

# Cálcio Quelato Taste Free

Código: 83

21/02/2024

Revisão: 00

Pág. 1 de 4

**Denominação Química:**

Quelato de Calcio Sem sabor, com 12 % em cálcio.

**Característica**

**O Calcio Quelato, sem sabor (Taste Free), tem aplicação em merendas, capuccinos, leite, massas, derivados de leite, cárneos, achocolatados, etc, ou seja, em alimentos que requer sabor neutro (sem gosto amargo, diferente de outros minerais de calcio).**

Seu pH a 1% é de 6 a 8. apresenta-se como pó de coloração branca, é parcialmente solúvel em água. Por estar na forma orgânica, a atividade mineral é potencialmente aumentada, com redução significativa de efeitos colaterais inclusive de distúrbios gástrico/intestinais. Comparativamente a calcio inorgânico (na forma de sais, por exemplo), sua absorção é próxima a 200% maior. Portanto, pode-se dizer que o Cálcio Quelato Taste Free é um mineral de última geração, e conhecido como nutracêutico. A composição em calcio é de 12%.

Em sua produção utiliza-se matérias primas de alta qualidade, todas analisadas e avaliadas para certificação que não exista contaminantes químicos e biológicos potenciais. Sua produção é feita cuidadosamente, considerando-se as Boas Práticas de Produção (BPP), com equipamentos grau sanitário (alto nível de higienização) e processos que preservam ao máximo suas propriedades naturais. Sua constituição, de minerais e aminoácidos (também essenciais ao organismo e com matérias primas de origem natural), proporcionam máxima efetividade e segurança ao usuário. Finalmente, o controle de qualidade do produto final é rigoroso. O produto final é submetido a 20 tipos de análises para verificar sua pureza antes de ser disponibilizado ao mercado.

**Atividade**

O Mineral cálcio atua como um auxiliar (catalisador) de enzimas responsáveis pelo crescimento e desenvolvimento do corpo e está envolvido em várias etapas do processo de coagulação sanguínea. Apresenta atividade nas reações neuromusculares, na função cardíaca e influencia na atividade mental. Tem papel fundamental na formação óssea e da dentição e sua carência está diretamente relacionada à doenças degenerativas como osteoporose e hipertensão.

Portanto, as funções bioquímicas do cálcio em nosso organismo são:

- Fortalecimento do sistema ósseo;
- Crescimento e desenvolvimento;
- Regulador da atividade cerebral;
- Estimulante;
- Prevenção de câibras;
- Auxiliar na prevenção de hipertensão;
- Possui propriedade protetora contra o câncer colo retal.

# Cálcio Quelato Taste Free

Código: 83

21/02/2024

Revisão: 00

Pág. 2 de 4

Assim, sua deficiência pode causar:

- Degeneração óssea (osteoporose);
- Comprometimento do crescimento e desenvolvimento do corpo (raquitismo);
- Hipertensão;
- Diminuição da atividade cerebral.

É sabido que o cálcio encontrado nos alimentos muitas vezes está em níveis insatisfatórios.

As fontes naturais onde encontramos o cálcio em quantidades mais elevadas são:

- Leite e seus derivados; soja, sardinha, salmão, amendoim, nozes

## Aplicação

Farmacêutico: formulação de medicamentos, complexos minerais/vitamínicos

Cosméticos: cremes, loções e xampus.

Alimentos: fortificação de alimentos (bolachas, iogurtes, e outros laticínios, doces, massas, sorvetes, bebidas não alcoólicas, etc.).

## Quantidade Utilizada

Ingestão Diária Recomendada (IDR) para Adultos e Crianças: 800 mg/dia de cálcio

Ref: Resolução GMC nº 18/94 e Portaria nº 33, de 13 de janeiro de 1998 da Secretária de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

Em alimentos, pode ser empregado criteriosamente na proporção de até 800mg de cálcio/porção de alimentos\* (100% da dose diária recomendada).

Em medicamentos, sua composição é em função da dosagem recomendada por agentes de saúde.

Em cosméticos, sugere-se na proporção de até 0,1% deste mineral, como agente nutritivo e de equilíbrio mineral na formulação.

