

BERRI ESSENCE

BIOVITAL



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

LITERATURA CIENTÍFICA

INCI Name (CAS Number): *Mixed Berries Fermented Concentrate [Water, Fructose, Elderberry, Black Chokeberry, Acai Berry, Bilberry, Black Currant, Raspberry, Blackberry, Blueberry, Boysenberry, Cranberry, Bayberry, Goji Berry, Indian Gooseberry, Strawberry, Mulberry], Soluble Tapioca Fiber, Tapioca Starch.*

BERRIESSENCE

Descrição do produto

Berriessence™ é um produto fermentado de berries (frutas vermelhas) feito através de um processo de fermentação de três estágios de 15 super berries, as quais transformam-se em pó através do sistema spray-dry com encapsulamento de fibra patenteado. **Berriessence™** é rico em uma diversidade de polifenóis, antocianinas, ácidos orgânicos e com atividade semelhante a SOD (superóxido dismutase), que trazem a função de eliminação de radicais livres. O encapsulamento de fibra protege efetivamente esses componentes ativos e os torna estáveis, o que torna **Berriessence™** eficaz para realizar antioxidação, desintoxicação e regulação do metabolismo, entre outros benefícios para a saúde.

O produto mantém o sabor agradável dos frutos silvestres naturais. Além disso, o pó tem excelente fluxo livre e solubilidade instantânea em água, tornando-o adequado para misturar em qualquer fórmula de suplementos funcionais / nutracêuticos a base de pó, fórmulas líquidas ou embalados diretamente em sachê. **Berriessence™** apresenta múltiplos benefícios para a visão, beleza, saúde geral da mulher, regulação do metabolismo e do equilíbrio das bactérias intestinais.



O poder dos produtos fermentados

Os alimentos fermentados pertencem a uma categoria de alimentos denominada “alimentos funcionais que sabidamente têm um efeito positivo na saúde” (Anakum e Reide, 2009).

Os alimentos fermentados são descritos como saborosos e saudáveis e geralmente são apreciados por vários atributos: seus sabores, aromas, texturas únicas e específicas, e propriedades aprimoradas de cozimento e processamento. Essas características dos alimentos fermentados são aumentadas em virtude das atividades metabólicas das enzimas secretadas pelos microrganismos (Rolle e Satin, 2002). Além dos fitoquímicos (antocianinas, polifenóis e outros) de frutas e vegetais, existem os produtos metabólicos (pós-bióticos, prebióticos), ácidos orgânicos produzidos a partir da decomposição de microrganismos e atividade semelhante a SOD para antioxidação. Todas essas composições podem regular as funções fisiológicas melhor do que o suco de fruta comum. O termo zimologia é utilizado para designar uma ciência aplicada que estuda o processo bioquímico da fermentação e seus usos práticos. Os benefícios dos produtos fermentados são muito maiores do que os da própria fruta e têm chamado cada vez mais a atenção do mercado de produtos para a saúde na Europa e nos EUA nos últimos anos. Produtos relacionados foram desenvolvidos e lideraram a tendência um após o outro. Berries são uma base de fermentação comumente usada.

BERRIESSENCE

PROCESSO DE OBTENÇÃO DO PÓ DE SUPER BERRIES USANDO ENCAPSULAMENTO DE FIBRA

BERRIES DE ALTA QUALIDADE
Entrega direta da origem: triagem de qualidade e verificação de resíduos de pesticidas.

FERMENTAÇÃO PRIMÁRIA E EXTRAÇÃO
Transferência de cepas de levedura para fermentação primária e extração de fitoquímicos; filtração de suco de frutas e resíduos.

MISTURANDO O LÍQUIDO FERMENTADO
Misturar o líquido de fermentação de uma única berry completamente.

CONTROLE DE QUALIDADE
Monitoramento do valor de pH, valor Brix, viscosidade e avaliação de sabor para garantir a qualidade do líquido de fermentação.

ENCAPSULAMENTO DE FIBRA
Encapsulamento de fibra exclusivo e secagem por pulverização sob condições ideais de temperatura e pressão.

CONTROLE DE QUALIDADE FINAL
Amostragem para confirmar a qualidade de pó de encapsulamento de fibra.



