





COMPUESTO NUTRICIONAL FUNCIONAL
QUE AYUDA A REDUCIR LAS ACRILAMIDAS,
LA OXIDACIÓN DE LOS ALIMENTOS
PROCESADOS Y LA DE NUESTRO
ORGANISMO.

“NUEVO ALIMENTO FUNCIONAL, PRODUCTOS MÁS SALUDABLES”

AryCol es el primer y único alimento funcional patentado rico en polifenoles que ayuda a reducir las acrilamidas, la oxidación de los alimentos procesados y la de nuestro organismo, además reduce el colesterol y mantiene sus propiedades con altas temperaturas de cocción, aplicable en productos horneados, cocinados o precocinados.

Claims aprobados por la EFSA

- "Los polifenoles del aceite de oliva contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo”.
- "Ayuda a mantener una mejor salud cardiovascular.
- “Antioxidante natural”.

AryCol
Cuida tu corazón

LA ACRILAMIDA EN ALIMENTOS PROCESADOS



La **acrilamida** es una sustancia química que se crea de forma natural en productos alimenticios que contienen almidón durante procesos de cocción cotidianos a altas temperaturas. Se forma principalmente en alimentos ricos en hidratos de carbono, horneados o fritos, con materias primas que contienen sus precursores, como cereales, patatas, granos de café etc., durante procesos industriales a 120°C y a baja humedad.

El proceso químico que causa esto se conoce como la reacción de Maillard; también "dora" la comida y afecta su sabor.

Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión Europea, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamidas en los alimentos. Entrada en vigor el 11 de Abril 2018.

Problemas originados por calentamiento y oxidación de grasas y aceites.

(calentamiento superior a 120°C)

- La oxidación de los lípidos es la segunda causa de deterioro de los alimentos, después de la acción de los microorganismos.
- La oxidación a altas temperaturas genera lípidos insaturados, hidroperóxidos, radicales libres, etc...
- AryCol es la esencia de la dieta mediterránea en dosis concentradas.
- El consumo de AryCol ayuda a prevenir la aparición de enfermedades como colesterol, diabetes, obesidad, hipertensión, cáncer, depresión, etc.

VARIEDAD DE APLICACIONES

Panes y bollería



Elaborados cárnicos



Pastas frescas y secas



Alimentos precocinados



El compuesto nutricional AryCol, por las características de su formulación, puede incorporarse a otras gamas de productos procesados, líquidos o sólidos, ayudando a combatir la oxidación de los mismos.

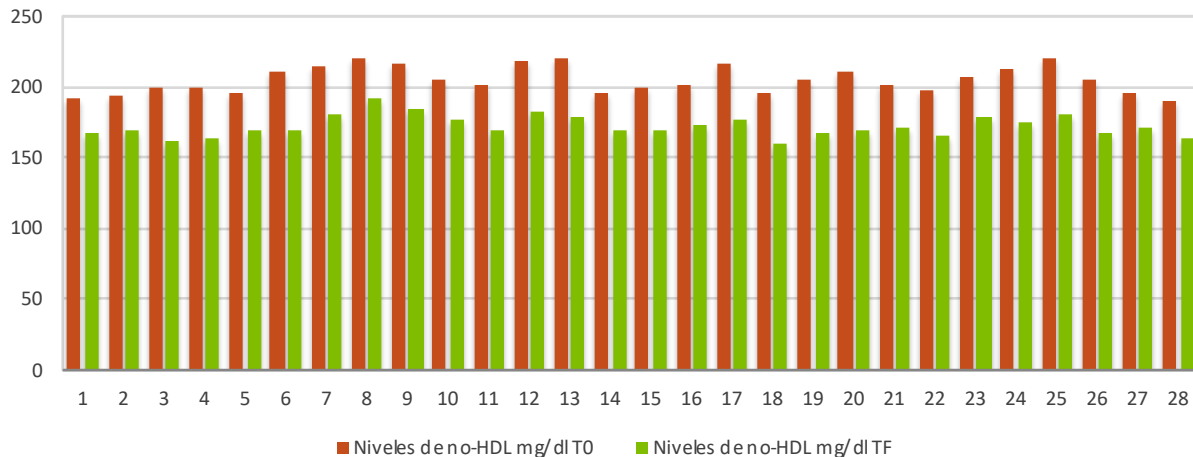
FÓRMULA DEMOSTRADA CLINICAMENTE



Estudio realizado en pacientes mediante el consumo de pan blanco con AryCol

-16%

Reducción LDL
media en dos
meses



La ingesta diaria de entre **50 y 100 grs. de pan blanco con AryCol** durante dos meses ha reducido el colesterol malo entre un -13% y un -19%* en pacientes con colesterol elevado.