\* Entende-se por porção de alimentos àquela que uma pessoa adulta ingere-se em média em um dia (para criança, obedecer ao valor de IDR descrito acima).

## Aspectos Físicos

Sólido, de coloração branca e granulometria esférica: Passa 95% da massa em peneira MESH 100.

## Solubilidade

Parcialmente solúvel em água, forma suspensão.

## Armazenagem e Cuidados de Manipulação

Manter protegido da umidade, devido a sua rápida absorção de água, e da luz. Manter a embalagem sempre bem vedada ao ar ambiente. Manipular sempre segundo as boas

# Cálcio Quelato Taste Free

Código: 83

21/02/2024

Revisão: 00

Pág. 3 de 4

práticas de higiene e de produção, evitando expor por tempo desnecessário ao ar ambiente (higroscópico).

## Compatibilidade Química

Incompatível com agentes ácidos, básicos e álcalis.

## Tecnologia de Produção

A Produção de Cálcio Quelato TASTE FREE é feita segundo as boas práticas de produção e de higiene, com controle total de metais pesados e de microorganismos tanto das matérias primas como dos produtos finais, bem como das etapas de produção. Os processos produtivos são conduzidos sob temperaturas baixas para preservar todos os ingredientes de fabricação, com cuidados especiais na formulação para obter os produtos dentro das especificações de qualidade. Os produtos, finalmente, são submetidos a uma batelada de análises e testes para confirmar sua qualidade. Todos os procedimentos e resultados são criteriosamente armazenados, bem como amostras e contra-amostras de cada lote de produção.

## Dados de Qualidade e Especificação

Os dados de especificação do Cálcio Quelato Taste Free

## Bibliografia

HALLBERG L, ROSSANDER-HULTHEN L, BRUNE M, GLEERUP A. 1992. Calcium and iron absorption: mechanism of action and nutritional importance. Eur J Clin Nutr;26:317-2  
HEANEY, R.P. Calcium Tiss Int. 46:300-4, 1990. CELOTTI, F., BIGNAMINI A. Dietary calcium and mineral vitamin supplementatio: a controversial problem. J. Int. Med. Res., v. 27, n.1, p.1-14, 1999. FERNANDES, C. E. et al . Osteoporose, como diagnosticar e tratar. Revista Brasileira de medicina. V. 24., Ed. Especial, dez. 1998.

## PRINCIPAIS APLICAÇÕES:

Farmacêutico: Cápsulas de suplementos;

Cosméticos: Cremes, Loções e Xampus;

Alimentício: logurtes, Bolachas, Doces, Pastas, Sorvetes, etc.;

Consumo recomendado: Até 800mg de Cálcio/dia.

## PRINCIPAIS FUNÇÕES:

Fortalecimento do sistema ósseo;

Crescimento e desenvolvimento;

Regulador da atividade cerebral;

Prevenção de câibras;

Auxiliar na prevenção de hipertensão.

# Cálcio Quelato Taste Free

Código: 83

21/02/2024

Revisão: 00

Pág. 4 de 4

**PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS:** Cálcio de alta biodisponibilidade e efeitos colaterais mínimos comparados aos seus sais.

**SEGURANÇA À SAÚDE:** Produto Inócuo.

**ARMAZENAMENTO:** A temperatura entre 25º a 30ºC, em recipiente perfeitamente fechado, protegido da luz e umidade

CARACTERÍSTICA	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
<b>FISICO- QUÍMICA</b>		
Textura	---	Pó fino
Cor	---	Branco
Solubilidade	---	Parcialmente Solúvel em água
Umidade	%	< 10
Densidade aparente	g/cc	0,40 a 0,60
Sabor	---	Sem sabor
Teor de Cálcio	%	12
PH a 1%	---	6,0 a 8,0
<b>MICROBIOLOGIA</b>		
Contagem total de Aeróbicos e Mesófilos	UFC/g	< 100
Contagem total de bolores e leveduras	UFC/g	< 100
Contagem de coliformes fecais	NMP/g	Ausente
Contagem de E. Coli	NMP/g	Ausente