

Quienes somos

protein es una empresa industrial, especializada en la producción de ingredientes y complementos alimenticios naturales de alta calidad, líder europea en la elaboración de proteína hidrolizada de colágeno.



protein es también una empresa innovadora, creativa y dinámica, con más de 30 años en el mercado y con una clara vocación internacional.

Nuestros principales activos son:

- un equipo humano altamente cualificado,
- un potente Departamento de I+D, constituido por investigadores e ingenieros,
- una planta productiva dotada de los últimos avances tecnológicos,
- unas materias primas nobles, trazables y alimentarias,
- un riguroso control de calidad,
- un gran respeto por el medio ambiente.

Desde estas páginas, **queremos poner nuestros productos a su servicio y hacer que su vida sea un poco más fácil. Éste es nuestro compromiso.**



Francesc Gavarró Mir
Director General
Ingeniero Químico IQS



Maria Teresa Figueres Juher
Directora Gerente
Licenciada en Ciencias Biológicas

Equipo humano

Uno de los patrimonios de los que **proteïn** se siente más orgullosa es su equipo humano.

Está integrado por profesionales con un nivel de formación y preparación muy elevado, que han sido seleccionados por su dedicación al trabajo y capacidad de integración al equipo.

Todos asumen que, en su puesto de trabajo, **su principal objetivo es contribuir a la satisfacción del cliente.**

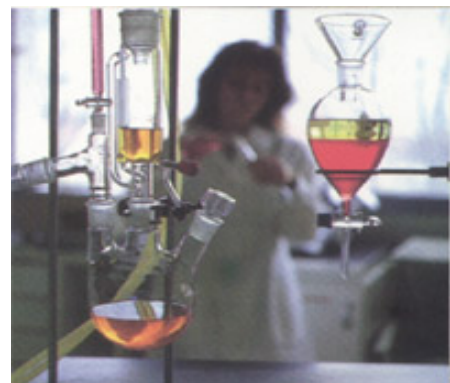


I + D

El factor que más ha contribuido al liderazgo y crecimiento de la empresa han sido los logros de su Departamento de Investigación y Desarrollo.

Desde sus inicios, **proteïn** ha destacado por su **vocación innovadora**. A lo largo de sus más de 30 años de existencia, ha desarrollado con éxito numerosos proyectos de I+D, por los que **ha obtenido ayudas a la investigación por parte de las Administraciones nacionales, estatales y comunitarias.**

En la empresa, el concepto de I + D es muy amplio e implica a profesionales de formaciones diversas: investigadores, ingenieros químicos, ingenieros industriales, de sistemas, etc.





protein ha utilizado sistemáticamente procesos inéditos desarrollados por la propia compañía con el objetivo de obtener productos proteicos de un alto valor añadido para la alimentación, dietética y cosmética.

Una vez establecido el objetivo a desarrollar, se inicia el trabajo con un completo estudio bibliográfico y de campo para analizar todos los antecedentes del proyecto. A continuación se realizan los estudios en laboratorio, necesarios para definir los parámetros del nuevo proceso. Después se construye una planta piloto para verificar los datos obtenidos en laboratorio y estudiar los efectos del escalado a nivel semiindustrial. Finalmente, con todos estos datos, se desarrolla la ingeniería de la nueva planta productiva que sufrirá retoques, a veces importantes, durante el proceso de consolidación.

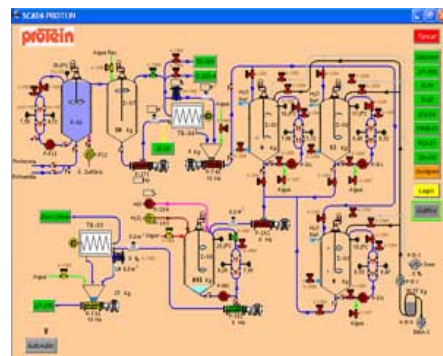
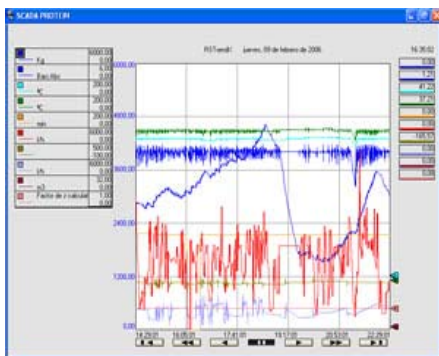
La mayoría de los equipos productivos han sido diseñados por el personal técnico de la empresa, quien ha dirigido también su construcción.