ETAPA
1

ETAPA
2

ETAPA
3

ETAPA
4

ETAPA
5

ETAPA
6

ETAPA
7

ETAPA
8

ETAPA
9

ETAPA
10

ETAPA
11

ETAPA
12

PROCESSAMENTO DE FRUTAS E VEGETAIS
Limpeza e fatiamento. Armazenar frutas e vegetais separadamente.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO
Adicionar levedura e *Lactobacillus* para a segunda e mais profunda fermentação. Produção de mais nutrientes.

O TERCEIRO ESTÁGIO DE FERMENTAÇÃO E MATURAÇÃO
Adicionar bactérias de ácido acético para metabolizar o álcool residual produzido pela fermentação em ácidos orgânicos saudáveis.

ADICIONAR EXCIPIENTES RICOS EM FIBRAS
Adicionar fórmula única transportadora de fibra em estágios.

INJETAR OS INGREDIENTES NO SECADOR DE SPRAY
Pulverizar o líquido para secagem.

ENVIO
Controle de qualidade das embalagens. Entrega segura aos clientes.

BERRIESSENCE

Principais propriedades de cada Berry

A presença de Berries sortidas no **Berriessence™** fornece nutrientes mais abrangentes. A variedade na composição resulta em uma gama de benefícios para a saúde humana, como: clareamento da pele; melhoria da visão noturna; saúde do trato urinário; anti-inflamação; estabilização da glicose no sangue; antioxidação; proteção cardiovascular e manutenção da saúde cerebral.

15 espécies cuidadosamente selecionadas de Super Berries



Elderberry - Contém ricos bioflavonóides e proantocianidinas. Aumentam a imunidade, combatem o vírus e previnem a gripe.



Açaí - Contém fitoquímicos ricos e efeito super antioxidante para proteção dos olhos e remoção de substâncias tóxicas.



Chokeberry - Conhecido como “Ouro das Berries”, o Chokeberry contém procianidinas ricas, polifenóis, flavonóides, catequina e quercetina com alta atividade antioxidante, sendo a melhor opção para o clareamento da pele.



Groselha - Conhecido como a “Uva do Norte”, a Groselha é rica em vitamina C, polifenóis e ácido elágico os quais ajudam a clarear a pele e prevenir o melasma.



Cranberry - Conhecido como o “Rubi da América do Norte”, o Cranberry contém procianidina A e ácido orgânico, os quais ajudam a acidificar a urina e combater bactérias do trato urinário.



Amora - Conhecido como “Fruta da Vida”, a Amora pode efetivamente remover os radicais livres, proteger o coração e os vasos sanguíneos, além de estabilizar a glicose no sangue.



Framboesa - Contém ricas vitaminas e fibras dietéticas que facilitam a antioxidação, claream a pele e previnem a constipação.

BERRIESSENCE



Boysenberry - Contém fitoquímicos, ácido elágico e polifenóis para proteção da saúde pulmonar.



Morango - Contém polifenóis, vitamina C e fibra alimentar que ajudam a clarear a pele.



Blueberry - Contém fitoquímicos que beneficiam a saúde visual e o processo de antioxidação.



Chokeberry preto - Contém fitoquímicos que propiciam o aumento da concentração da rodopsina, uma substância ocular sensível à luz, que ajuda na proteção da visão.



Mulberry - Contém vários ácidos orgânicos, vitamina C e ferro que nutrem a pele e o sangue.



Bayberry - Contém minerais como ferro, magnésio e cobre; além de vitamina C e ácidos orgânicos que inibem o crescimento bacteriano, facilitam a micção e reduzem a pressão arterial.



Bilberry - Contém ricos fitoquímicos, flavonóis e polifenóis que ajudam a manter a elasticidade capilar, aliviar a pressão ocular e melhorar a visão noturna.



Goji - Contém alto teor de luteína, uma substância de proteção para os olhos, que reduz a secura e fadiga ocular.

