



EL PROYECTO **VITALGRANA**



El proyecto **VITALGRANA**



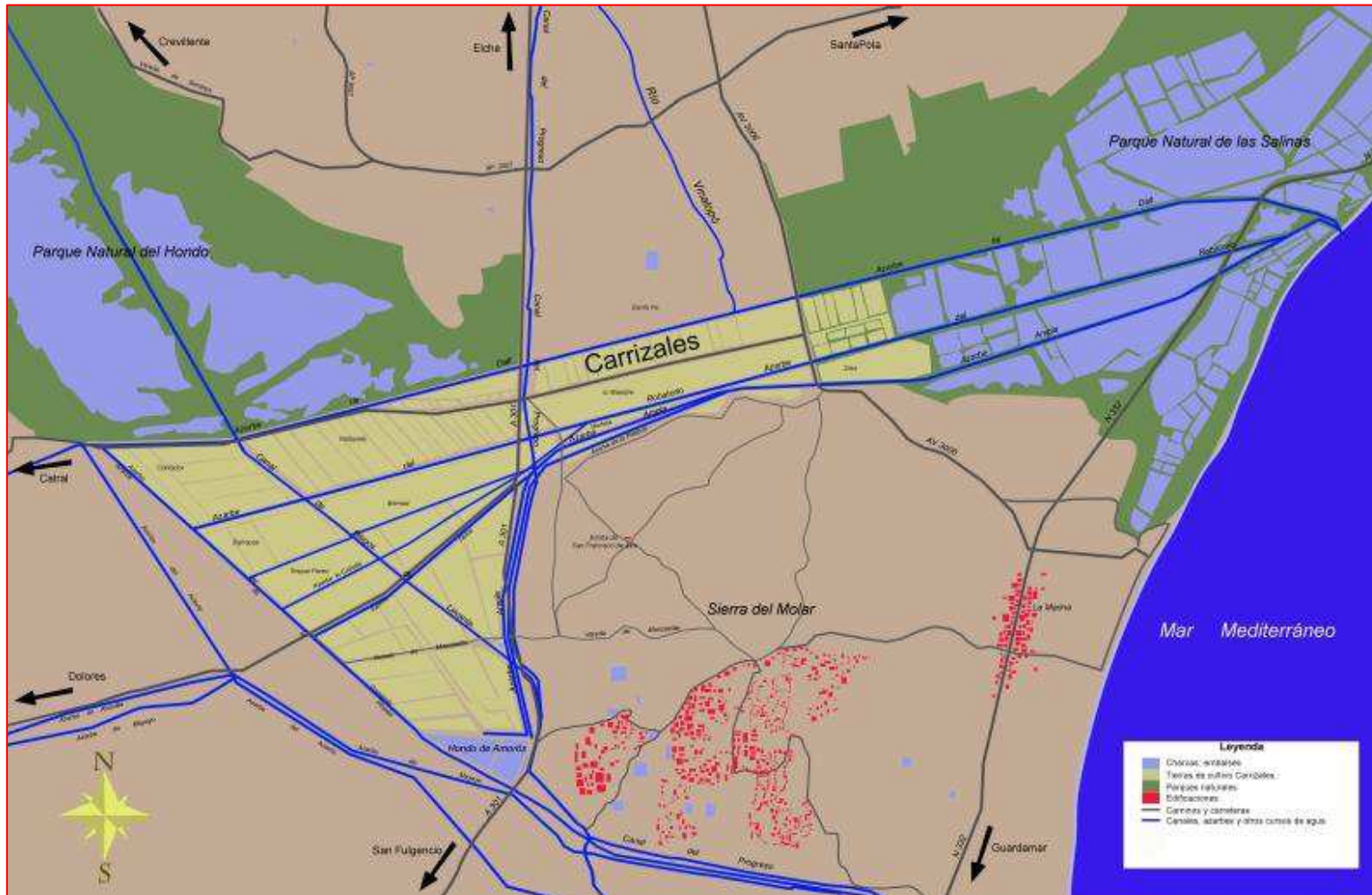
¿CÓMO NACE Y POR QUÉ?



