



## Natraceutical solicita dos patentes

- El IN-15 y el IN-16 son ingredientes naturales que ofrecen aromas y sabores derivados del cacao y chocolate, respectivamente
- Ambos ingredientes ya han sido presentados a los mercados de alimentación y bebidas, y se distribuirán principalmente en Europa y Estados Unidos
- Natraceutical está ultimando las inversiones en las líneas industriales que empezarán a funcionar en marzo de 2004
- La Universidad británica de Salford ha colaborado en el desarrollo del IN-16, un ingrediente con bajos índices de grasas, que estará disponible este mismo año

Valencia, 21 de enero de 2004.- **Natraceutical** ha presentado hoy dos nuevas patentes. Las solicitudes afectan a los ingredientes IN-15 e IN-16, que ofrecen aromas y sabores naturales derivados del cacao, en el caso del IN-15, y del chocolate, en el caso del IN-16, y que podrán ser utilizados, por sus características de solubilidad, en los sectores de bebidas y alimentario. Ambos productos han sido ya testados de manera industrial y sus áreas prioritarias de comercialización serán Europa y Estados Unidos, donde ya existe tanto presencia como conocimiento del mercado.

### **IN-15**

En la actualidad, el IN-15 se encuentra en fase de evaluación y definición final por clientes de Estados Unidos y Europa. La fabricación a escala industrial de este ingrediente natural derivado del cacao se iniciará en marzo de este mismo año, por lo que Natraceutical está ultimando las inversiones industriales necesarias para la inmediata puesta en marcha del proceso. El ingrediente se presentará en los formatos de líquido y polvo, con el objeto de facilitar su incorporación a los procesos de producción de los clientes.

El carácter innovador de este proceso, especialmente adaptado, reside en la extracción selectiva de moléculas por medio de solventes acuosos de derivados del cacao y chocolate conchado, para producir un producto natural. Una de sus principales ventajas frente a los, hasta ahora existentes, productos obtenidos mediante procesos sintéticos es que mediante este proceso natural se obtiene una superior extracción de moléculas que en los anteriores, sin necesidad de ningún aditivo.

### **IN-16**

La colaboración con la Universidad británica de Salford ha permitido el desarrollo de este ingrediente natural que ofrece aromas concentrados y sabores de chocolate, con bajos índices de grasas.

Se trata de un proceso acelerado que parte de materias primas derivadas del cacao no elaboradas y, por tanto, libres de grasas. La combinación de determinados parámetros de presión, humedad y temperatura, producen una reacción que permite obtener aroma y sabor de chocolate, sin necesidad de pasar por el laborioso proceso de conchado.

Natraceutical está diseñando las inversiones industriales necesarias para la realización de este proceso, con el objetivo de iniciar su comercialización este mismo año.

### **Patentes**

Con estas dos, son ya cinco las patentes solicitadas por la compañía, pues en enero de 2003 se solicitó la del CV-16, un alimento funcional completo basado en grasas vegetales naturales que sirve, además, como vehículo para incluir otros principios activos de origen vegetal en la alimentación diaria y productos de gran consumo. En junio de ese mismo año la compañía solicitó la del IN-29, un ingrediente rico en compuestos nutraceuticos, que confieren al producto propiedades beneficiosas para la salud. Por último, en julio de pasado ejercicio se presentó la del compuesto natural AD-11, que permite aportar fibras y polifenoles a alimentos de gran consumo.

La actual estrategia de I+D+i de nuevos productos de Natraceutical tiene como objetivo el desarrollo y lanzamiento de productos, ingredientes y bebidas que aporten beneficios a la salud humana, utilizando principalmente materias primas con origen en la región mediterránea, y dirigidos a los sectores alimentario y farmacéutico.

### **Natraceutical**

---

Filial de biotecnología de Grupo Natra, comercializa 19 productos (18 nutraceuticos –principios activos- y cafeína), que dan lugar a 75 referencias, y es líder mundial en la producción de cafeína purificada y de Prunus Africana. En la actualidad cuenta con más de 350 clientes en 50 países.