Planta productiva

protein es propietaria de una innovadora planta productiva, diseñada por sus propios ingenieros e instalada en el polígono industrial de Celrà (Girona. Cataluña. España).



Esta planta alimentaria está equipada con las últimas innovaciones tecnológicas y dispone de sistema de control por HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*). Los puntos críticos del proceso están constantemente monitorizados mediante el programa SCADA de control *on-line*, lo que garantiza la calidad y regularidad de todo el proceso. **La empresa dispone de los registros sanitarios correspondientes a su actividad (NRGS 10-04347/GE y NRSIPAC 10-04471/CAT) y está sometida al control permanente de las autoridades sanitarias.**



protein elabora sus productos mediante un proceso natural (con tratamiento térmico y enzimático), original y único, desarrollado por la propia empresa y aprobado por la EFSA (Autoridad Europea de la Seguridad Alimentaria), que garantiza la alta calidad de sus productos.



Materias primas

Nuestras materias primas son:

- **Trazables.** - Mediante certificados emitidos por cada uno de los establecimientos por donde pasan, queda constancia documentada de todo el trayecto recorrido, desde los animales de origen hasta la planta productiva.
- **Frescas.** - **protein** está situada en una zona de mucha actividad agropecuaria, lo que garantiza su proximidad a las fuentes de materia prima, así como un tiempo muy corto entre la generación de estas materias y su utilización.
- **Alimentarias.** - Proceden de animales sanos, que han estado sometidos a control veterinario *ante-* y *post-mortem*. En ningún momento salen de la cadena alimentaria, ni de frío y reciben siempre el mismo trato esmerado que se da a la carne y a sus derivados.

Control de calidad



Una de las características más apreciada por nuestros clientes es la **calidad y regularidad de nuestros productos**, tanto a nivel físico-químico, organoléptico como microbiológico. Esto ha sido posible gracias a la **rigurosidad del Control de Calidad** a que son sometidos.

protein dispone de dos sofisticados y bien equipados laboratorios de investigación y control, químico y microbiológico, donde la calidad de cada fase del proceso de producción y de cada lote producido es analizada y garantizada por nuestros expertos técnicos.

Medio ambiente

proteïn siempre ha mantenido una **actuación muy respetuosa hacia el medio ambiente.**

Desde el año 1995, disponemos de una sofisticada EDAR (Estación Depuradora de Aguas Residuales) biológica que trabaja en vertical y en 4 fases, cada una de las cuales tiene lugar en un depósito de unos 16 m de altura y una capacidad de 100 m³.

Esta EDAR vertical, de gran eficacia, es única en su género. Ha sido diseñada y construida íntegramente con tecnología propia. Como resultado de su trabajo, las aguas residuales de la empresa cumplen con todos los límites exigidos por la estricta normativa medioambiental vigente en nuestra zona.



Productos y aplicaciones

A pesar de su origen común, **nuestros productos tienen aplicaciones muy diversas**, las cuales hemos agrupado por áreas:

- **Alimentación humana**

- Carne cocida y deshidratada, en polvo .
- Proteína cárnica soluble (hidrolizado de colágeno).
- Proteína clarificadora.

- **Alimentación funcional y dietética**

- Hidrolizado de colágeno funcional.
- Fosfato natural de huesos.

- **Nutrición animal**

- Hidrolizado de colágeno de uso veterinario.
- Fosfato natural de huesos.

- **Aplicaciones dérmicas**

- Hidrolizado de colágeno de uso tópico.

- **Nutrición vegetal.**

- Bioactivador proteico.



En cada caso, nuestro objetivo ha sido que **estos productos respondan plenamente a las necesidades de la aplicación a la que van destinados.**

Alimentación

protein dispone de una extensa gama de **ingredientes alimentarios**.

Todos nuestros productos destinados a la alimentación son:

- **Naturales** (en origen y proceso).
- **Ingredientes** (no son aditivos y no necesitan ser declarados mediante un número E).
- **Proviene de materias primas alimentarias y trazables.**
- **Están libres de OMG** (organismos modificados genéticamente) **y alergénicos.**
- **No contienen conservantes, GMS** (glutamato monosódico) **ni otros aditivos**
- **No contienen lactosa, ni gluten, ni otros azúcares o carbohidratos.**
- **Libres de colesterol y grasas.**



Según características y aplicaciones se agrupan bajo los nombres comerciales de:

1. **COLPROPUR.**
2. **GELAHIDROL.**
3. **PROTEMEAT.**

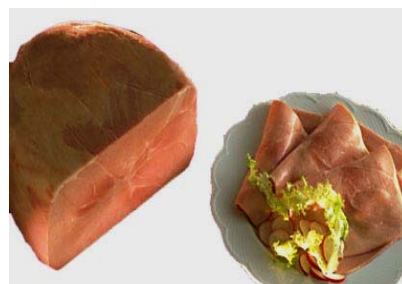
1. COLPROPUR

Descripción

Proteína de colágeno soluble en polvo (hidrolizado de colágeno).

