**Informacja prasowa**

**Chorzów, 09.05.2023 r.**

**Proces produkcji suplementów diety**

***Pełna kontrola i szacunek dla środowiska naturalnego***

**Produkcja suplementów diety jest długim, a zarazem skomplikowanym procesem, który składa się z wielu czynności zorientowanych na ustaleniu składu preparatu czy testach samego produktu. Rosnący popyt sprawia, że na rynku pojawiają się nowe wyroby, na czym finalnie korzystają konsumenci. Szerokie portfolio pozwala im dopasować odpowiedni produkt do indywidualnych potrzeb.**

Tworzenie suplementów jest nadzorowane i weryfikowane na każdym etapie, przekładając się na bezpieczeństwo stosowania. Regulacje prawne uwzględniają między innymi spis składników mineralnych i witamin, które mogą być używane przy produkcji suplementów oraz zasady, według których powinny być oznakowane. Spełnione muszą być również normy związane z informacjami dotyczącymi produktów – z prawidłowym wskazaniem ich właściwości oraz dawkowaniem. Wymagane są także wskazówki dotyczące ich przechowywania oraz podkreślenie, że suplement nie jest substytutem prawidłowej diety.

Pierwszym etapem tworzenia suplementu jest ustalenie jego zastosowania, składu czy wyglądu opakowania. Dalsze działania obejmują wyznaczenie dziennej dawki, sporządzenie zasad przyjmowania preparatu, a następnie – przeprowadzenie prób i testów produktu. Ostatnią czynnością jest produkcja i konfekcjonowanie towaru. Wiarygodne podmioty, zajmujące się produkcją suplementów diety, dbają o najwyższą jakość procesu produkcyjnego i przestrzegają wszystkich norm. Optymalizują również zapotrzebowanie energetyczne, a także, poprzez ciągły monitoring higieny instalacji, pomieszczeń produkcyjnych oraz pracowników, zapewniają bezpieczne warunki dla wytwarzania produktów z poszanowaniem środowiska naturalnego.

*Jakość jest naszym priorytetem. Dział kontroli jakości to zespół wykwalifikowanych specjalistów z wiedzą z zakresu biotechnologii, technologii żywności i żywienia człowieka oraz chemii. Posiadamy laboratorium, w którym przeprowadzamy testy z użyciem bioreaktorów do hodowli komórkowych oraz nowoczesnego sprzętu, wykorzystując, między innymi zaawansowane technologie chromatografii gazowej, wysokosprawnej chromatografii cieczowej oraz techniki spektrofotometryczne. Wykonujemy analizy organoleptyczne, fizykochemiczne oraz mikrobiologiczne. Wszystkie pracownie są wyposażone w sprzęty spełniające najwyższe standardy niezbędne do prowadzenia badań. Nieustannie dbając o jakość i bezpieczeństwo, uzupełniamy nasze badania w akredytowanych laboratoriach* – mówi **Karolina Łapsa, kierowniczka Działu Laboratorium i Kontroli Jakości w onesano.**

Kapsułki są złożone z otoczki oraz wypełnienia, czyli substancji czynnej preparatu. Ta pierwsza najczęściej jest wytwarzana z żelatyny wołowej, wieprzowej lub rybiej, czasem z ich mieszanek. Otoczka może być też produkowana ze skrobi lub polimerów organicznych. Kapsułki mogą przybierać różne kształty, rozmiary, a nawet kolory. Dzielimy je na twarde i miękkie. Twarde składają się z dwóch części, miękkie natomiast mają grubszą, jednoczęściową otoczkę. Preparaty w takiej postaci łatwiej wchłaniają się, zapewniając bezpieczne oraz precyzyjne dawkowanie. Najważniejszą czynnością kapsułkowania jest dokładne odmierzenie substancji czynnej oraz dobór rozmiaru otoczki do objętości wypełnienia. Trzeba mieć na uwadze, że nie uwzględnia się wagi składników, tylko właśnie ich objętość. Kapsułkowanie odbywa się w specjalnych, dedykowanych urządzeniach, zwanych kapsułkarkami.

Proces wytwarzania suplementów diety polega na opracowaniu technologii oraz składu produkcji, a następnie na wytwarzaniu produktu, pakowaniu i etykietowaniu. Najczęstsze formy wytwarzania to kapsułka twarda, kapsułka twarda wegetariańska, tabletka, proszek, granulat, zawiesina, krople, syrop i kapsułka miękka. Natomiast najpowszechniejsze rodzaje opakowań to blistry, kartoniki, butelki i słoiki.

**\*\*\***

**Onesano** jest firmą biotechnologiczną, zaawansowanym i innowacyjnym producentem **naturalnych suplementów diety.** Sercem onesano są zakłady produkcyjne zlokalizowane w Czechowicach-Dziedzicach,posiadające własne laboratorium oraz wykwalifikowaną kadrę specjalistów. To dzięki nim onesano może szczycić się autorskimi recepturami, opatentowanymi składami i innowacyjnymi rozwiązaniami technologicznymi. Produkcja jest realizowana w oparciu o najwyższe standardy, z poszanowaniem środowiska naturalnego. Bazę linii produkcyjnych stanowi EstroVita – w 100% roślinny suplement diety zawierający kwasy omega 3,6,9, pozyskany z mieszaniny co najmniej czterech olejów, wzbogacony o naturalne witaminy oraz Yaast, suplement diety zawierający unikalne **drożdże** *Yarrowia lipolytica* wpisane na listę Novel Food. Onesano jest firmą z polskim kapitałem, prowadzącą produkcję w naszym kraju i w pełni kontrolującą cały proces produkcyjny. Głównym obszarem działalności jest produkcja naturalnych suplementów diety w postaci bioestrów i unikalnych drożdży oraz funkcjonalnych dodatków do żywności zorientowanych na rynek spożywczy. Firma produkuje również suplementy diety dla zwierząt towarzyszących oraz posiada dedykowaną ofertę produktową dla rolnictwa. Siedziba przedsiębiorstwa mieści się w **Chorzowie.**

**Więcej informacji:**

[**www.onesano.pl**](http://www.onesano.pl)

**Kontakt dla mediów:**

Bartosz Sosnówka

E: bartosz.sosnowka@dwapiar.pl

M: 517 476 361