



Nutrifoods ha llegado a un acuerdo de distribución con Solarium Biotechnology, empresa chilena de producción y comercialización de Spirulina de nueva generación **SpirulinaMater**, rica en Ficocianina. Mas de 25 años de producción de Spirulina al servicio de la alimentación y salud de las personas, animales y plantas

Usos de la Spirulina

- Proporciona energía, por lo tanto, es ideal para personas con agotamiento crónico.
- Así mismo es un excelente complemento en regímenes estrictos de adelgazamiento, dando como resultado una buena nutrición, y a su vez ayudando a controlar la sensación de hambre y la ansiedad excesiva.
- Tiene alto poder antioxidante, ya que es capaz de contrarrestar la formación de radicales libres.
- Útil en alteraciones de la memoria, por lo que resulta ideal para personas con desgaste físico e intelectual.
- Compensa los efectos de la cortisona y quimioterapia.
- Regula y estimula las funciones intestinales y digestivas.
- Contiene antioxidantes concentrados en pigmentos naturales.
- Contiene Clorofila + Hierro, ideal para tener la anemia bajo control.
- Estimula el tránsito intestinal.
- Suprime ansiedad y controla apetito.
- Multivitamínico y multimineral: óptimo para el funcionamiento celular.
- Reduce colesterol y triglicéridos.
- Protege el hígado: renueva tus energías.
- Nutrientes necesarios para el crecimiento infantil.
- Contiene proteína natural biodisponible ideal para veganos, vegetarianos, deportistas.
- No tiene contraindicaciones

Nuestro Producto

La Spirulina, además de ser un componente nutricional natural, también se puede utilizar como un suplemento alimenticio. El suplemento está destinado a la alimentación humana, animal y el consumo de la acuicultura y agricultura

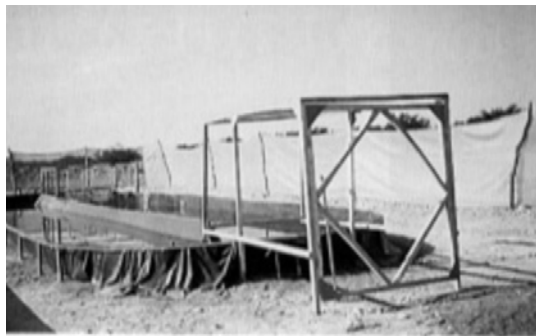
La FDA de USA reconoce la Spirulina como alimento.

Cuenta con Registro Sanitaria emitido por la FDA como productor autorizado.

Las algas han sido utilizadas por la humanidad desde épocas anteriores a Cristo, sin embargo, es en los últimos 50 años que se ha desarrollado la biotecnología aplicada a las microalgas, dicha biotecnología consta de dos fases:

01. Producción controlada de la Biomasa algal y su aprovechamiento.
02. Las microalgas y las cianobacterias, han sido catalogadas como un prometedor grupo de organismos de los cuales se pueden aislar compuestos naturales secundarios de utilidad alimenticia y médica.

Historia



technique de construction à Solarium, près d'Iquique, Chili, 1993.



Séchoir solaire, Solarium.

SpirulinaMater es una marca registrada en 34 países de Solarium Biotechnology, una empresa chilena de producción y comercialización de Spirulina situada en el desierto de Atacama.

Solarium Biotechnology empezó la producción de Spirulina en 1993, algunos años antes de que este alimento se incluyera como alimento y suplemento alimentario en un Reglamento de la Unión Europea de 1997 y 2 años después de que se cerrara la mayor planta de producción del mundo en México DF.

El nombre de Solarium se debe a que ya en aquellos tiempos la Spirulina se secaba con un secador solar. La elección del desierto de Atacama para la planta de producción se hizo por varias razones.

1. Por ser una de las zonas con más sol del planeta, con un promedio de 4000 horas por año.
2. Porque a pesar de que casi no ha llovido en la zona en los últimos 300 años, se obtuvieron derechos de agua con pozos de hasta 80 metros que da acceso a agua pura procedente del deshielo de los Andes.
3. Porque la falta de lluvia le convierte a la zona en un laboratorio natural con muy poca contaminación ambiental.

Actualmente SpirulinaMater está implantada en Chile, México, Estados Unidos, Paraguay, Bolivia y España.

Como determinar la calidad de la Spirulina en general

1. Técnicamente
 - Por su porcentaje de proteínas
 - Por su porcentaje de ficocianina
 - Por sus análisis químicos y biológicos
 - Por sus certificaciones de compañías acreditadas
 - Por su porcentaje de excipientes
 - Por su alto contenido en ácidos grasos esenciales
2. Por sus propiedades organolépticas
 - Olor fresco que recuerda a vegetales marinos
 - Sabor neutro con ligero matiz a amargo-salado
 - Color verde azulado oscuro y uniforme. La de baja calidad es de un color café verdoso y la adulterada tiene diversas texturas y puntos de otros colores.
 - Polvo muy fino y de textura suave
3. Mediante ensayos físicos
 - Poner un comprimido o media cucharadita de polvo en un vaso de agua y ver si en el agua queda una porción azul, además de la verde. La ficocianina es mucho más soluble en agua que los otros componentes de la Spirulina, por lo tanto, se disolverá más rápidamente que el resto de sus elementos.

Comparación de SpirulinaMater con otras Spirulinas

1. SpirulinaMater contiene un **65% de proteínas** debido a la ausencia de excipientes. Algunos comprimidos llegan a tener un 30% de excipiente lo cual compromete seriamente su contenido proteico.
2. Los comprimidos son de alta calidad por su casi ausencia de excipientes y alto grado de compresión. Otros comprimidos se laminan fácilmente.
3. SpirulinaMater tiene un color verde-azul oscuro y contiene un 10% de ficocianina para la Spirulina base y un 17% para la de alta calidad. Las Spirulinas más claras denotan ausencia de ficocianina.
4. SpirulinaMater está libre de yodo debido a que se utiliza agua pura procedente del deshielo de los Andes. Otras Spirulinas particularmente las procedentes de Hawai utilizan agua de mar que contiene yodo. Esto es importante a tener en cuenta para las personas con problemas de tiroides.
5. SpirulinaMater no está irradiada. Algunas Spirulinas son cultivadas con aguas residuales y se someten a irradiación con rayos Gamma para eliminar su toxicidad.
6. SpirulinaMater está catalogada como orgánica en Estados Unidos, no lo está en Europa debido a que Chile clasifica a la Spirulina como acuífera y Europa como agrícola.
7. SpirulinaMater tiene como clientes a algunas empresas alimentarias de las más importantes del mundo desde hace varios años. Estas compañías tienen estrictos controles de calidad y auditorias anuales.
8. SpirulinaMater dispone de múltiples certificaciones de calidad como:
USDA Organic por ECOCERT
Buenas Prácticas de Manufactura (GMP)
Kosher
FFR (Registro de Manufactura Alimenticia)
Glyen Free.

Why SpirulinaMater is Premium Quality Spirulina?

QUALITY	 PREMIUM	 GOOD	 LOW
Nurtured from the purest water source	★	●	●
No contraindications good for all your family	★	●	●
Non-Irradiated	★	●	●
Blue Green Dark Color	★	★	●
Fresh Smell	★	★	●