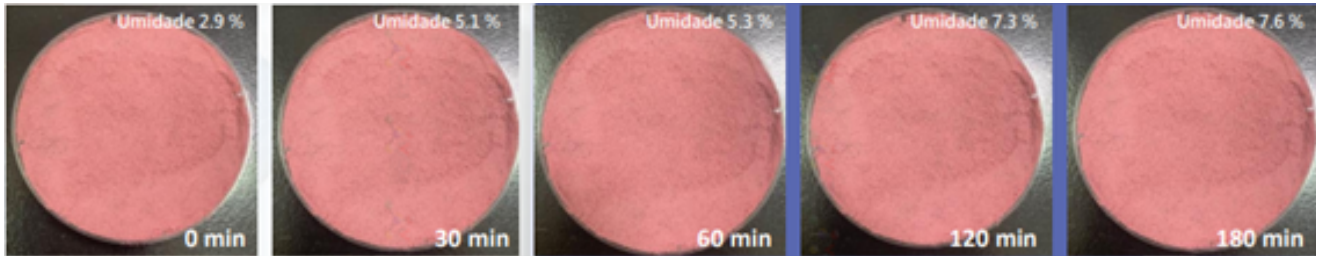
BERRIESSENCE

Comprovações científicas

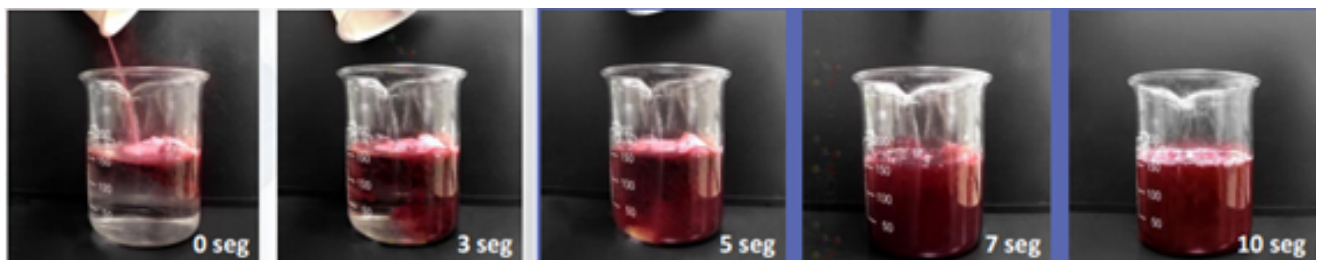
Estudos *In Vitro*

Propriedades anti-higroscópicas e alta solubilidade

Testes em bancada verificaram as propriedades higroscópicas do produto **Berriessence™** em condições de umidade controlada entre 56-58% RH por até 180 minutos.

