

TRUFFINI®GÈ' PROBIOTICS SYSTEM



Il Nostro Expertise

Truffini&Reggè si avvale di un'esperienza pluriennale nella produzione dei prodotti probiotici. Nel corso degli anni l'Azienda ha investito nella realizzazione di reparti a umidità controllata e nell'acquisizione di impianti per la produzione di bustine con tecnologia Multi-PW-Pack™ e stick pack con le tecnologie Dry-SP-System™ e Open-SP-System™.

Il nostro expertise si avvale di un team di collaboratori interni altamente qualificati e da solide relazioni con i fornitori dei ceppi.

Tutti i probiotici che impieghiamo nella realizzazione dei nostri prodotti, formulati in ottica clean label, presentano dei razionali scientifici supportati da studi clinici.

Le Nostre Tecnologie Avanzate

Dry-SP-System™ & Open-SP-System™



Dry-SP-System™



Open-SP-System™

Le tecnologie Dry-SP-System™ e Open-SP-System™ consentono di ottenere una barriera protettiva altamente efficace rispetto all'ambiente esterno, condizione essenziale per controllare e mantenere l'attività dell'acqua a livelli molto bassi. L'utilizzo di stick-pack con sigillatura complanare e alluminio di 20 my garantiscono un efficace controllo dell'umidità. Gli elevati standard in termini di temperatura e umidità dei locali produttivi in sinergia con le nostre tecnologie sono efficaci nel preservare la vitalità dei ceppi probiotici durante tutta la vita commerciale del prodotto.

Multi-PW-Pack™



Multi-PW-Pack™



Multi-PW-Pack™

L'innovativa tecnologia Multi-PW-Pack™ consente la produzione di bustine bipartite e tripartite: in questo modo è possibile ottenere una netta separazione fisica della camera in cui sono contenuti i probiotici dalle altre camere, nelle quali possono essere previste miscele di componenti attivi, che avrebbero potuto interferire negativamente con la vitalità dei ceppi.

Acqua Libera

Un parametro da tenere strettamente sotto controllo quando si sviluppa un prodotto a base di probiotici è l'acqua libera. L'acqua libera è la parte di acqua che non è legata ai vari costituenti dell'integratore, ma rimane libera e reagisce con le diverse sostanze presenti.

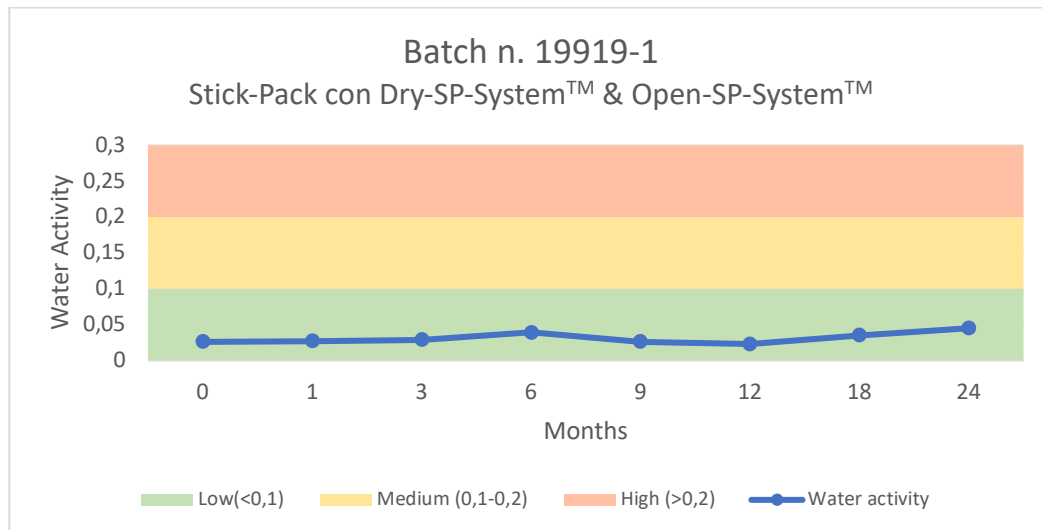
Valori elevati di acqua libera favoriscono la crescita microbica e le reazioni chimiche ed enzimatiche che possono influire su vari parametri, come la durata di conservazione, il sapore, la consistenza e l'aspetto del prodotto.