El proyecto **VITALGRANA**



PARC NATURAL AGRARI “ELS CARRISSALS”



El proyecto **VITALGRANA**



Dos productos estrella...



Melón de los Carrizales



Granada Mollar de Elche

El proyecto **VITALGRANA**



PROTECCIÓN natural, cultural
y paisajística

FOMENTO DE LA INDUSTRIA
agroalimentaria y artesana



El proyecto **VITALGRANA**



¿DÓNDE ESTAMOS?



Campo de Elche

Parque Natural
Agrario
"Els Carrissals"

Campo de
Crevillente y
Albaterra

El proyecto **VITALGRANA**



El objetivo de Vitalgrana es ofrecer una amplia gama de productos de calidad y respetuosos con el medio ambiente, basándose en el aprovechamiento integral de la granada “**Mollar de Elche**”. Variedad autóctona de nuestra región reconocida internacionalmente por sus sus cualidades organolépticas y sus propiedades beneficiosas para la salud.

GRANADAS DE ELCHE
VARIEDAD MOLLAR



El proyecto **VITALGRANA**



**¿POR QUÉ NOS
DIFERENCIAMOS?**



El proyecto **VITALGRANA**



I+D+i: Previamente a su nacimiento, a finales de 2011, han sido varios los años de investigaciones y desarrollos de nuevos productos. Todo llevado a cabo por equipos multidisciplinares integrados por químicos, médicos, biólogos, tecnólogos de los alimentos e ingenieros agrónomos.



Laboratorio propio. Universidad Miguel Hernández Elche (UMH).

El proyecto **VITALGRANA**

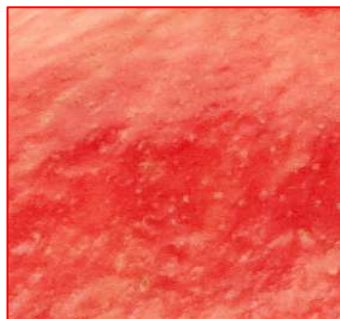


“VITALGRANA INNOVATION SYSTEM”

Vitalgrana ha patentado un innovador sistema de fabricación , en el que se procesan todas las partes de la granada por separado para posteriormente volver a unirlos en las proporciones adecuadas. Optimizando de este modo, la acción beneficiosa sobre el organismo humano.

