

Magnésio Quelato Taste Free

Código: 425

21/02/2024

Revisão: 00

Pág. 1 de 4

Denominação Química:

Quelato de magnésio, sem sabor, com 10% de magnésio.

Característica

O Magnésio 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 de metal, amargo, diferente de outros minerais de magnésio).

O Magnésio Quelato Taste Free apresenta-se como pó de coloração branca a levemente bege e é solúvel em água. Seu pH a 1% é de 7 a 10. Por estar na forma orgânica, a atividade mineral é potencialmente aumentada, com redução significativa de efeitos colaterais inclusive de distúrbios gástrico/intestinais. Comparativamente a magnésio inorgânico (na forma de sais, por exemplo), sua absorção é próxima a 400% maior. Portanto, pode-se dizer que o Magnésio Quelato é um mineral de última geração, e conhecido como nutracêutico. Seu teor em magnésio é de 10%.

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) de última geração 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), proporciona máxima efetividade e segurança ao usuário. Finalmente, o controle de qualidade do produto final é rigoroso. O produto final é submetido a inúmeras análises para verificar sua pureza antes de ser disponibilizado ao mercado.

Atividade

O mineral magnésio está envolvido em uma grande variedade de processos bioquímicos e fisiológicos, incluindo a contração muscular, redução de fadiga e a excitabilidade nervosa.

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

- Magnésio regula a replicação de DNA e estimula as enzimas necessárias à divisão celular;
- É importante na conversão do açúcar do sangue em energia;
- É um mineral necessário ao metabolismo de Cálcio e Vitamina C e previne a arteriosclerose;
- Favorece manter um sistema cardiovascular saudável e ajuda a prevenir ataques cardíacos;
- Associado com o Cálcio, pode funcionar como um calmante natural;

Magnésio Quelato Taste Free

Código: 425

21/02/2024

Revisão: 00

Pág. 2 de 4

- Ajuda evitar os depósitos de Cálcio nos rins;
 - É conhecido como mineral anti-estresse, como relaxante e prevenção de problemas cardíacos;
 - Importante elemento no combate à fadiga e osteoporose
- Assim, sua deficiência pode causar:
- Alterações de comportamento, como: irritabilidade, stress e confusão mental;
 - Retardo no crescimento; Insônia e Contrações nervosas;
 - Tremores musculares;
 - Aumento do colesterol sérico;
 - Disritmias cardíacas;
 - Hipercalcemia;
 - Diminuição da resistência física.

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

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

- Germe de trigo
- Espinafre
- Nozes

Aplicação

Farmacêutico: formulação de medicamentos, complexos minerais/vitamínicos

Cosméticos: loções, cremes, 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: 300 mg/dia de magnésio

Ingestão Diária Recomendada (IDR) para Crianças: 60 a 170 mg/dia de magnésio

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

Em alimentos, pode ser empregado criteriosamente na proporção de até 300mg de magnésio/porção de alimentos* (100% da dose diária recomendada).

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

Em cosméticos, sugere-se na proporção de até 0,1% deste mineral, como agente reforçador da fibra capilar e antioxidante celular 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).

Magnésio Quelato Taste Free

Código: 425

21/02/2024

Revisão: 00

Pág. 3 de 4

Aspectos Físicos

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

Solubilidade

solúvel em água.

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 às boas práticas de higiene e de produção, evitando expor por tempos desnecessários ao ar ambiente (higroscópico).

Compatibilidade Química

Incompatível com agentes ácidos, básicos e álcalis.

Tecnologia de Produção

A Produção de Magnésio Quelato 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 são, finalmente, 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 Magnésio Quelato Taste Free

Bibliografia

Wallach et al – Effects of magnesium on skeletal metabolism. Magnesium Tr El pp1-4,1990.

Wacker W, Parisi A – Magnesium metabolism. New Engl J Med. 278: 658-663; 712-717; 772-786,1968.

PRINCIPAIS APLICAÇÕES:

Farmacêutico: Cápsulas de suplementos;

Cosméticos: Cremes, Loções e Xampus;

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

Magnésio Quelato Taste Free

Código: 425

21/02/2024

Revisão: 00

Pág. 4 de 4

Consumo recomendado: Até 300mg de magnésio /dia.

PRINCIPAIS FUNÇÕES:

Magnésio estimula as enzimas necessárias à divisão celular;
 Reforçador da fibra capilar;
 Promover equilíbrio mineral nas formulações cosméticas por estar na forma orgânica;
 É importante na conversão do açúcar do sangue em energia;
 É um mineral necessário ao metabolismo de Cálcio e Vitamina C e previne a arteriosclerose;
 Favorece manter um sistema cardiovascular saudável e ajuda a prevenir ataques cardíacos;
 Associado com o Cálcio pode funcionar como um calmante natural;
 Ajuda evitar os depósitos de Cálcio nos rins;
 Tem função anti-estresse, como relaxante e prevenção de problemas cardíacos;
 Importante elemento no combate à fadiga e osteoporose.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS: Magnésio 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 |
|---|---------|------------------------------|
| FISICO- QUÍMICA | | |
| Textura | --- | Pó fino |
| Cor | --- | Branco a levemente bege |
| Solubilidade | --- | Parcialmente Solúvel em água |
| Umidade | % | < 10 |
| Densidade aparente | g/cc | 0,10 a 0,5 |
| Sabor | --- | Sem sabor |
| Teor de Magnésio | % | 10 |
| PH a 1% | --- | 7,0 a 9,0 |
| MICROBIOLOGIA | | |
| 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 |