*Fuente: Estudio sobre el efecto del AryCol para la reducción del colesterol (LDL) en humanos, Enero 2016

COMPORTAMIENTO DE ARYCOL DURANTE LA COCCIÓN



AINIA centro tecnológico, como entidad independiente, ha realizado un estudio* donde se ha evaluado la permanencia del compuesto nutricional Arycol tras la fermentación de la masa y después del proceso de cocción del pan.

+68%

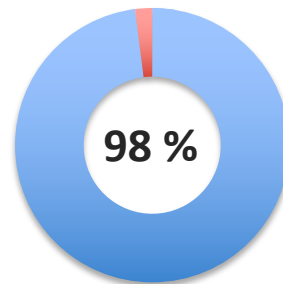
Permanencia de la
oleuropeína
bioactiva en el
producto final.

La EFSA recomienda el consumo mínimo de 5 mg de polifenoles del olivo diarios para obtener beneficios sobre la salud. Las pruebas demuestran que tras la cocción del pan, la cantidad de polifenoles es superior a la recomendada.



*Fuente: Estudio sobre el comportamiento del AryCol durante el proceso de cocción, AINIA marzo 2017

MERCADO POTENCIAL EN ESPAÑA



46.57 MILLONES*



El gran inconveniente de los alimentos procesados es que conllevan un mayor riesgo de desarrollar enfermedades, tales como **colesterol alto, diabetes, obesidad, hipertensión, cáncer, depresión**, etc...

Desde diferentes instituciones como la Fundación Española del Corazón se están llevando a cabo **acciones de sensibilización y concienciación** sobre los riesgos de la enfermedad y la importancia de llevar hábitos saludables.

* Fuente: Fundación Española del Corazón

TENDENCIAS DE MERCADO Y NUEVOS HÁBITOS DE CONSUMO



- ✓ Las marcas y las cadenas de distribución se vuelcan con el segmento de productos saludables y funcionales que previenen dolencias. El Mundo 15/02/2017
- ✓ Análisis de acrilamidas, un carcinógeno formado en productos alimenticios calentados, levanta las alarmas en todo el mundo. J.Agric. Food Chem., 2002, 50(17), pp 4998-5006.
- ✓ El 46% de los consumidores dice estar dispuesto a pagar más dinero por productos naturales y saludables. Nielsen
- ✓ La salud junto con la comodidad son los dos motivos de compra más estables en los últimos años. Joan Riera, Kantar
- ✓ El 97% de los consumidores compraría un pan más sano si lo hubiera. Estudio de mercado, Primlab*
- ✓ La mayoría de los consumidores pagaría entre 10 y 15 céntimos más por un pan que reduzca el colesterol y tenga efecto antioxidante. Estudio de mercado, Primlab*

*Estudio de mercado para analizar el precio y la aceptabilidad de un producto más beneficioso para nuestra salud

FORMULACIÓN 100% NATURAL

AryCol es un compuesto nutricional funcional procedente de extractos 100% naturales.

- ✓ Mejora la salud sin cambiar de hábitos.
- ✓ No altera el sabor ni el color de los alimentos.
- ✓ Inhibe la creación de acrilamidas.
- ✓ Evita la oxidación de los alimentos procesados y la de nuestro organismo.
- ✓ Multiplica la rentabilidad de los productos base.
- ✓ Ofrece una amplia posibilidad de aplicaciones



CONTACTO



AryCol es un producto de PRIMLAB GLOBAL S.L., empresa que se dedica a la investigación y desarrollo de principios activos beneficiosos para la salud y el medio ambiente.

PRIMLAB GLOBAL S.L.

C/ Teulera nº 1 – bajo
03759 Benidoleig
(Alicante)

www.primlab.com