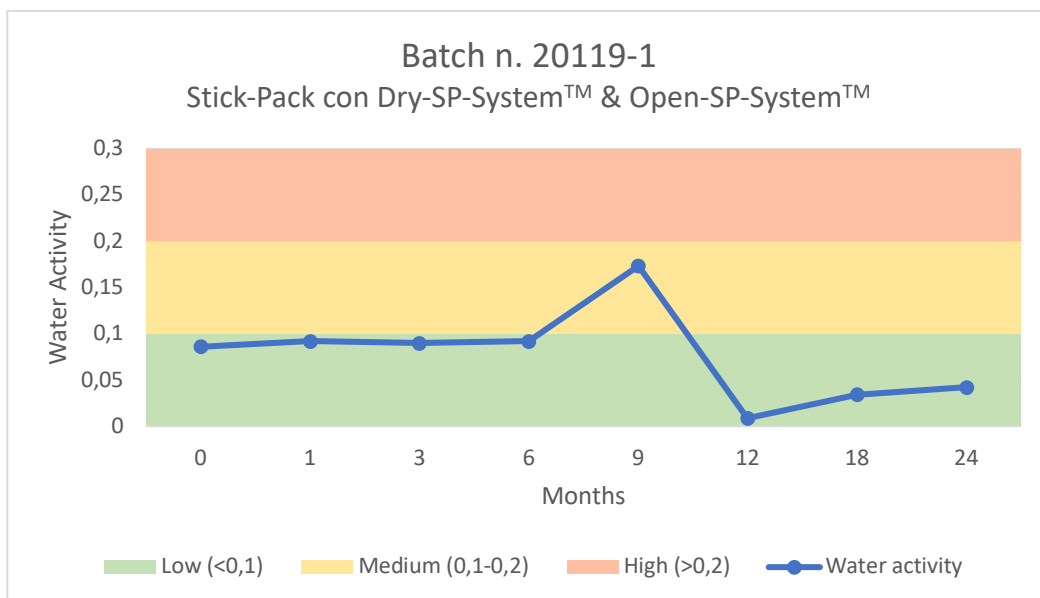
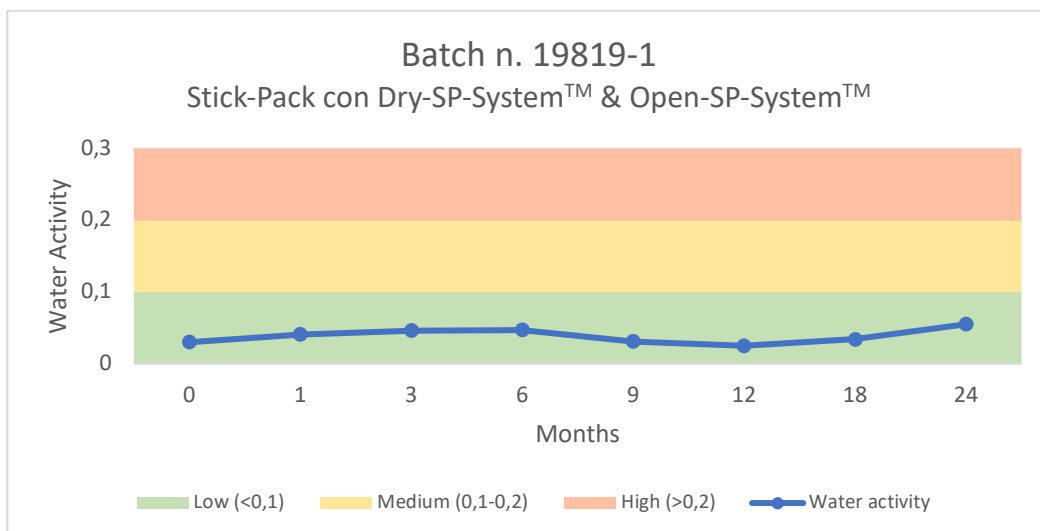
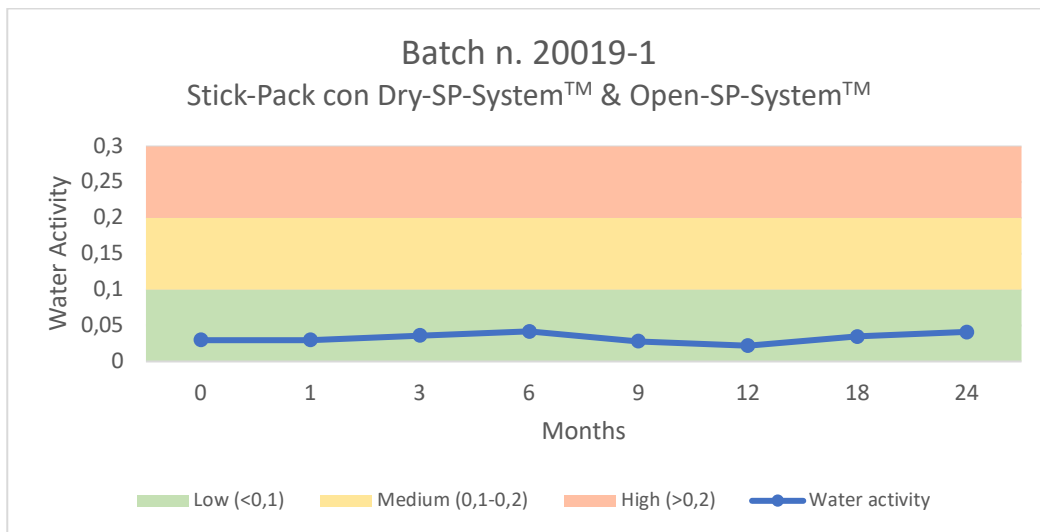
Numerosi studi scientifici hanno dimostrato che a contatto con l'acqua libera, i probiotici perdono la loro vitalità e che possono sopravvivere molto bene a temperatura ambiente se i livelli di acqua libera sono mantenuti a valori molto bassi.

