

 VITASTEROL®

Mezcla de fitoesteroles y ésteres de fitoesterol



www.vitaenaturals.com

C/ Gutenberg • Parc. 356 • Políg. Ind. Torrehierro
45614 Talavera de la Reina. Toledo. Spain
ph: +34 925 851 013 • fax +34 925 851 021
e-mail: commerce@vitaenaturals.com

 VitaNaturals
MANUFACTURERS OF WELLNESS

VITASTEROL®

Mezcla de fitoesteroles y ésteres de fitoesterol

Vitasterol® es un ingrediente de origen natural y vegetal que reduce los niveles del colesterol “malo” (LDL-colesterol) y el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

La capacidad del **Vitasterol®** para reducir los niveles de colesterol se debe a la similitud molecular entre el colesterol y los fitoesteroles, que compiten en el intestino para conseguir espacio en su medio de transporte (las micelas). Por consiguiente, los fitoesteroles bloquean el paso del colesterol hacia el hígado: **Vitasterol®**.

La eficacia de los fitoesteroles y los ésteres de fitoesterol ha sido comprobada en más de 40 estudios clínicos, aleatorios con método doble ciego y controlados con placebo en diferente clase de pacientes. Estos estudios se realizaron con 2 gramos al día o más de ésteres de fitoesterol, reduciéndose el LDL-colesterol y colesterol total entre 8% y 17%.

Las autoridades alimentarias de algunos países de la Unión Europea han evaluado los fitoesteroles como seguros antes de lanzar el producto en el mercado, y toda regulación europea relacionada con Novel Food recomienda que el consumo diario no debe exceder de 3 g.

Vitae Naturals tiene autorización de la Unión Europea en todas las categorías de alimentos aprobadas en la UE en virtud del Reglamento (CE) N° 258/97.

- **Vitasterol®** está disponible en diversas formulaciones para adaptarse a sus necesidades de aplicación.
- **Vitasterol®** es una mezcla de fitoesteroles que puede ser utilizada en complementos alimenticios.
- **Vitasterol® S-80** es un nuevo ingrediente alimentario, cuyo uso está permitido en: grasas amarillas de untar, leche, queso y productos a base de yogur, bebidas de soja, aliños para ensaladas (incluyendo mayonesa), pan de centeno, salsas aromáticas, bebidas a base de leche con frutas o cereales y bebidas de arroz.

Nuestros fitoesteroles proceden de fuentes IP (soja o pino).

Los fitoesteroles han sido uno de los primeros ingredientes en obtener aprobación de la Comisión Europea respecto a la declaración de propiedades saludables en los alimentos según el Reglamento (CE) N° 1924/2006. Los fabricantes de alimentos tales como grasas amarillas para untar (margarinas), mayonesa/aliños de ensaladas y productos lácteos con fitoesteroles y ésteres de fitoesterol añadidos pueden etiquetar sus productos con la siguiente declaración:

“Se ha demostrado que los fitoesteroles disminuyen/reducen la colesterolemia. Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de riesgo en el desarrollo de cardiopatías coronarias (CHD).”

LIQUIDOS				
Producto	Concentración	Fórmula	Aspecto	
Vitasterol® S-80 Esterified	*min 99%	Ésteres de fitoesterol	Crema viscosa amarillo claro a temperatura ambiente y aceite claro a 45° C	x x x x x
POLVOS				
Producto	Concentración	Fórmula	Aspecto	
Vitasterol® S-80 (95%)	min 95%	Mezcla de fitoesteroles	Polvo fino de color blanco a crema	x x x x x
Vitasterol® S-80 (99%)	min 99%	Mezcla de fitoesteroles	Polvo granulado, que fluye libremente, de color blanco	x x x x x
Vitasterol® S-80 WDP NUEVO		Mezcla de fitoesteroles	Polvo dispersable en agua color blanco amarillento**	x x x x x

*min 60% calculado como esteroles libres
 **liso para usar en alimentos de base acuosa

Desarrollamos formulaciones dispersables en agua para facilitar la manipulación y aplicación en los procesos de fabricación de nuestros clientes. Si necesita una formulación especial para añadir a sus productos, por favor, contacte con nosotros.

Nuestra gama de productos **Vitasterol®** se fabrica bajo la norma FSSC 22000 y las regulaciones aplicables.

Suplementos alimenticios
 Grasas amarillas de untar
 Leche, Yogur y queso
 Aliños de ensalada, aceite
 Pan de centeno
 Salsas aromáticas
 Zumos y bebidas