



¿POR QUE NORDIC NATURALS?

NORDIC[®]
NATURALS



Aceites Omega puros con un gran sabor

A detailed map of Norway is shown in the background, with various regions and cities labeled. The map includes labels for Vestvågøy, Flakstad, Moskenesøya, Moskenes, Værøy, and others. The title is overlaid on the map.

¿POR QUE NORDIC NATURALS?

Pureza, fresca, sabor, apego a las normas, resultados.

EPA y DHA, los ácidos grasos omega-3 que se encuentran en el aceite de pescado son esenciales para mantener niveles óptimos de salud mental y física. Hasta la fecha más de ocho mil estudios han documentado los efectos saludables de los ácidos grasos omega-3, mostrando como los aceites de pescado fortalecen el corazón, promueven la respuesta antiinflamatoria natural del organismo y nutren los tejidos óseos y las articulaciones. Cada año estudios adicionales enfocados en los beneficios de salud físicos y mentales continúan siendo publicados.

Nordic Naturals, Inc. fue fundada por Joar Opheim, de origen noruego, quien se percató de la falta de aceites de pescado en los Estados Unidos cuando arribó al país veinte años atrás. *“Habiendo nacido y crecido en el Ártico noruego, donde la industria de la pesca es una parte crucial tanto del comercio como de la academia, siempre he estado consciente de la importancia que el omega-3 puro tiene en la dieta.”* Hoy en día Nordic Naturals es el suplidor líder de aceites de pescado en la industria de productos naturales así como del sector profesional y de reconocidas organizaciones de investigación científica.

Los aceites de pescado de Nordic Naturals son elaborados a partir de materias primas de la más alta calidad y procesados con innovadoras tecnologías multi-patentadas que nos permiten obtener niveles de fresca, pureza y sabor que eran inalcanzables hace apenas unos años.

Las siguientes secciones resaltan los muchos y variados aspectos que hacen únicos y excepcionales a los productos de Nordic Naturals.

1 Excede las Normas Farmacéuticas Internacionales

Las normas se establecen para proteger a los consumidores.

En los Estados Unidos no existen normas de calidad para los aceites de pescado. Para asegurar una calidad consistente Nordic Naturals se adhiere y sobrepasa las estrictas Normas Medicinales Noruegas (NMN) y las Normas de la Farmacopea Europea (NFE) en todos nuestros productos. Estas normas garantizan productos de calidad estableciendo niveles tope en las cantidades permitidas de peróxidos, metales pesados, dioxinas y PCBs.

Medidas	NMN	NFE	USA
Frescura (niveles de peróxido) milliequivalentes por kilo (mEq/kg)	10	10	N.D.
Metales pesados Partes por billón (ppb)	100	100	N.D.
Dioxinas Partes por trillón (ppt)	2	2	N.D.
PCBs Partes por trillón (ppt)	3	N.D.	N.D.

2 Niveles Excepcionales de Frescura

La frescura, cuando se asegura la integridad del producto y su eficacia biológica, debe ser la cualidad particular más importante de un aceite de pescado. El proceso de fabricación libre de oxígeno patentado por Nordic Naturals produce valores de peróxido (que son indicativos de frescura) cercanos a 0.0 mEq/Kg con un promedio de 0.75 mEq/Kg, aproximadamente 14 veces por debajo de los límites de las Normas Medicinales Noruegas y las Normas de la Farmacopea Europea.

Además de los niveles de peróxido, Nordic Naturals mide otro marcador muy importante de frescura conocido como anisidina. Los niveles de peróxido reflejan la oxidación actual, mientras que los valores de anisidina indican la oxidación ocurrida en el pasado. Mientras más bajos sean los valores de peróxido y anisidina más fresco es el aceite de pescado.

Producto	Peróxido	Anisidina
Omega-3	0.6 mEq/kg	10.3 mEq/kg
Complete Omega-3.6.9	0.6 mEq/kg	9.9 mEq/kg
Ultimate Omega	0.6 mEq/kg	6.0 mEq/kg
EPA	0.3 mEq/kg	6.0 mEq/kg
DHA	0.9 mEq/kg	9.0 mEq/kg
Arctic Cod Liver Oil	0.4 mEq/kg	6.6 mEq/kg

El nivel máximo de peróxido aceptado por las Normas Medicinales Noruegas y las Normas de la Farmacopea Europea: 10.0 mEq/kg

3 Pureza galardonada



Nuestras materias primas son extraídas de una de las más limpias aguas del mundo, y analizadas por laboratorios independientes para descartar la presencia de metales pesados y otros doscientos diez contaminantes ambientales.