corteza
membrana
+ semilla
grano

vitalGrana



CORTEZA



MEMBRANAS

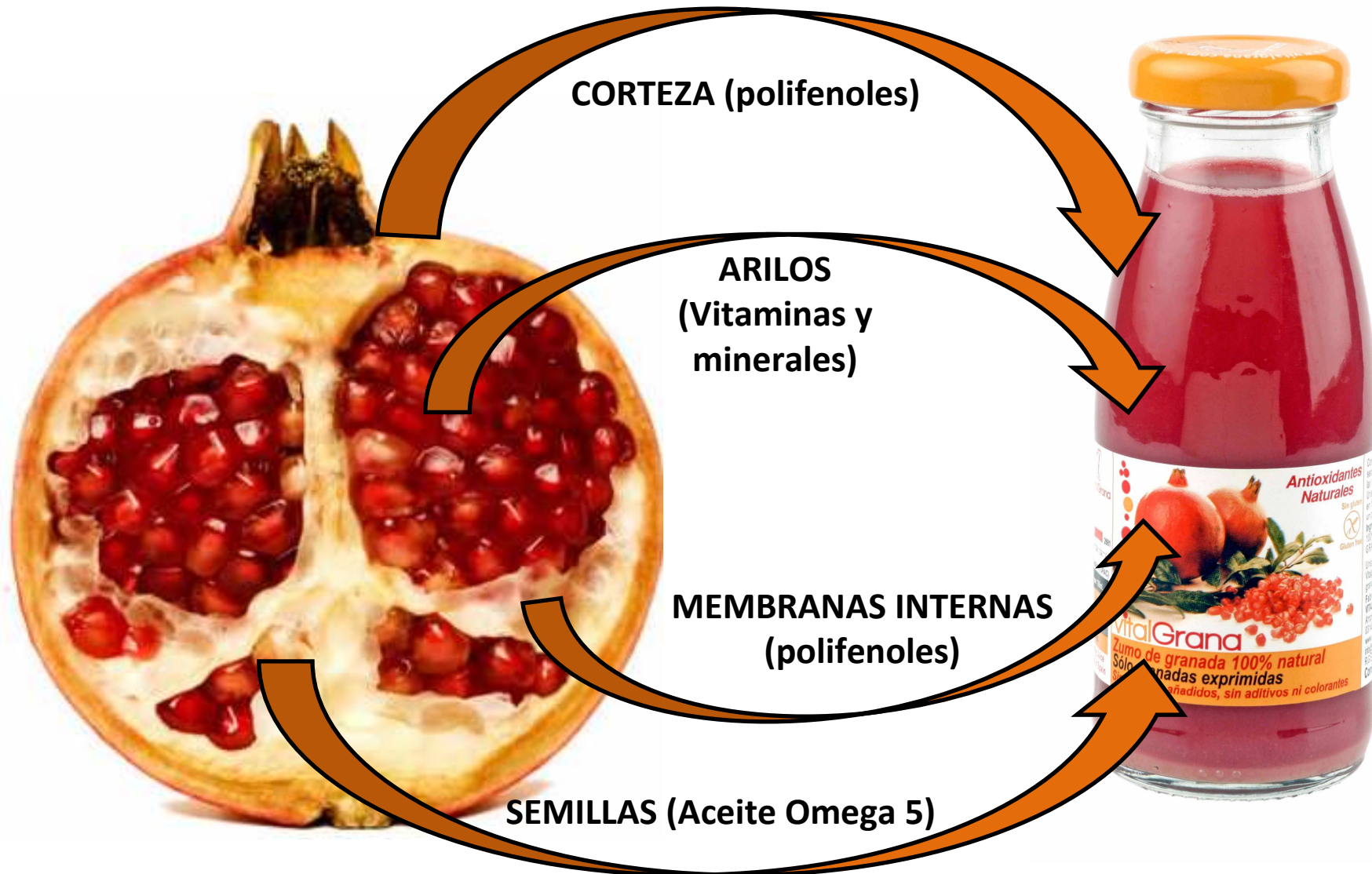


ARILOS



SEMILLAS

El proyecto **VITALGRANA**



El proyecto **VITALGRANA**



ZUMO 100 % EXPRIMIDO

El resultado final es un zumo funcional que reúne todas las propiedades beneficiosas de la granada.

- Sin azúcares añadidos
- Sin conservantes
- Sin colorantes

CANAL **SALUD:**

Herboristerías,
clínicas dietéticas,
farmacias y
parafarmacias.

El proyecto **VITALGRANA**



“**GRANADRINK**” (Néctar de granada)

- 50% contenido en fruta.
- Sin colorantes
- Sin conservantes
- Sin azúcares añadidos

CANAL
ALIMENTACIÓN:
(Supermercados y
grandes superficies)

El proyecto **VITALGRANA**



Base concentrada de granada

- Sin colorantes
- Sin conservantes
- Sin azúcares añadidos

Ideal para la preparación de todo tipo de bebidas (zumos, néctares, sorbetes, granizados...)

CANAL HORECA:

(Hoteles, caterings, etc.)

El proyecto **VITALGRANA**



Sistemas de Seguridad Alimentaria



El proyecto **VITALGRANA**



PROCESO DE FABRICACIÓN



El proyecto **VITALGRANA**



RECEPCIÓN DE LA FRUTA: (1ª Selección)

La recepción de la fruta sigue unos rigurosos controles de calidad antes de considerarla apta para el proceso de fabricación.



El proyecto **VITALGRANA**



CONSERVACIÓN EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS:

La fruta clasificada como apta pasa a nuestras cámaras de conservación (4 °C) a la espera de ser procesada, en el menor período de tiempo posible, siguiendo el sistema “FIFO”.
“First in, first out”.



El proyecto VITALGRANA



LAVADO DE LA FRUTA:

La granada es sometida a un lavado mediante duchas con agua ozonizada. El O_3 está considerado uno de los mayores agentes desinfectantes, cabe destacar su eficacia en la eliminación de cualquier resto de bacterias, mohos y fitosanitarios sin dejar ningún resto tras su aplicación.