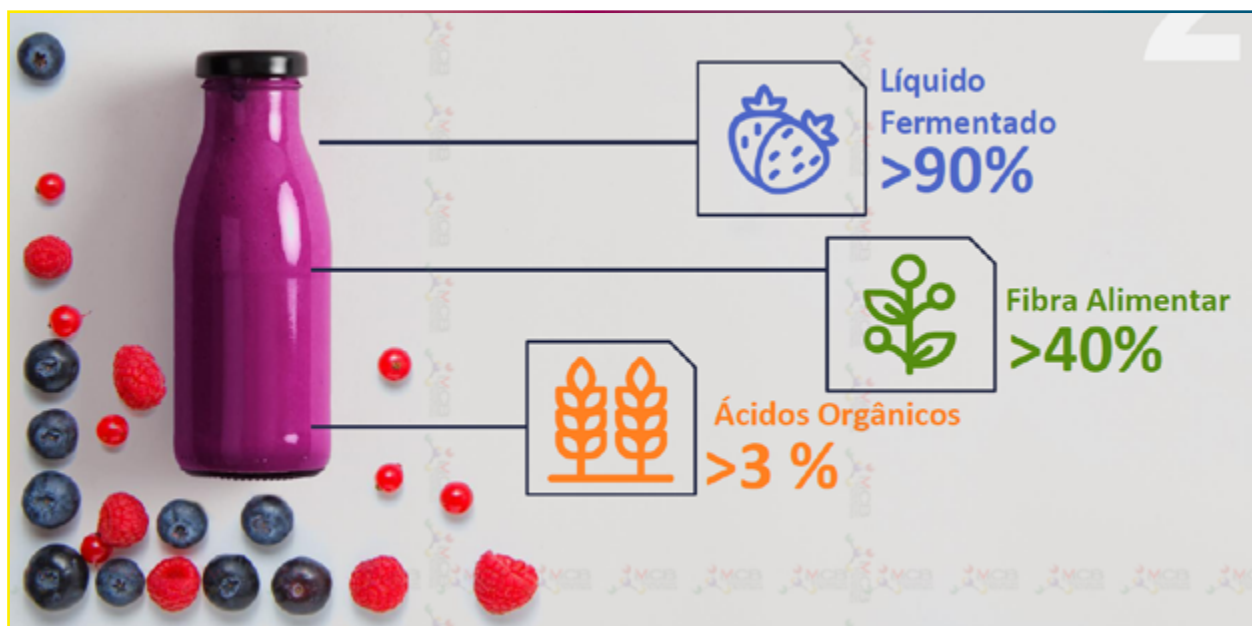


Os resultados demonstram que o produto apresenta propriedades anti-higroscópicas, mantendo o aspecto físico do produto e aumentando a vida útil. Testes em bancada verificaram as propriedades de solubilidade do produto **Berriessence™** em um período de 10 segundos.

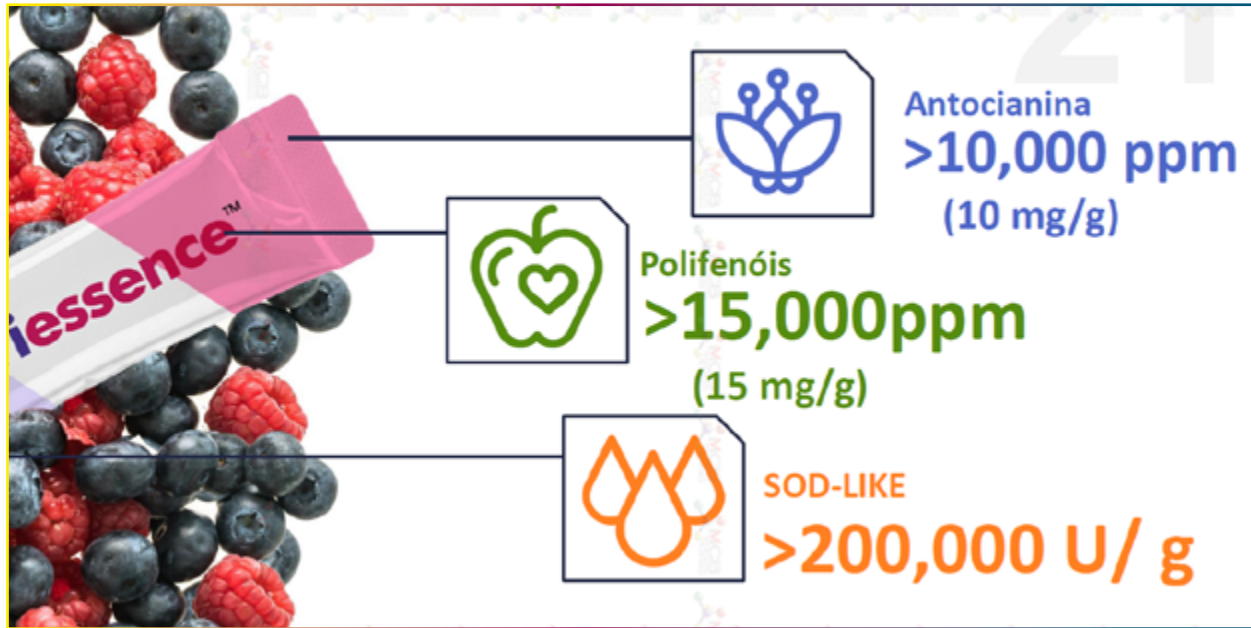


Os resultados demonstram que o produto apresenta alta solubilidade, sendo disponível para uma quantidade maior de aplicações.

