



**UNSER
PRODUKT**

FOODSOLUTE® **GERMSOL SPERMIDIN**

FOODSOLUTE®

GERMSOL SPERMIDIN

WAS IST SPERMIDIN?

Spermidin ist ein natürlicher Bestandteil aller lebenden Organismen. Es ist in all unseren Körperzellen vorhanden und hängt maßgeblich mit dem Zellwachstum zusammen. Spermidin ist der einzige körpereigene Stoff, welcher sich positiv auf die Autophagie (körpereigener Recyclingprozess) auswirkt, was die Substanz für die Forschung sehr interessant macht. Beispielsweise soll Spermidin auf diese Weise vor Erkrankungen schützen und den Alterungsprozess verlangsamen.

VORTEILE VON SPERMIDIN:

- Positiver Einfluss auf Autophagie (Körpereigener Recyclingprozess)
 - Zellenreinigung
 - Zellenwachstum
- Kann gesundes Altern und die Verlangsamung des Alterungsprozesses beeinflussen
- Kann einen positiven Einfluss auf den Schutz vor Erkrankungen nehmen
- Hoher natürlicher Gehalt an Vitamin E
- Vielseitig einsetzbar (Gebäcke, Riegel, Kekse, Getränke, Pasta)
- Hoch funktionale Zutat für gesunde Lebensmittel

ANWENDUNGSSBEREICHE:

- Backwaren
- Müsli
- Müsliriegel
- Pasta
- Brotaufstriche
- Smoothies
- Nahrungsergänzungsmittel
- Sports Nutrition



FOODSOLUTE®

GERMSOL SPERMIDIN

BESCHREIBUNG:

Zarte Weizenkeim-Konzentrat-Feinflocken mit hohem Spermidin Gehalt.
Schonend stabilisiert, leicht nussiger Geschmack.

BACKWAREN:

Bei einer Dosierung von ca. 2 % (auf Mehl berechnet, Bäckerprozent) substantielle Anreicherung der Backwaren mit Spermidin.

ANDERE LEBENSMITTEL ODER NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL:

Dosierungsempfehlung von Spermidin auf Anfrage.

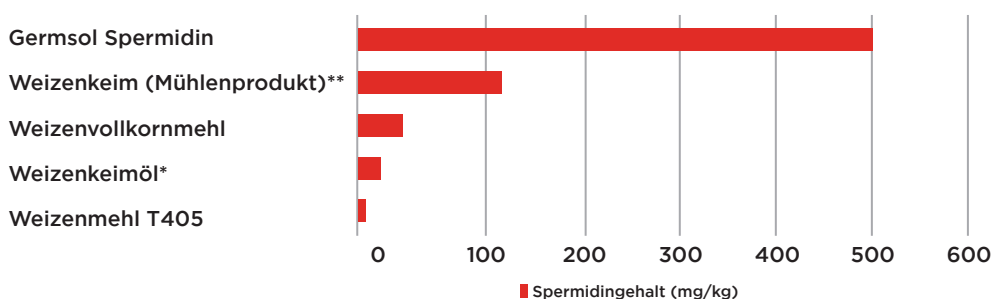
WIE WIR UNSER GERMSOL SPERMIDIN GEWINNEN?

Weizenkeime machen 2 – 3 % des Gesamtgewichtes eines reifen Weizenkorns aus. Für das Ziehen von Weizenkeimen kommen nur besonders reine Weizenpartien in Frage. Die müllerische Ausbeute bei der Produktion des **GERMSOL SPERMIDIN** Weizenkeimkonzentrat beträgt lediglich 0,2 % des Weizenkorns; d.h. es werden nur 10 % des biologisch vorhandenen Weizenkeimes gewonnen.

Das **GERMSOL SPERMIDIN** Weizenkeim-Konzentrat wird nach dem Ziehen schonend thermisch stabilisiert, so dass das Produkt eine sehr gute Haltbarkeit aufweist. Die Reinheit und die Nährwerte des **GERMSOL SPERMIDIN** Weizenkeim-Konzentrats werden durch aufwendige analytische Maßnahmen kontrolliert und sichergestellt.

SPERMIDINGEHALT

FOODSOLUTE® GERMSOL SPERMIDIN (mg/kg)



* Quelle: <https://spermidin.health/>

** Analytischer Mittelwert



FOODSOLUTE®

GERMSOL SPERMIDIN

FOODSOLUTE® GERMSOL SPERMIDIN

Durchschnittliche Nährwertangaben*		
Bezeichnung	Einheit	Je 100 g Produkt
Energie	kJ/kcal	1554/371
Fett	g	9,8
davon: gesättigte Fettsäuren	g	1,3
Kohlenhydrate	g	31
davon: Zucker	g	16
Protein	g	31
Salz**	g	0,01

Vitamine und Mineralstoffe*			
Bezeichnung	Einheit	Je 100 g Produkt	NRV
Vitamin E	mg / 100 g	16,7	139 %
Thiamin (Vitamin B1)	mg / 100 g	1,9	172 %
Riboflavin (Vitamin B2)	mg / 100 g	0,42	30 %
Vitamin B 6	mg / 100 g	1,5	107 %
Folsäure	mg / 100 g	174	87 %
Kalium	mg / 100 g	1094	54 %
Phosphor	mg / 100 g	848	121 %
Magnesium	mg / 100 g	218	58 %
Eisen	mg / 100 g	8,5	60 %
Zink	mg / 100 g	14,4	140 %

*Die Werte unterliegen naturbedingten Schwankungen

**Berechnung Salz: 2,5 X Gehalt an Natrium in g (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EG) Nr. 1169/2011)

Produktspezifische Werte		
Bezeichnung	Einheit	Toleranzen
Feuchtigkeit	%	< 8
Granulation 300 – 1400 µm	%	Ca. 94
Granulation < 300 µm	%	Ca. 6
aW-Wert		< 0,5
Ballaststoffe	g / 100 g	15 – 23
Spermidin	mg / kg	> 500
Schüttgewicht	g / ml	0,3 – 0,4

Th. Geyer Ingredients GmbH & Co. KG

Tel.: +49 5531 7045-0

Fax: +49 5531 7045-200

ingredients@thgeyer.de

www.thgeyer.com