Propiedades

- Materia prima pura (procedente de una sola especie animal).
- Elevado contenido proteico (>90%).
- Sabor muy neutro.
- Total y rápida solubilidad en agua o salmuera.
- Escasa formación de espuma.



Aplicaciones

En alimentos, especialmente en elaborados cárnicos cocidos e inyectados (jamones y paletas cocidos), con el objetivo de:

- **Aumentar su contenido proteico y mejorar su textura.**
- **Aumentar su vida útil, disminuyendo la actividad de agua.**
- **Potenciar su sabor cárnico.**

En alimentos bajos en sodio, como sustituto de sal.

2.- GELAHIDROL

Descripción

Proteína soluble en polvo (hidrolizado de colágeno o gelatina) **con un gran poder floculante y clarificador.**

Propiedades

- Gran capacidad floculante y clarificante.
- Total y rápida dispersabilidad en agua, vinos y zumos.

Aplicaciones

- **Clarificación de vinos y zumos.**



3.- PROTEMEAT

Descripción

Carne cocida y deshidratada, en polvo.

Propiedades

- Aminograma característico de proteína cárnica muscular.
- 55% de proteína.
- Bajo contenido en hidroxiprolina (0,5%).
- Destacable contenido en grasa emulsionada (25%).
- Emulsiona grasa en caliente (1:2:3).
- Retiene 1,5 veces su peso en agua.
- Aroma y sabor cárnicos.

Aplicaciones

En elaborados cárnicos, pastas finas o curados, para:

- Aumentar el contenido en carne.
- Emulsionar grasa y retener agua.
- Aportar aroma y sabor cárnico.



Alimentación funcional y dietética

protein elabora dos ingredientes alimenticios naturales, de una probada funcionalidad:

COLNATUR®

Proteína de colágeno natural, obtenida mediante un innovador proceso de predigestión o hidrólisis y completo desgrasado, para hacerla más **digestiva y bioasimilable**. Producto **totalmente soluble, de sabor, color y olor muy neutros**.

No contiene saborizantes, edulcorantes, ni colorantes. Está libre de OMG (organismos modificados genéticamente) **y alergénicos. Tampoco contiene conservantes, GMS** (glutamato monosódico), **ni otros aditivos. No contiene lactosa, gluten, ni otros azúcares o carbohidratos. Libre de colesterol y grasas.**



Rigurosos estudios científicos, llevados a cabo por equipos de investigación biomédica del IMIM (Instituto Municipal de Investigación Médica) y del Hospital del Mar de Barcelona, así como por el Instituto holandés TNO, han demostrado que tomar diariamente 10g de **Colnatur** constituye un **complemento muy eficaz para nutrir y proteger nuestros tejidos ricos en colágeno (piel, huesos, cartílagos, articulaciones, tendones, ligamentos, encías, dentina, cuero cabelludo, etc.)**. Los estudios clínicos han probado también que su consumo regular **ayuda al tratamiento y prevención de enfermedades relacionadas con la degradación del colágeno de nuestros tejidos, especialmente la artrosis y la osteoporosis, y disminuye la formación de las arrugas de la piel, retrasando su aparición.**

El hombre, como especie, es un animal omnívoro y la carne es un elemento fundamental en su dieta. Actualmente, los hábitos alimenticios de las sociedades tecnológicamente más desarrolladas presentan algunas graves deficiencias provocadas por la combinación de diversos factores. Las prisas a la hora de cocinar y de comer, el temor a acumular sobrepeso o el vegetarianismo nos han llevado a una dieta simplificada, especialmente pobre en colágeno. Aunque esta carencia podría verse compensada con un mayor consumo de carne o productos cárnicos, su ingesta excesiva tampoco es aconsejable en edades adultas o avanzadas.

La combinación de su novedoso proceso de obtención natural, que evita la formación de aminoácidos dextrógiros no reconocidos ni utilizados por nuestros tejidos, **junto a su avanzado grado de hidrólisis (predigestión)**, hacen de **Colnatur** la fuente ideal de colágeno natural bioasimilable, un producto óptimo para nutrir y proteger nuestros tejidos ricos en colágeno de la forma más eficaz: desde el interior.