El proyecto **VITALGRANA**



SELECCIÓN MANUAL: (2ª Selección)

Los operarios inspeccionan la fruta que va a entrar a formar parte del proceso, desechando las posibles piezas con defectos.



El proyecto **VITALGRANA**



TRATAMIENTO TÉRMICO Y DESAIREADO:

El zumo es sometido a un proceso de desaireación capaz de extraer el oxígeno ocluido en el producto para evitar oxidaciones no deseadas. Inmediatamente después, el zumo es pasteurizado con el fin de eliminar la carga microbiana presente.



El proyecto VITALGRANA



ENVASADO AL VACÍO:

Los botellines de vidrio son envasados al vacío para preservar toda sus propiedades y evitar cualquier posible contacto con el oxígeno. La capacidad antioxidante permanece inalterada durante el proceso y posterior almacenado. (Pérez Vicente, 2004)



El proyecto **VITALGRANA**



Pack 12 unidades.



Pack 24 unidades.

El proyecto **VITALGRANA**



PROPIEDADES BENEFICIOSAS DE LA GRANADA

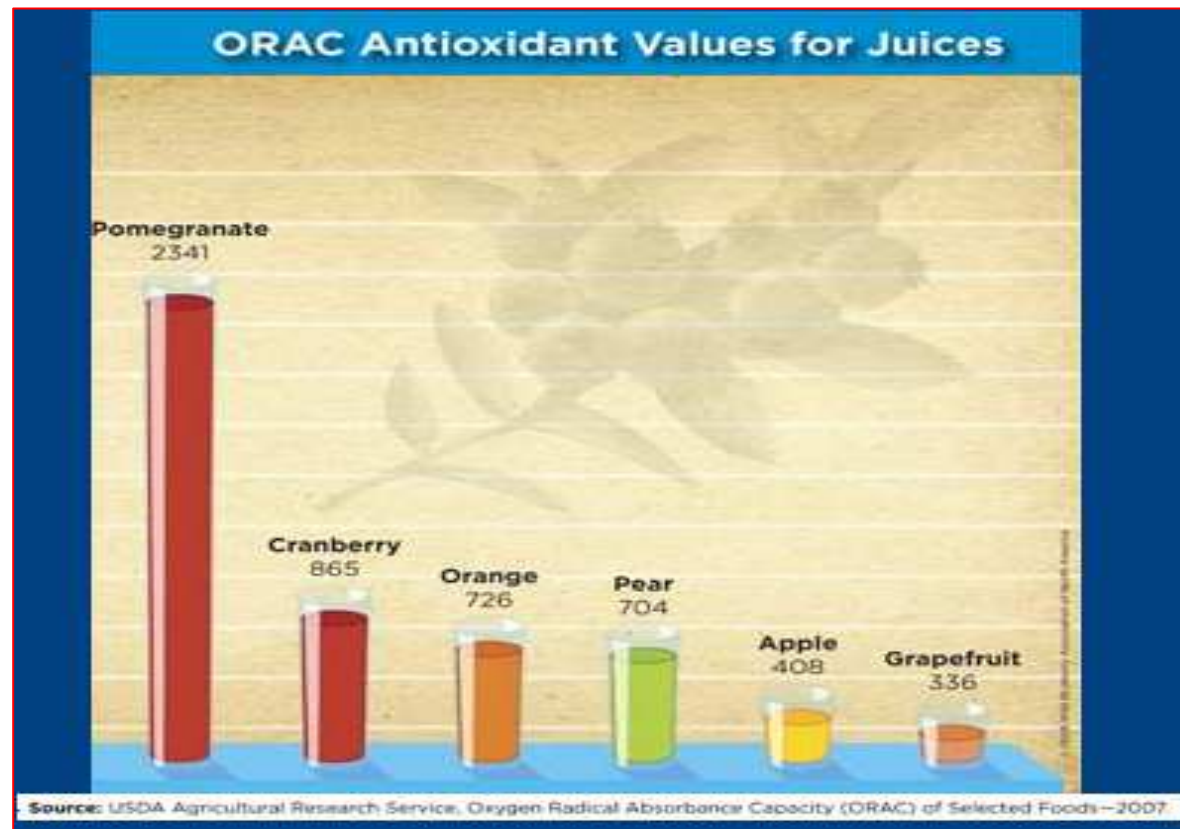


