

Zinco Quelato Taste Free

Código: 2724

21/02/2024

Revisão: 00

Pág. 1 de 4

Denominação Química:

Quelato de zinco, sem sabor, com teor de 30% em zinco.

Característica

O Zinco 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 zinco).

O Zinco Quelato Taste Free apresenta-se como pó de coloração branco e é pouco solúvel em água. Seu pH a 1% é de 5 a 8. Por estar na forma orgânica, sua atividade mineral é potencialmente aumentada, com redução significativa de efeitos colaterais inclusive de distúrbios gástrico/intestinais. Comparativamente a zinco inorgânico (na forma de sais, por exemplo), sua absorção é próxima a 400% maior. Portanto, pode-se dizer que o Zinco Quelato é um mineral de última geração, e conhecido como nutracêutico. Seu teor em zinco é de 28-31 %.

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), proporciona 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 zinco mineral está envolvido no controle de mais de 250 processos enzimáticos e no metabolismo de alimentos. Participa de forma importante no mecanismo imunológico e tem importante atividade antioxidante. O zinco age orientando e controlando o fluxo eficiente dos processos do organismo e promovendo a manutenção dos sistemas enzimáticos e as células, sendo, portanto, essencial na síntese das proteínas.

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

- Apresenta papel antioxidante;
- Imunoestimulante, protegendo de enfermidades diversas;
- Desenvolvimento físico das crianças
- Cicatrização dos tecidos;
- Protege contra a degeneração macular;
- Contribui com a produção de insulina;
- Previne o stress nervoso.

Zinco Quelato Taste Free

Código: 2724

21/02/2024

Revisão: 00

Pág. 2 de 4

Assim, sua deficiência pode causar:

- Redução da imunidade;
- Retardamento do crescimento;
- Retardamento na cicatrização;
- Anorexia (perda de apetite);
- Fadiga;
- Perda de gustação;
- Redução na produção de enzimas como as pancreáticas (redução da síntese de insulina).

Assim, sua deficiência pode causar:

- Redução da imunidade;
- Retardamento do crescimento;
- Retardamento na cicatrização;
- Anorexia (perda de apetite);
- Fadiga;
- Perda de gustação;
- Redução na produção de enzimas como as pancreáticas (redução da síntese de insulina).

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

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

- Carne magra, feijão, peixe, ovo e repolho.

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: 15mg/dia de zinco

Ingestão Diária Recomendada (IDR) para Crianças: 5 a 10mg/dia de zinco

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 15mg de zinco/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 antioxidante da pele, agente nutritivo e de equilíbrio mineral na formulação.

Zinco Quelato Taste Free

Código: 2724

21/02/2024

Revisão: 00

Pág. 3 de 4

* 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 mínimo 90% da massa em peneira MESH 100.

Solubilidade

Pouco 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 as boas 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 Zinco 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 Zinco Quelato Taste Free se encontram na folha de especificação a seguir.

Bibliografia

Black, R.E., 1998. Therapeutic and preventive effects of zinc on serious childhood infectious diseases in developing countries. Am J Clin Nutr, 68, 476-479S.

Rostan, E.F.; DeBuys, H.V.; Madey, D.L. e Pinnell, S.R., 2002. Evidence supporting zinc as an important antioxidant for skin, Pharmacol. Ther., 41, 606-611

Black, M.M., 1998. Zinc deficiency and child development. Am. J. Clin. Nutr., 68, 464S-469S.

PRINCIPAIS APLICAÇÕES:

Zinco Quelato Taste Free

Código: 2724

21/02/2024

Revisão: 00

Pág. 4 de 4

Farmacêutico: Cápsulas de suplementos;
Cosméticos: Cremes, Loções e Xampus;
Alimentício: logurtes, Bolachas, Doces, Pastas, Sorvetes, etc.;
Consumo recomendado: Até 15mg de manganês Quelato/dia.

PRINCIPAIS FUNÇÕES:

Apresenta papel antioxidante da pele e do corpo;
Agente nutritivo da pele;
Imunoestimulante, protegendo de enfermidades diversas;
Desenvolvimento físico das crianças;
Cicatrização dos tecidos;
Protege contra a degeneração macular;
Contribui com a produção de insulina;
Previne o stress nervoso.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS: Zinco 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
Solubilidade	---	Parcialmente Solúvel em água
Umidade	%	< 5
Densidade aparente	g/cc	0,40 a 0,80
Sabor	---	Sem sabor
Teor de Zinco	%	28 a 31
PH a 1%	---	5,0 a 8,0
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