Características do produto

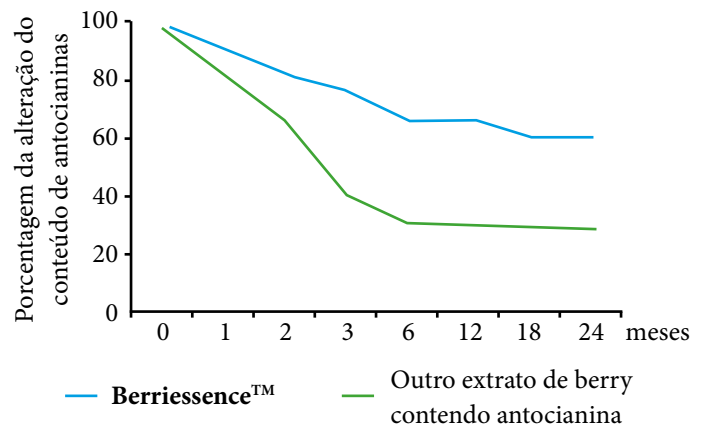
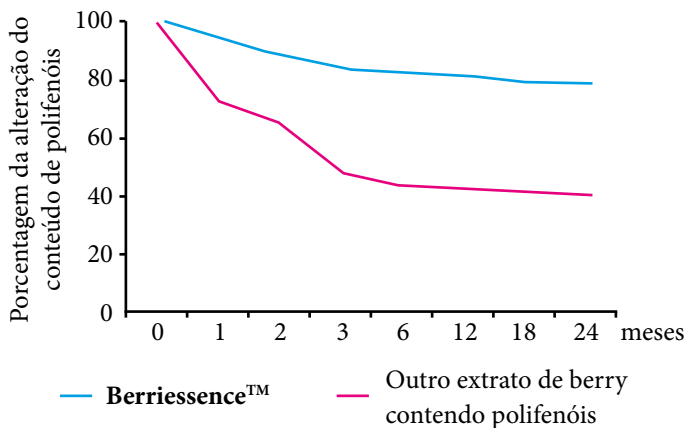


BERRIESSENCE



Proteção dos ingredientes ativos

A avaliação da concentração de polifenóis e antocianinas foi avaliada em um período de 24 meses a fim de se certificar do funcionamento da tecnologia de encapsulamento de fibra.

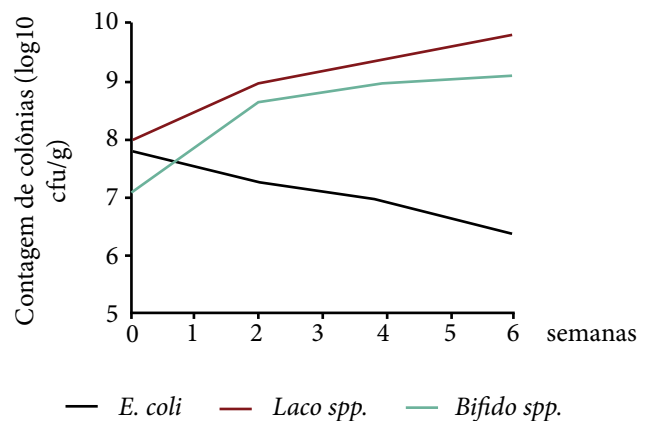


Os resultados demonstraram que o encapsulamento diminuiu a perda da concentração de polifenóis e antocianinas quando comparado à um outro extrato de berry.

Estudos *In Vivo*

Regulador da flora intestinal

Um estudo contendo 10 indivíduos foi realizado para avaliar a presença dos micro-organismos: *E. coli*, *Laco spp.*, *Bifido spp.*, após ingeriram 5g de Berriessence™ por 6 semanas.