El proyecto **VITALGRANA**



ANTIOXIDANTE

Los polifenoles presentes en la granada (punicalagina, ácido eláxico, antocianinas...) confieren al zumo de granada un poder antioxidante hasta 3 veces superior al del vino tino, té verde, y resto de zumos más comercializados (naranja, manzana, uva...). (Gil, 2000)



El proyecto **VITALGRANA**

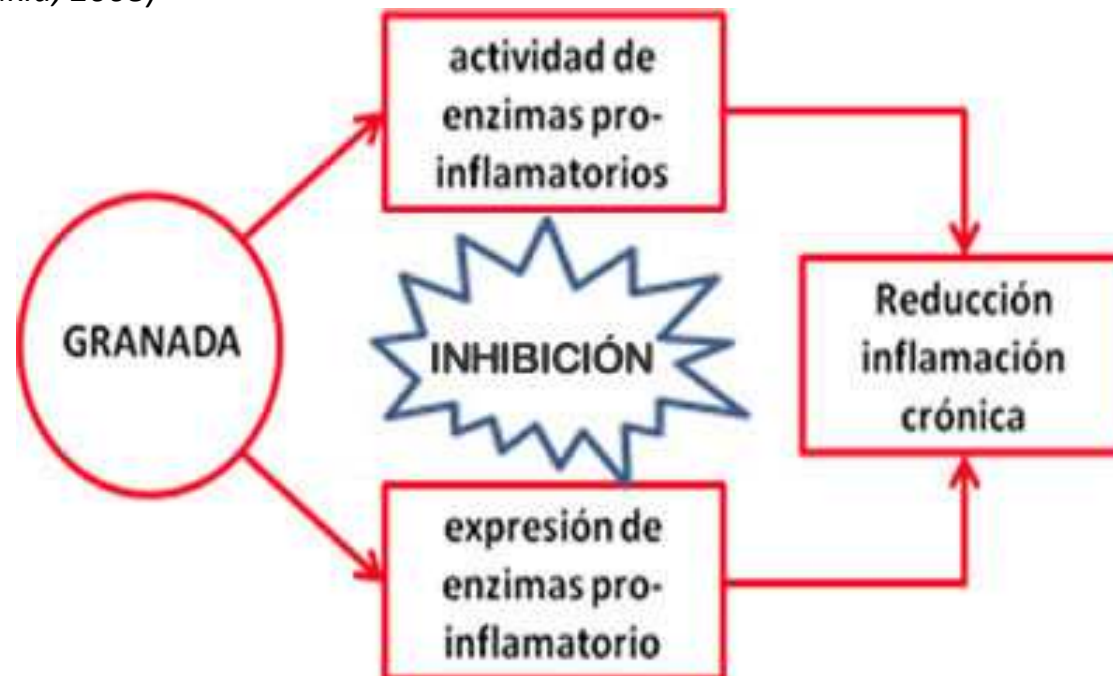


ANTIINFLAMATORIO

- Reduce la actividad de enzimas pro-inflamatorias.
- Reduce la expresión de enzimas pro-inflamatorias.

“DOBLE MECANISMO”

(Bousseta, 2009; Shukla, 2008)



El proyecto **VITALGRANA**



ANTICANCERÍGENO

Múltiples estudios internacionales han confirmado que diversos compuestos presentes en la granada pueden contrarrestar la acción de los inductores tumorales y la progresión de diversos tipos de cáncer (próstata, mama, colon, pulmón). (*Adams, 2010; Kahn, 2007; Pantuck, 2006*)



- Disminuye la proliferación del PSA.
- Aumenta la apoptosis (muerte) de las células cancerosas.