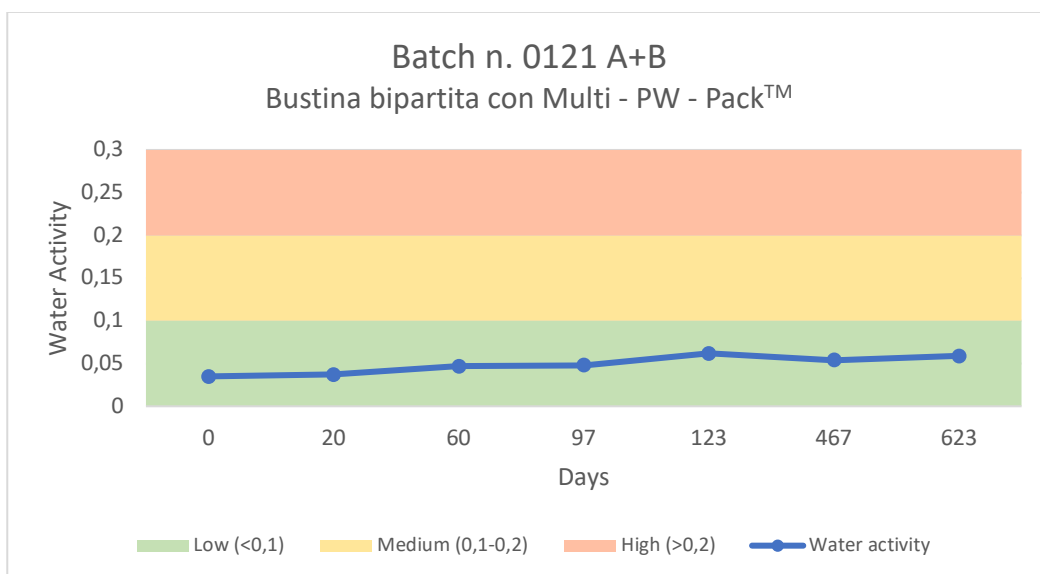
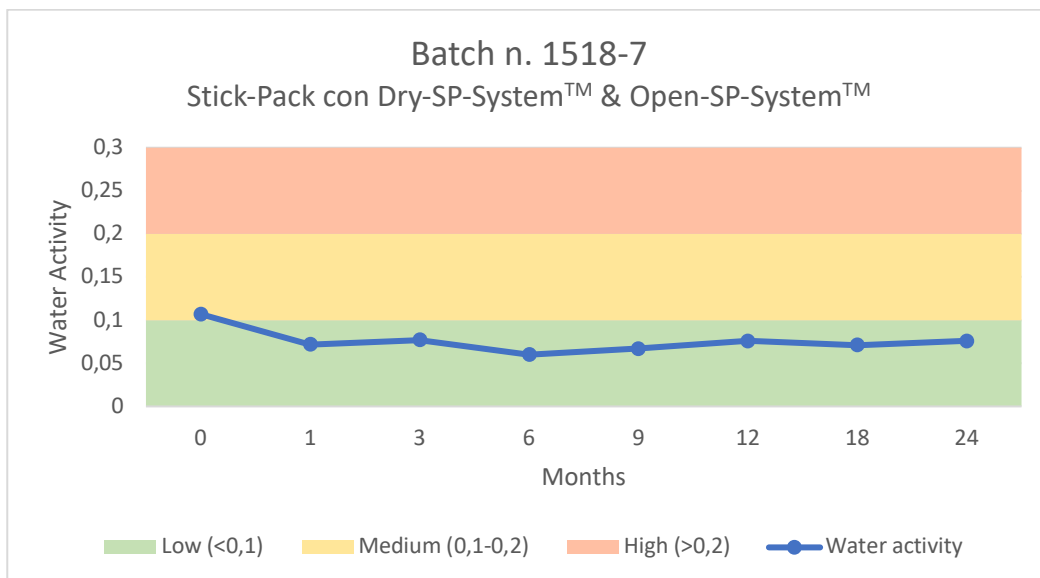
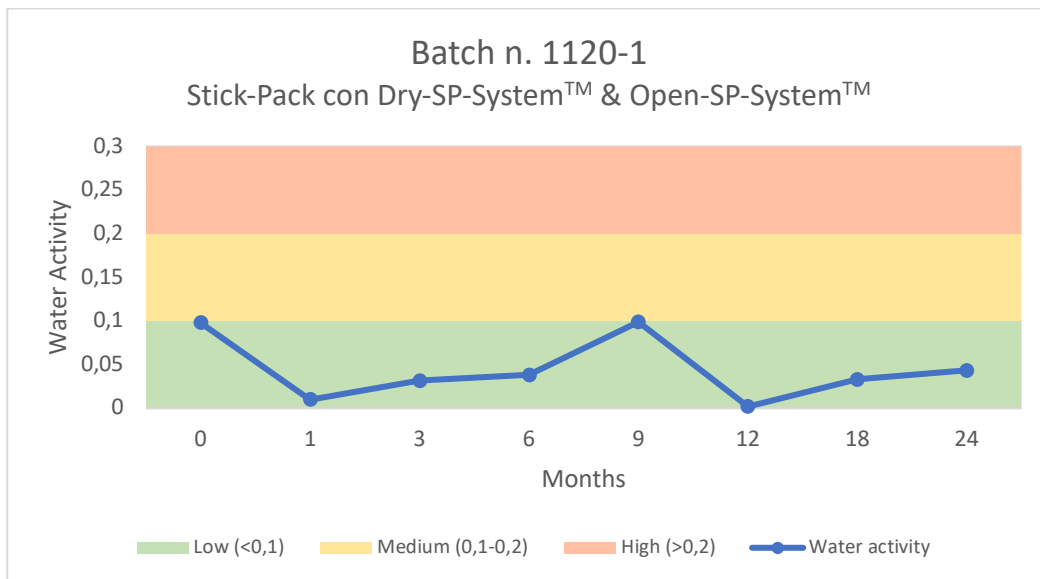
Nella produzione di un integratore a base di probiotici è quindi fondamentale ridurre la presenza di acqua libera al minimo, a valori preferibilmente inferiori a 0,1.

Grazie alle tecnologie Dry-SP-System™ & Open-SP-System™ e Multi-PW-Pack™, Truffini controlla che l'acqua libera rimanga a valori ottimali, preservando la vitalità dei ceppi probiotici fino alla scadenza del prodotto.

Di seguito sono riportati gli andamenti dell'acqua libera in alcuni dei nostri prodotti con probiotici:







Alla luce dei i dati ottenuti sui prodotti a base di probiotici formulati in stick-pack e in una bustina bipartita possiamo concludere che le nostre tecnologie brevettate Dry-SP-System™ & Open-SP-System™ e Multi-PW-Pack™ sono efficaci nel controllare e mantenere l'attività dell'acqua a livelli ottimali, preservando la stabilità e la qualità del prodotto finito.