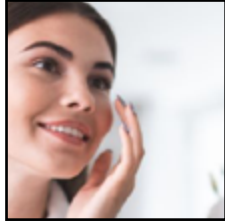
BERRIESSENCE

Os resultados demonstraram que a ingestão de **Berriessence™** levou a uma diminuição de *E. coli* e um aumento de colônias de *Laco ssp.* e *Bifido spp.*

Principais Benefícios



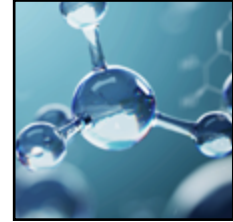
Cuidados com a visão



Clareamento da pele



Aumento do metabolismo



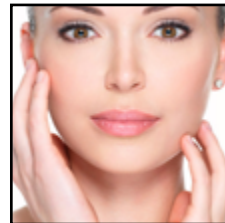
Ação antioxidante



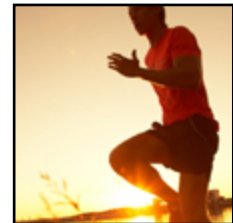
Prevenção de doenças urinárias



Desintoxicação intestinal



Aparência da pele renovada



Melhora a aptidão e o vigor físico

Principais aplicações

Berriessence™ pode ser utilizado na alimentação funcional, suplementos alimentares e outras aplicações.

Alimentação funcional: Bebida em pó instantâneo, bebida energética, geleia, goma, bala, comprimido, efervescente, biscoito, barra nutricional, entre outros.

Suplementos alimentares: sachês de pó, cápsulas, comprimidos, ampolas associados a vários ingredientes nutracêuticos.

Outras aplicações: incorporar junto à bebidas feitas à mão, sucos de frutas e chás.

Dosagem recomendada

Suplemento funcional

Aumento dos microrganismos da flora intestinal: 5g por dia durante 6 semanas

Ação antioxidante: 1,5g - 5g/dia

Formulações cosméticas

0,5% - 1%

Armazenamento

Berriessence™ deve ser armazenado em área coberta, ao abrigo de luz, na temperatura ambiente e na embalagem original fechada.

BERRIESSENCE

Especificações físico-químicas

Aparência: Pó

Cor: Roxo escuro

Odor: Característico

Umidade: 2,8%

Acidez como ácido cítrico (ácido orgânico): 4.29%

Antocianina: 90900 ppm

Total de polifenóis: 21800 ppm

Atividade da enzima superóxido dismutase (SOD): 232936 unit/g

Arsênico: max 0.5 ppm

Chumbo: max 1ppm

Contagem total de bactérias: < 100 UFC/g

E. coli: Ausente/g

Bolores e Leveduras: <10 UFC/g

Informações nutricionais

Valores calculados e expressos em g/100g

Energia (kcal/100g)	270.6
Gorduras Totais	0.6
Gorduras Saturadas	0
Gorduras Trans	0
Proteína	1
Carboidratos	86.3
Fibras	42
Acúcares	5.4
Sódio	0.06

Imunne Flora

Berriessence™2,5 g
Estévia 95%.....25 mg
Fiber AG.....qsp 5 g

Imunne Flora mantém o equilíbrio da nossa microbiota intestinal, auxiliando no processo de desintoxicação. Dissolver 1 sachê (5g) em 250 ml de água.

Berries for Brain

Berriessence™2,5 g
Brainberry.....65 mg
Estévia 95%.....25 mg
Fiber AG.....qsp 5 g

Potente ação antioxidante, com eliminação de radicais livres, e um excelente aprimorador de desempenho cognitivo. Dissolver 1 sachê (5g) em 250 ml de água.

Berries for Gut

Berriessence™2,5 g
Microbiomex.....250 mg
Estévia 95%.....25 mg
Fiber AG.....qsp 5 g

Com efeitos anti-inflamatórios e desintoxicantes, pode ser utilizada como probiótico e tratamento para o desequilíbrio da microbiota, além de aumentar o metabolismo e fortalecer nosso sistema imunológico. Dissolver 1 sachê (5g) em 250 ml de água.

Referências

Anukam, KC; Reid, G. Alimentos tradicionais fermentados africanos e probióticos. J. Med. Food. 12 , 1177–1184. 2009.

Rolle, R. ; Satin, M. Requisitos básicos para a transferência de tecnologias de fermentação para países em desenvolvimento. Int. J. Food Microbiol. 75, 181–187. 2002.



(16) 3509-1900 / 0800 600 6411

www.biovital.ind.br

biovital.ind

biovital_ind

Biovital Indústria e Comércio LTDA

vendas@biovital.ind.br