Reducción de la agresividad del tumor

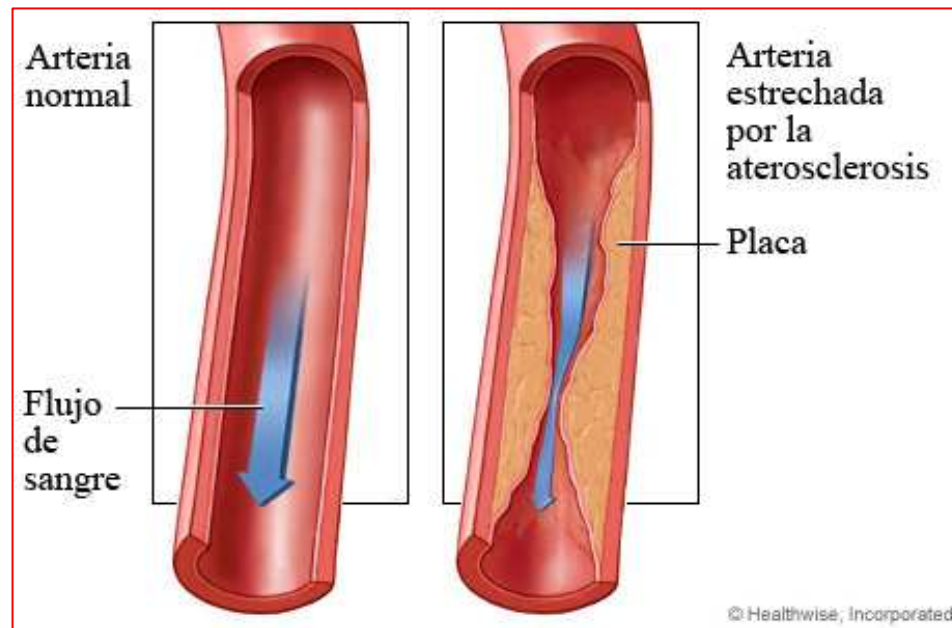
El proyecto **VITALGRANA**



ATEROSCLEROSIS

Los antioxidantes de la granada disminuyen hasta en un 90% el estrés oxidativo de las LDL, lipoproteínas transportadoras del conocido vulgarmente como “colesterol malo”, evitando su acumulación en las paredes arteriales y los problemas cardiovasculares asociados.

(Aviram, 2004)



“Disminuye la formación de la placa de ateroma”

El proyecto **VITALGRANA**



HIPERTENSIÓN

Diversos estudios demuestran que el consumo a largo plazo de zumo de granada es capaz de reducir significativamente la presión arterial en pacientes hipertensos. (Aviram; 2001, 2004)



El proyecto **VITALGRANA**



PROTECCIÓN DE LA PIEL

Los compuestos fenólicos bioactivos de la granada han demostrado tener un efecto protector sobre la piel frente a los efectos adversos causados por la radiación UV.

(Afaq, 2009; Bae, 2010; Kasai, 2006)



- Disminución de arrugas
- Reducción de ligeras quemaduras
- Descenso de la inflamación cutánea



Piel más suave y luminosa

El proyecto **VITALGRANA**



RECUPERACIÓN MUSCULAR Y ATENUACIÓN DEL DOLOR

Atenúa la intensidad y la aparición de las vulgarmente conocidas “agujetas” y facilita la recuperación muscular tras la realización de un ejercicio intenso. (Trombold, 2010 y 2011)



El proyecto **VITALGRANA**



PREBIÓTICO

Estimula el crecimiento de la flora bacteriana naturalmente presentes en nuestro intestino, la cual presenta diversas funciones de gran importancia para el correcto funcionamiento de nuestro organismo. Actúa como barreras frente a organismos patógenos, previene de alergias alimentarias, produce vitaminas, metaboliza el colesterol y otros lípidos y mejora la biodisponibilidad de los minerales. (Bialonska, 2010)