Nordic Naturals es reconocido como el primero entre los diez aceites de pescado más vendidos en Noruega gracias a su alta concentración, fresca y pureza.

■ Metales Pesados

Los productos Nordic Naturals no muestran niveles detectables de plomo o mercurio cuando son analizados hasta 10 ppb, diez veces por debajo del límite mínimo exigido por las Normas Medicinales Noruegas y las Normas de la Farmacopea Europea.

Producto	Mercury	Lead
Omega-3	<10 ppb	<10 ppb
Complete Omega-3.6.9	<10 ppb	<10 ppb
Ultimate Omega	<10 ppb	<10 ppb
EPA	<10 ppb	<10 ppb
Arctic Cod Liver Oil	<10 ppb	<10 ppb

Límite de las Normas Medicinales Noruegas: 100 ppb

Límite de los análisis de Nordic Naturals: 10 ppb

■ Dioxinas

Los productos Nordic Naturals han sido analizados hasta 0.5 ppt con resultados cero para la detección de dioxinas. Las Normas Medicinales Noruegas y las de la Farmacopea Europea establecen límites para las dioxinas de 2 ppt. Los análisis realizados se basaron en la toxicidad establecida en la metodología de análisis de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

■ PCBs

Los aceites Nordic Naturals no muestran niveles detectables de PCBs cuando son analizados hasta 0.5 ppt. Las Normas Medicinales Noruegas establecen el límite mínimo de OCBs en 3 ppt mientras que las de la Farmacopea Europea no establecen límite. Los análisis realizados fueron basados en la toxicidad establecida en la metodología de análisis de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Producto	Dioxinas	Non-Ortho PCBs	Mono-Ortho PCBs
Omega-3	<1.0 ppt	<1.0 ppt	<1.0 ppt
Complete Omega-3.6.9	<1.0 ppt	<1.0 ppt	<1.0 ppt
Ultimate Omega	<1.0 ppt	<1.0 ppt	<1.0 ppt
EPA	<1.0 ppt	<1.0 ppt	<1.0 ppt
Arctic Cod Liver Oil	<0.5 ppt	<0.5 ppt	<1.0 ppt

Dioxinas: Límite de los Análisis de Nordic Naturals: 0.5 ppt

PCBs: Límite de los Análisis de Nordic Naturals: 1.0 ppt

Análisis basados en modelos de toxicidad equivalentes a los usados por la OMS

4 Sabor excepcional

Las objeciones fundamentales al consumo de aceite de pescado son su sabor y repetición posterior. El método propio de procesamiento enzimático de Nordic Naturals garantiza que el sabor no se repita luego de ingerir nuestros productos. Este proceso de fabricación patentado agrega esencias naturales de frutas a las cápsulas blandas y aceites para obtener un ligero sabor afrutado.

Años de retroalimentación por parte de profesionales de la salud, clientes y consumidores indican que niños, adolescentes y adultos de todas las edades disfrutan del sabor limpio y natural de los aceites de pescado Nordic Naturals, cuya ausencia de regusto incrementa dramáticamente la satisfacción de nuestros clientes.

5 Excepcionales materias primas y nuestra "Norma de Oro"

Primeramente trabajamos con botes pequeños y pescadores artesanales independientes que permanecen en el mar un tiempo mucho que menor que los grandes barcos. Para ello hemos establecido relaciones directas y duraderas con estos pescadores a través de los años garantizándonos así fuentes de materia prima que sean sustentables y de óptima calidad.

En segundo lugar utilizamos nitrógeno para minimizar la oxidación en cada etapa del proceso de fabricación, comenzando desde el bote inmediatamente después de la captura. Solamente con el uso de nitrógeno podemos proteger al aceite de la descomposición.

Finalmente, nuestras instalaciones de procesamiento se encuentran localizadas justo al lado de la bahía, con lo cual el tiempo de traslado es minimizado. Unas pocas horas después de haber sido capturado, el bacalao del Artico es entregado en nuestras instalaciones para su procesamiento inmediato. Gracias al corto tiempo transcurrido entre su pesca y el procesamiento, así como al método de procesamiento en si mismo, hemos sido capaces de mejorar aun más la frescura de nuestro aceite de pescado.

