aloesol

solchem®

Producto BIO Certificado

Descripción de Producto

Aloesol

DAIRY FREE · GMOFREE · ORGANIC · GLUTENFREE · SOLUBLE · ALLERGENS FREE · VEGAN

INTRODUCCIÓN

Hace años que el áloe vera se usa ampliamente en el sector de los complementos alimenticios y, recientemente, está despertando el interés en el campo de los alimentos funcionales.

Si se comparan las características físico-químicas del jugo de áloe vera fresco con algunas de las frutas del mercado, se puede apreciar que el jugo de áloe vera tiene un contenido en vitaminas y minerales, junto con un bajo contenido en azúcares, que hace de él una excelente fuente de salud. Además, el áloe aporta una serie de polisacáridos característicos, entre ellos los acemananos, que no poseen los otros jugos de frutas (Tabla 1).

Estas características nutricionales permiten usar el áloe vera como materia prima para la elaboración de alimentos funcionales.

Si bien la principal forma de consumo del áloe es como jugo natural, también se puede utilizar en forma de extracto seco liofilizado formando parte de diferentes formulaciones.

Hace ya algunos años que el mercado del áloe vera ha experimentado un fuerte auge pero, lamentablemente, no todos los productos que declaran contener áloe tienen la calidad y composición que anuncian en su etiquetado.

Características Físico-Químicas	Jugo fresco de aloe vera Aloesol	Zumo naranja	Kiwi	Mango
Agua %	89,92	88,3	83,1	81,7
Proteínas %	8,34	0,7	1,1	0,5
Lípidos %	1,5	0,2	0,5	0,3
H. Carbono %	0,2	10,4	14,7	17
Valor calórico (kcal/100g)	48	45	61	65
Vitaminas	A, B2, B6, C, D, E	A, C, E, K, B1, B3, B9, B5, Colina	A, C, E, K, B3, B6, B5, B9, Colina	A,C,E,K
Ácido málico mg/100 g	142	-	-	-
Ácido cítrico mg/100 g	97	-	-	-
Calcio mg/100 g	32,3	11	34	10
Magnesio mg/100 g	11,2	11	17	9
Flúor mg/100 g	0,1	-	-	-
Hierro mg/100 g	0,08	0,2	0,3	0,1
Potasio mg/100 g	6,9	200	312	156
Manganeso mg/100 g	4,4	0	0,1	0
Sodio mg/100 g	14,1	1	3	2
Fósforo mg/100 g	6,7	17	34	11
Germanio (ppb)	4,5	-	-	-
Azúcares totales mg/100 g	> 400	8400	9000	14800
Polisacáridos nativos mg/g	40	-	-	-
Color	Jugo cristalino brillante.	Naranja.	Verde.	Naranja mate.
Olor	Natural. Típico Aloe por ausencia de aloínas.	Ácido. Típico naranja.	Ácido. Típico kiwi.	Aromático, tropical.
Sabor	Natural. No amargo.	Ácido, dulce a la vez.	Ácido.	Dulce. Típico mango.

Tabla 1. Características Físico-Químicas del jugo fresco de aloe vera Aloesol, y su comparativa con zumo de naranja, kiwi y mango.

INFORMACIÓN DE USO EXCLUSIVAMENTE PARA EL PROFESIONAL *Ver.: 1-25092019*

MUY IMPORTANTE: *Para utilizar la marca comercial y / o el logotipo del ingrediente, **es obligatorio firmar un acuerdo de co-branding**, así como enviar el diseño del envase y el material de márketing para ser aprobado por el propietario de la marca. El uso indebido o no autorizado de la marca o el incumplimiento del contrato llevará a cabo las acciones legales correspondientes.*

SOLCHEM NATURE SL · c/ Aragón, 119 08015 Barcelona · tel. (+34) 934 518 844 · **www.solchem.es**

aloesol

solchem®

ALOESOL: ALOE DE MÁXIMA CALIDAD

CERTIFICACIÓN

Solchem Nature comercializa un jugo fresco de áloe vera bajo la marca Aloesol que tiene su origen en cultivos biológicos situados en el sur de España. Este áloe posee certificación ecológica.

OBTENCIÓN

Para obtener el parénquima o pulpa de la hoja, que permite elaborar el jugo fresco de Aloesol, se elimina cuidadosamente la corteza, evitando así la contaminación con aloína, antraquinona que sólo se localiza en la corteza del áloe. Posteriormente, se tritura la pulpa obteniéndose el jugo fresco al que se le practican los análisis y controles de calidad correspondientes.

