

ESM[®] FAQs

P: ¿Cuántos tipos de membrana de huevo existen?

R: Actualmente en el mercado se pueden encontrar diferentes membranas de huevo procedentes de 5 fabricantes diferentes: dos americanos, dos españoles y un japonés.

P: ¿La membrana de huevo de TOROLIS está registrada?

R: La membrana de huevo fabricada por TOROLIS se puede usar bajo varias marcas comerciales registradas: ESM[®], membraflex[®], membrapet[®], membraderm[®] y membrasport[®]

P: ¿Es obligatorio firmar un contrato para utilizar las marcas comerciales registradas?

R: Sí. Dicho contrato será facilitado al cliente por SOLCHEM.

P: ¿Por qué TOROLIS ofrece diferentes calidades de membrana de huevo?

R: Actualmente, las membranas de huevo que se encuentran en el mercado proceden de cáscaras de huevo de gallinas enjauladas. Dada la sensibilidad de los consumidores, TOROLIS ofrece además otras dos calidades: de huevos camperos y BIO, siendo los únicos en el mundo que ofrecen estas dos calidades adicionales.

P: ¿Por qué la membrana de huevo de TOROLIS posee una microbiología tan baja?

R: Al contrario que otros fabricantes de membrana de huevo, que reciben las cáscaras de huevo de áreas geográficas diferentes y que al almacenarlas pueden producir un aumento de la contaminación microbiana, TOROLIS recibe los huevos directamente de las explotaciones avícolas. Una vez separada la cáscara del contenido del huevo, ésta pasa a ser procesada inmediatamente, por lo que el riesgo de contaminación microbiana se reduce al mínimo.

P: ¿El colágeno que contiene ESM[®] está hidrolizado?

R: ESM[®] se obtiene mediante un proceso natural usando agua y no se somete a ningún tratamiento posterior que produzca la hidrólisis del colágeno que contiene. Por tanto, se trata de colágeno nativo o no hidrolizado.

P: ¿La membrana de huevo ESM[®] es Novel Food?

R: ESM[®] no es Novel Food y puede ser usada en los complementos alimenticios

P: ¿Por qué TOROLIS ofrece una membrana de huevo ESM[®] soluble?

R: La membrana de huevo no es soluble porque el colágeno que contiene no ha sido hidrolizado. Sin embargo, TOROLIS posee una membrana de huevo ESM[®] 100% soluble en agua gracias a que posee un tamaño de partícula que facilita su dispersión total en el agua.

P: ¿La membrana de huevo ESM[®] soluble es estable en preparados solubles?

R: Sí. Se ha demostrado mediante un test que la membrana de huevo ESM[®] es estable en solución acuosa.

P: ¿La membrana de huevo ESM[®] soluble se puede utilizar en cosmética?

R: Sí, puede ser utilizada en cosmética.

P: ¿La membrana de huevo ESM[®] es estable a temperaturas de pasteurización?

R: Sí. Se ha demostrado mediante un test que la membrana de huevo ESM[®] es estable cuando se somete a temperaturas de secado entre 120 y 140°C durante 30 minutos.

P: ¿Qué estudios tiene la membrana de huevo ESM[®]?

R: La membrana de huevo ESM[®] tiene un estudio clínico en pacientes diagnosticados con artritis de rodilla y un test *in vitro* en fibroblastos de piel humana.

P: ¿Qué posología de membrana de huevo ESM[®] se recomienda?

R: Según los resultados del estudio clínico se recomienda una posología de 300 a 500 mg al día en una toma durante el desayuno.

P: ¿La membrana de huevo ESM[®] es segura?

R: Ninguno de los participantes que consumieron ESM[®] en el estudio clínico mostraron ningún efecto adverso.

P: ¿La membrana de huevo ESM[®] tiene alguna contraindicación?

R: La única contraindicación conocida es para las personas con alergia al huevo y sus derivados.

P: ¿Qué caducidad tiene la membrana de huevo ESM[®]?

R: La membrana de huevo ESM[®] polvo tiene una caducidad de 3 años demostrada mediante test de estabilidad a tiempo real.

P: ¿Hay que declarar ESM[®] como alérgeno?

R: Aunque la membrana de huevo procede de la parte interna de la cáscara, tiene que ser declarada como alérgeno, ya que la alegación comprende *huevos y derivados*.

P: La membrana de huevo ¿es apta para vegetarianos y/o veganos?

R: La membrana de huevo, sea la que sea, es de origen animal y por tanto no es apta para veganos. Los ovo-lacto-vegetarianos ("*vegetarians*"), sí la pueden consumir, pero en ningún caso puede ser considerada como vegetal.

P: ¿Cómo se debe indicar la membrana de huevo ESM[®] en el etiquetado?

R: Como "membrana interna de cáscara de huevo" o "membrana de huevo".

P: ¿La membrana de huevo se considera GRAS en USA?

R: Sí. La membrana de huevo está catalogada como GRAS por la FDA.

INFORMACIÓN DE USO EXCLUSIVAMENTE PARA EL PROFESIONAL Ver.: 1-27082019

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.