Si desea obtener más información acerca de **Colnatur**, puede enlazar con la website de este producto clicando sobre:

<http://www.colnatur.com>

FOSNATUR

Fosfato tricálcico natural en polvo (hidroxiapatito), procedente de huesos alimentarios y trazables de animales.

Gracias a su origen natural, **nuestro cuerpo puede absorber muy fácilmente el calcio y el fosfato procedentes de este producto**. Esto lo convierte en un elemento indispensable en el **tratamiento y la prevención de la osteoporosis, o para tratar problemas de crecimiento o descalcificación infantil**.



Nutrición animal

Los ingredientes que **proteïn** elabora para Alimentación Funcional y Dietética son también un complemento imprescindible para la alimentación de los animales de compañía o de competición. Estos productos son:

COLNATUR® PET

Los animales padecen, como nosotros, una serie de enfermedades reumáticas y óseas originadas por el esfuerzo o el envejecimiento, que pueden empeorar cuando ya tiene previamente malformaciones articulares como displasia.

Desde el año 1967, fecha en que se publicó la primera patente sobre este tema, muchos estudios científicos y clínicos han demostrado que **la ingestión diaria de colágeno hidrolizado constituye una herramienta muy eficaz para prevenir y tratar estas enfermedades**. La dosis recomendada es de 150 mg por kg. de peso del animal y día.

Colnatur Pet es proteína hidrolizada de colágeno, diseñada para el tratamiento y prevención de la artrosis y la osteoporosis en animales. Debemos destacar también que **el consumo regular de Colnatur Pet** tiene otros efectos positivos en el animal, como son el refuerzo de pezuñas, pelo y piel.



Por tanto, **Colnatur Pet** es el suplemento ideal para la elaboración de **preparados veterinarios o piensos enriquecidos y funcionales**, destinados a prevenir y tratar las enfermedades reumáticas y óseas de nuestras queridas mascotas.

FOSNATUR FEED

Fosfato tricálcico natural de huesos (hidroxiapatito) en polvo.



Su origen natural y su proporción calcio/fósforo hacen mucho más sencilla y efectiva la **absorción de estos elementos por el organismo** del animal. Esto le convierte en un elemento indispensable en el **tratamiento de la osteoporosis animal, tanto vía veterinaria como para enriquecimiento de piensos**.

También está especialmente indicado para reforzar el tejido óseo de nuestras mascotas en **piensos de crecimiento**.

Aplicaciones dérmicas

HIDROCOL

Proteína de colágeno natural soluble (hidrolizado de colágeno), **dedicada a uso tópico.**



Hidrocol ha sido especialmente diseñado para la elaboración de cremas de belleza que usan el colágeno soluble como agente hidratante y nutritivo de la piel. Su bajo peso molecular le permite atravesar la barrera dérmica y penetrar en la piel, donde ejerce su acción nutritiva, a la vez que estimuladora de las células generadoras de tejido dérmico (fibroblastos), **retrasando el envejecimiento de la piel y reduciendo las arrugas dérmicas.**

Hidrocol se utiliza también para reducir substancialmente los efectos irritantes de los tensoactivos clásicos y algunos productos de belleza sobre piel, cabello, contorno de ojos y uñas. Se presenta tanto en forma líquida como en polvo.

En los tests de irritación sobre piel de animales de laboratorio se comprueba que, añadiendo un 5% de **Hidrocol** respecto al peso de LESS (lauril éter sulfato sódico), la irritación provocada por éste baja en un 60%.

Propiedades

- **Nutre y protege la piel, ojos, cabellos y mucosas.**
- **Reduce las arrugas dérmicas.**
- **Totalmente soluble.**
- **Color y olor neutros.**
- **Biodegradable.**



Aplicaciones

En cremas de belleza, geles de baño, champús, suavizantes de cabello, preparados para la permanente, cremas tratantes para la piel o el cabello, etc.

Nutrición vegetal

PROTAMINO

Bioactivador proteico que actúa como vigorizante, protector y nutriente de los vegetales a los que se aplica. Puede utilizarse vía radicular (por goteo sobre las raíces) o foliar (mediante pulverización o aspersión), pero siempre diluido en el agua de riego.

Estructuralmente es un caldo proteico, obtenido por hidrólisis avanzada de piel de animales de abasto. Se presenta en forma de "licor", ligeramente pastoso y de color ámbar.



Su aplicación está especialmente indicada en épocas en que la planta padece sobreesfuerzo (por rebrote, floración u otras causas) o está sometida a condiciones muy adversas (sequía, helada o granizo).



Contactar

commercial@protein.es

Protein, S.A.
Creus s/n. Polígono industrial
17460 Celrà (Girona). España.
tel +34 972 492320
fax +34 972 492761