e di contrasto all'insorgenza di patologie tumorali, in particolare il cancro al colon-retto. È emerso che il butirrato promuove la proliferazione delle cellule sane del colon mentre stimola l'apoptosi nelle cellule tumorali. A causa del suo basso peso molecolare, l'acido butirrico risulta volatile con un odore sgradevole. Altre caratteristiche negative sono il sapore acre e retrogusto dolciastro. Per limitare questi aspetti vi proponiamo la **forma coated**, dove il Calcio e il Sodio Butirrato vengono rivestiti con olio vegetale, migliorando proprio queste proprietà organolettiche e tecnologiche sgradevoli.

Oltre a supportare i nostri clienti nella ricerca di materie prime innovative, siamo sempre attivi nel soddisfare gli stessi nella ricerca degli strumenti necessari ad operare con successo nei suddetti settori di riferimento. A tal proposito vogliamo segnalare che rappresentiamo in esclusiva un Partner che produce, con qualità "artigianale", **impianti di filmatura interamente prodotti in Italia**, dalla scala di laboratorio alla scala produttiva (fino a 300 litri di capacità), con tecnologia a cestello forato e con possibilità di macchine multi-pan (cestelli intercambiabili di varie capacità). L'azienda, nostro Partner, è esperta nel trattamento dell'aria e negli aspetti della termodinamica della stessa e partendo da questo aspetto, cruciale durante un processo di

filmatura, da diversi anni è presente ed attiva in questo settore. Questi impianti garantiscono un eccellente livello di rapporto qualità-prezzo. Forniamo da sempre una vasta gamma di prodotti di coating, sviluppati dal Partner storico IDEAL CURES, azienda certificata EXCIPACT™, ISO, WHO GMP. Sono disponibili sistemi ready-to-use, per la filmatura di forme di dosaggio 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, gastroresistenza). 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. Grazie a personale tecnico altamente specializzato, IDEAL CURES è in grado di modificare la formulazione di tutti i propri sistemi filmanti in modo da renderli TiO2-free. Già da diversi anni IDEAL CURES ha consolidato l'esclusione del biossido di titanio dalle formulazioni, maturando grande esperienza ed ottenendo sistemi filmanti TiO2-free con capacità coprente eccellente. Abbiamo strumenti e know-how per aiutare i nostri clienti con le operazioni di filmatura, sia fornendo consulenza e aiuto presso l'azienda cliente, sia facendoci carico dell'intero processo, grazie ad impianti con differenti capacità produttive.