CALIDAD

Con la finalidad de comparar la calidad de Aloesol con otros zumos de áloe del mercado se pusieron a punto métodos analíticos rápidos para evaluar la calidad y contenido en áloe de varios productos comerciales.

Se realizaron análisis físico-químicos, microbiológicos y nutricionales del Aloesol comparando el jugo fresco Aloesol con 9 jugos distintos de áloe vera existentes en el mercado (Figura 1).

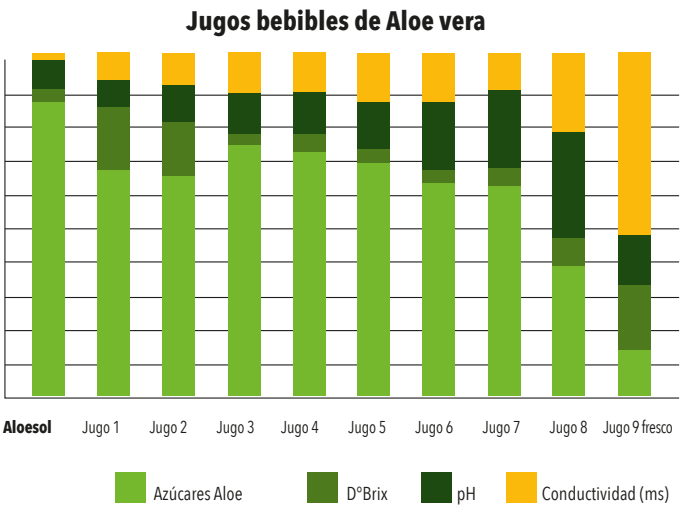

Figura 1. Conductividad, pH, °Brix y azúcares de aloe en 9 jugos comerciales de aloe vera frente a Aloesol.

Los parámetros analizados fueron:

- Contenido en polisacáridos totales.
- Contenido en polisacáridos específicos (entre ellos acemananos).
- °Brix
- pH
- Conductividad.

RESULTADOS Y COMENTARIOS

Los resultados del estudio comparativo evidenciaron que existe una gran variabilidad en cuanto al contenido real de polisacáridos de áloe vera entre los jugos existentes en el mercado.

La relación entre valores de °Brix y los valores de polisacáridos de áloe es una herramienta que nos indica posible adulteración en los jugos comerciales (Figura 1).

Como se desprende de los resultados, Aloesol es un jugo de áloe vera con un elevado contenido en polisacáridos específicos del áloe, los acemananos con un bajo contenido en azúcares sencillos a diferencia de otros zumos que se ofrecen como 100% aloe vera y cuyo alto contenido en azúcares sencillos hace dudar de su pureza.

CONCLUSIONES

Se ha empleado un método rápido, reproducible y sencillo para evaluar la calidad y el contenido real de áloe vera y su componente principal, los acemananos, en varios jugos comercializados de áloe comerciales analizados comparando su calidad con Aloesol y se ha evidenciado que:

- Existe una gran variabilidad en cuanto al contenido de áloe vera en los juegos comercializados.
- Algunos de los jugos de áloe contienen azúcares añadidos, lo que significa adulteración del producto.
- No todos los jugos se han preparado a partir de jugo fresco, sino que se pueden haber preparado a partir de polvo de aloe liofilizado y reconstituido.
- Por las características físco-químicas que presenta, así como por su alto contenido en acemananos, Aloesol puede considerarse como un jugo de áloe vera de máxima calidad.

DAIRYFREE GMOFREE ORGANIC GLUTENFREE SOLUBLE ALLERGENSFREE VEGAN Producto BIO Certificado

INFORMACIÓN DE USO EXCLUSIVAMENTE PARA EL PROFESIONAL *Ver.: 1-25092019*

MUY IMPORTANTE: *Para utilizar la marca comercial y / o el logotipo del ingrediente, **es obligatorio firmar un acuerdo de co-branding**, así como enviar el diseño del envase y el material de márketing para ser aprobado por el propietario de la marca. El uso indebido o no autorizado de la marca o el incumplimiento del contrato llevará a cabo las acciones legales correspondientes.*

SOLCHEM NATURE SL · c/ Aragón, 119 08015 Barcelona · tel. (+34) 934 518 844 · **www.solchem.es**