El proyecto **VITALGRANA**



FUTUROS PROYECTOS



El proyecto **VITALGRANA**



PRODUCTOS ECOLÓGICOS



El proyecto **VITALGRANA**



Zumo de granada ecológico



El proyecto **VITALGRANA**



Zumos ecológicos + Extracto de granada



*“ Bebe tu sabor de siempre
con todos los antioxidantes
de la granada ”*

El proyecto **VITALGRANA**



Mermelada ecológica de granada



El proyecto **VITALGRANA**



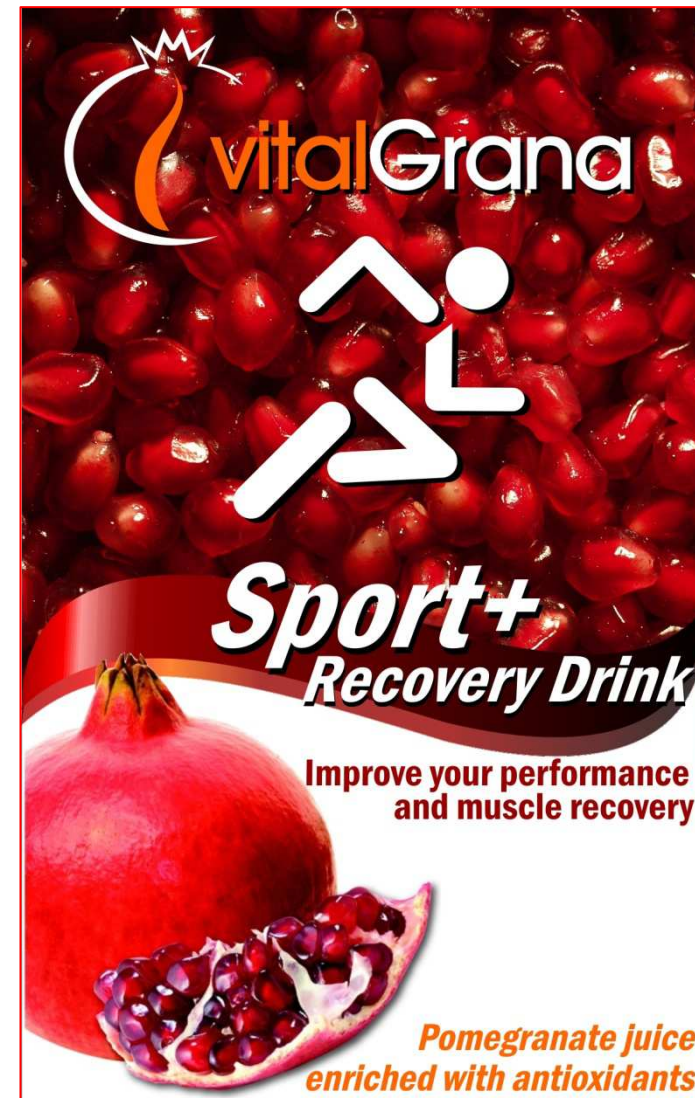
Vinos, vinagres y cavas



El proyecto **VITALGRANA**



Vitalgrana Sport+, es una nueva bebida desarrollada por Vitalgrana presentada en un innovador sistema de envasado conocido como “*Mix Pak*”. Ayudando a su recuperación muscular tras la realización del ejercicio.



El proyecto **VITALGRANA**



Aceite de Semillas de granada

Omega 5

Es un ácido graso poliinsaturado también conocido como ácido punícico. Debe su nombre a la nomenclatura científica del granado (*Punica granatum*) y su interés biológico se ha multiplicado en los últimos años.

“ Puede tener ciertas propiedades beneficiosas para la salud incluso superiores a las de los ampliamente estudiados y conocidos ácidos grasos Omega 3 ”. (Grossman et al, 2009).



El proyecto **VITALGRANA**



Cápsulas Omega 5



Uso Alimentario

- Antiadipogénico.
- Antiinflamatorio.
- Antidiabético.
- Anticancerígeno.
- Antiaterogénico.

vitalGrana

El proyecto **VITALGRANA**



Aceite cosmético Omega 5



Uso cosmético

- Regeneración de la epidermis
- Proliferación de queratinocitos (Células de la piel)
- Diferenciación normal de las células de la piel.

vitalGrana

El proyecto **VITALGRANA**



MUCHAS GRACIAS

MOLTES GRÀCIES

GRAZIE

MERCI



El proyecto VITALGRANA



Bibliografía:

