

LUTEINA / ZEAAXANTINA (10:2) POLVO se obtiene del extracto de flores de cempasúchil (*Tagetes erecta*), el cual ha sido saponificado y purificado usando tecnología propiedad de VEPinsa. El pigmento ha sido mezclado con vehículo inerte grado alimenticio. El producto se fabrica para que contenga una relación de 10 partes de luteína a 2 de zeaxantina, muy práctica para formular de acuerdo al AREDS 2*

Transluteína + Transzeaxantina Mínimo 20 % (USP, Espectrofotométrico-HPLC)
(Relación 10:2)

Características Físicas y Químicas:

Aspecto:	Polvo color naranja intenso
Humedad:	Menor del 10%
Densidad:	0.5 a 0.7 gr/cc
Tamaño de partícula:	95% pasa a través de Malla 30 U.S.

Partición Relativa por Cromatografía de Líquidos de Alta Resolución HPLC:

Carotenoides	%
Transluteína:	81 a 85
Transzeaxantina:	15 a 18

Características Microbiológicas :

Cuenta total:	10,000 col/gr max.
Hongos y Levaduras:	1,000 col/gr max.
Coliformes:	10 col/gr max.
<i>E. coli</i> :	Negativo
<i>Salmonella</i> :	Negativo

Usos:

Recomendado ampliamente para procesamiento en la industria alimenticia, farmacéutica, nutracéutica y cosmética.

Vida de Anaquel:

12 meses bajo las condiciones de almacenamiento indicadas.

Almacenaje:

Guarde en su empaque original sellado, en lugar fresco (preferentemente a menos de 15°C) y seco, libre de olores y materia extraña. Evite exposición prolongada a la luz y calor.

Empaque:

Empacado en bolsas de película plástica con barrera para humedad y oxígeno, sellada con atmósfera inerte y puesta dentro de una caja de cartón con 5 y 10 kg peso neto. Puede empacarse en otras presentaciones si el cliente lo solicita.

*Estudio de enfermedades de los ojos relacionados con la edad por sus siglas en inglés. En el segundo estudio (AREDS 2) se encontró que enriqueciendo la formulación del primer estudio con luteína/zeaxantina en lugar de β -caroteno disminuye la posibilidad de la degeneración de la mácula ocular y formación de cataratas.