

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Encapsulación de diferentes tipos de aditivos alimentarios



“Nos preocupamos por tu éxito”

DNA Catcher S.L.

Pol. Ind. Mocholí · Plaza Cein Nº5, nave A8

31110 Noáin, Navarra (Spain)



"DNA CATCHER quiere ser la mejor opción siendo competitivo y flexible para ayudar a los clientes a entregar sus productos en el mercado"

"SOBRE NOSOTROS"

DNA CATCHER es una empresa innovadora española cuyo objetivo principal radica en mejorar la calidad y el rendimiento de los ingredientes activos utilizando la tecnología de encapsulación en cuentas poliméricas aplicada en:



Sector farmacéutico y nutracéutico

Salud humana y animal



Aditivos alimentarios

Encapsulación de diferentes tipos de aditivos



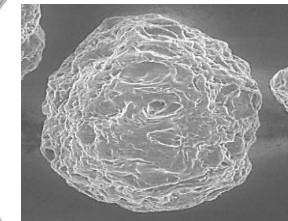
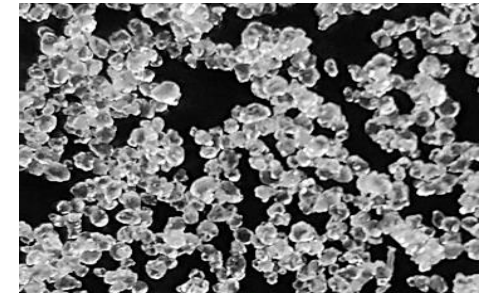
Salud ambiental y control de olores

Control de la emisión de gases y neutralización de malos olores



Compuestos volátiles y aromas

Mejor rendimiento del sabor en matrices alimentarias



DNA CATCHER ha desarrollado sus productos basados en tecnologías patentadas utilizando cuentas de polisacáridos de alta densidad (tecnología HDB) seguras, ecológicas y de grado alimentario que se adaptan a las necesidades del mercado con una amplia variedad de aplicaciones.



PCT/EP2020/062573

- ✓ Fáciles de fabricar a escala industrial con diferentes tamaños (0,2-2.000 μm).
- ✓ Alta capacidad para encapsular moléculas activas y microorganismos.
- ✓ Equipos y técnicas simples y estándar.
- ✓ Materiales "Food Grade" de bajo coste.
- ✓ Evitan el uso de solventes orgánicos volátiles.

Misión, visión, objetivos y capacidades del equipo



Multidisciplinariedad

Experiencia en múltiples sectores



Especialización

Equipo con *expertise*



Creatividad e innovación

Tecnología de vanguardia



Sostenibilidad ambiental

Materias primas naturales, biodegradables y biocompatibles

- ❖ Ensayos y evaluación según las necesidades del cliente.
- ❖ Alta capacidad para resolver problemas relacionados con la estabilidad, la biodisponibilidad, el sabor, la compatibilidad, etc.
- ❖ Desarrollo de sistemas resistentes al calor, al pH y a la oxidación, que evitan la pérdida de compuestos volátiles.
- ❖ Fabricación a escala de laboratorio mediante granulación alta y secado en lecho fluido con pulverización superior (hasta 5 kg).
- ❖ Liofilización.
- ❖ Ensayos físico-químicos, estudios de solubilidad y liberación, control de calidad.



Hacer las cosas más fáciles: Creación de valor

Servicios de I+D/
Investigación
contractual



**“Le ayudaremos a
alcanzar sus objetivos
tecnológicos y de
mercado”**

Suministro de
productos y licencias
de tecnología o
productos finales



**“Listo para cubrir su
necesidad de
mercado”**

Acuerdo de co-desarrollo

*“Asumimos riesgos y desafíos
contigo”*



Acid-Pro-HDB

Estabilización térmica y administración de ácidos orgánicos

Los ácidos orgánicos aportan sabor y también tienen actividad antimicrobiana. Se utilizan para mantener a los animales sanos mediante la inhibición de patógenos.

Acid-Pro-HDB

- Aumenta la estabilidad de los ácidos orgánicos a altas temperaturas.
- Facilita la administración de ácidos orgánicos como ácidos láctico, propiónico e isovalérico.
- Incrementa la estabilidad de los ácidos orgánicos en los alimentos para animales, protegiendo así los alimentos frente a la contaminación.



Oil-Pro-HDB

Aceite en formato polvo

La estabilidad a la oxidación es uno de los parámetros de calidad más importantes de los aceites comestibles. La oxidación puede acelerarse por temperatura, agua, ácidos...

Oil-Pro-HDB

Aumenta la estabilidad del aceite. Puede aplicarse a:

- Aceite de pescado en polvo: microcápsulas core-shell cargadas con aceite de pescado para productos lácteos.
- Aceite de oliva en polvo: microcápsulas core-shell cargadas con aceite de oliva como condimento.
- MCT en polvo: microcápsulas core-shell cargadas con MCT como saborizante.



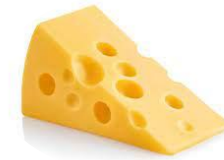
Acid-Pro-HDB

Estabilización térmica y administración de ácidos orgánicos

Ejemplo

Encapsulación de **aroma de queso líquido** a base de combinaciones de ácidos orgánicos y otros compuestos para snacks y patatas fritas:

- Mezcla de aroma de queso Gouda cargada en HDB.
- Mezcla de aroma de queso Suizo cargada en HDB.



Resultados

Polvo HDB (200-800 μm) cargado con una composición volátil de aroma de queso:

- Encapsulación eficaz con una carga de aroma de alrededor del 25-40% en peso, según las propiedades fisicoquímicas de los compuestos aromáticos.
- Buen rendimiento gustativo.
- Se pueden conseguir perfiles de liberación rápida o controlada en la boca.
- Fácil de aplicar a la superficie de la matriz alimentaria.



Tecnología	I+D	Eficacia	Estudio piloto	Estado de desarrollo actual
Acid-Pro-HDB	✓	X	X	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo en curso. Buscando socios para co-desarrollo.
Oil-Pro-HDB	✓	X	X	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo en curso. Buscando socios para co-desarrollo.



DNA Catcher S.L.

Pol. Ind. Mocholí · Plaza Cein Nº5, nave A8

31110 Noáin, Navarra (Spain)

Soporte técnico y de ventas

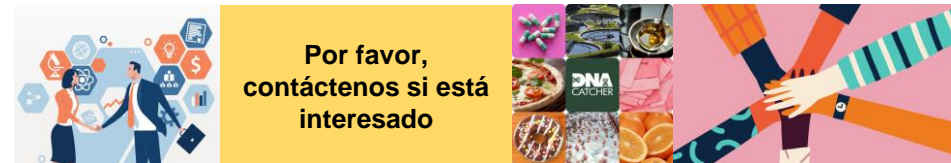
Tel: +34 948 24 55 24

lsanz@dnacatcher.com

bdm@dnacatcher.com

[in](#) DNA Catcher

<https://dnacatcher.com/es/inicio/>



Estamos abiertos a discutir la colaboración, el co-desarrollo o relaciones empresariales con socios (licencia, fabricación y suministro)