- Adams LS, Zhang Y, Seeram NP, Heber D, Chen S. Pomegranate ellagitannin-derived compounds exhibit antiproliferative and antiaromatase activity in breast cancer cells in vitro. *Cancer Prev Res (Phila)*. 2010 Jan;3(1):108-13.
- Afaq F, Zaid MA, Khan N, Dreher M, Mukhtar H. Protective effect of pomegranate-derived products on UVB-mediated damage in human reconstituted skin. *Exp Dermatol*. 2009 Jun;18(6):553-61. Epub 2009 Mar 6.
- Aviram M, Rosenblat M, Gaitini D, Nitecki S, Hoffman A, Dornfeld L, Volkova N, Presser D, Attias J, Liker H, Hayek T. Pomegranate juice consumption for 3 years by patients with carotid artery stenosis reduces common carotid intima-media thickness, blood pressure and LDL oxidation. *Clin Nutr* 2004;23:423– 433.
- Aviram M, Dornfeld L. Pomegranate juice consumption inhibits serum angiotensin converting enzyme activity and reduces systolic blood pressure. *Atherosclerosis*. 2001 Sep;158(1):195-8.
- Bae JY, Choi JS, Kang SW, Lee YJ, Park J, Kang YH. Dietary compound ellagic acid alleviates skin wrinkle and inflammation induced by UV-B irradiation. *Exp Dermatol*. 2010 Aug;19(8):e182-90.

El proyecto VITALGRANA



- Boussetta T, Raad H, Lettéron P, Gougerot-Pocidallo MA, Marie JC, Driss F, El-Benna J. Punicic acid a conjugated linolenic acid inhibits TNFalpha-induced neutrophil hyperactivation and protects from experimental colon inflammation in rats. PLoS One. 2009 Jul 31;4(7):e6458.
- Bialonska D, Ramnani P, Kasimsetty SG, Muntha KR, Gibson GR, Ferreira D. The influence of pomegranate by-product and punicalagins on selected groups of human intestinal microbiota. Int J Food Microbiol. 2010 Jun 15;140(2-3):175-82. Epub 2010 Apr 2.
- Gil MI, Tomas-Barberan FA, Hess-Pierce B, et al. Antioxidant activity of pomegranate juice and its relationship with phenolic composition and processing. J Agric Food Chem 2000; 48: 4581-4589.
- Grossmann ME, Mizuno NK, Schuster T, Cleary MP. Punicic acid is an omega-5 fatty acid capable of inhibiting breast cancer proliferation. Int J Oncol. 2010 Feb;36(2):421-6.
- Kahn N, Hadi N, Afaq F, Syed DN, Kweon MH, Mukhtar H. Pomegranate fruit extract inhibits prosurvival pathways in human A549 lung carcinoma cells and tumor growth in athymic nude mice. Carcinogenesis vol.28 no.1 pp.163–173, 2007.
- Kasai K, Yoshimura M, Koga T, Arii M, Kawasaki S. Effects of oral administration of ellagic acid-rich pomegranate extract on ultraviolet-induced pigmentation in the

El proyecto VITALGRANA



- Pantuck AJ, Leppert JT, Zomorodian N, Aronson W, Hong J, Barnard RJ, Seeram N, Liker H, Wang H, Elashoff R, Heber D, Aviram M, Ignarro L, Beldegrun A. Phase II study of pomegranate juice for men with rising prostate-specific antigen following surgery or radiation for prostate cancer. Clin Cancer Res. 2006 Jul 1;12(13):4018-26.
- Shukla M, Gupta K, Rasheed Z, Khan KA, Haqqi TM. Consumption of hydrolyzable tannins-rich pomegranate extract suppresses inflammation and joint damage in rheumatoid arthritis. Nutrition. 2008 Jul-Aug;24(7-8):733-43.
- Trombold JR, Reinfeld AS, Casler JR, Coyle EF. The effect of pomegranate juice supplementation on strength and soreness after eccentric exercise. J Strength Cond Res. 2011 Jul;25(7):1782-8.
- Trombold JR, Barnes JN, Critchley L, Coyle EF. Ellagitannin consumption improves strength recovery 2-3 d after eccentric exercise. Med Sci Sports Exerc. 2010 Mar;42(3):493-8.