Nordic Naturals utiliza este sistema de tres pasos para garantizar que nuestro Aceite de Hígado de Bacalao Artico permanezca inigualable y alcance la "Norma de Oro."

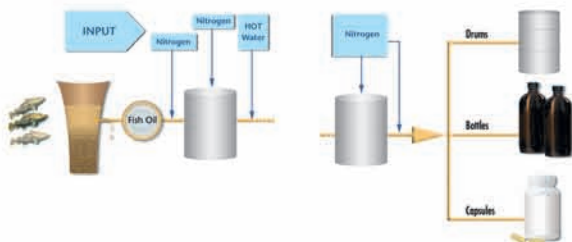


6 Proceso de manufactura multi-patentado

Sin químicos ni calor excesivo

El proceso multi-patentado de manufactura de Nordic Naturals acompañado por las más avanzadas tecnologías de procesamiento nos permite obtener un aceite de pescado con niveles excepcionales de frescura y pureza. Nordic Naturals utiliza varios pasos en el procesamiento de los aceites que van desde filtros de agua y arcilla hasta un proceso de destilación molecular enzimático.

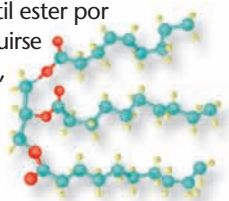
Nordic Naturals orienta todos sus procesos a minimizar el calor y preservar los constituyentes naturales del aceite en su más alto grado posible. Solamente utilizamos enzimas naturales para la obtención de aceites en forma de triglicéridos que no contengan químicos ni hayan sufrido un calor excesivo. Al producir todos nuestros aceites bajo la forma de triglicéridos naturales estamos asegurando la preservación de sus cualidades y posibilitando una mejor absorción y utilización.



7 Triglicéridos versus Etil Ester

Los triglicéridos contienen una cadena de glicerol cuya función es estabilizar las moléculas de aceite en su forma natural. Por el contrario, los aceites de pescado que se encuentran en forma sintética de etil ester son altamente inestables y se descomponen fácilmente durante su almacenaje.

Adicionalmente cuando los aceites de pescado son digeridos se convierten en ácidos grasos libres. Después de su absorción a través de las células epiteliales los ácidos grasos libres se re-estructuran inmediatamente como triglicéridos, adhiriéndose nuevamente a la cadena de glicerol. Dicha cadena de glicerol no se encuentra presente en la forma sintética del etil ester por lo cual el aceite no puede re-constituirse de nuevo en la forma de triglicérido, trayendo como consecuencia el riesgo de oxidación y la formación de radicales libres.



8 Avalado por investigaciones extensas

Los productos de Nordic Naturals están siendo utilizados en la actualidad en dieciocho estudios clínicos conducidos por varios centros de investigación y universidades alrededor del mundo y más y más estudios son iniciados cada mes. **Para información adicional sobre los estudios clínicos por favor visite www.omega-research.com.**

Published Studies

Organización	Investigación	Producto/dosis
Universidad de Pittsburgh	Aceite de pescado e inflamación articular	EPA 2–4 cápsulas al día
Universidad A&M de Texas	Aceite de pescado y la absorción de glucosa	Complete Omega-3.6.9 vs. Ultimate Omega vs. DHA
Instituto HANDLE®	Aceite de pescado y conducta funcional	Omega-3.6.9 Junior 2 cápsulas al día
Sistema de Salud de la bahía de New York, VA	Aceite de pescado y medidas para ira	EPA 5 cápsulas al día
Clínica Pedriatica de Arizona	Aceite de pescado para el lenguaje y el aprendizaje	Omega-3.6.9 Junior 2 cápsulas al día
Sistema de Salud de la bahía de New York, VA	Aceite de pescado y medidas para la ansiedad	EPA 5 cápsulas al día
Pittsburgh, Penn	Aceite de pescado para la protección cardíaca y el dolor articular	Ultimate Omega 4 cápsulas al día
Universidad de Ciencias Medicas de Oregón	Aceite de pescado y enfermedad de Alzheimer	Ultimate Omega 3 cápsulas al día
Centro Medico Cedars-Sinai	Aceite de pescado como terapia coadyuvante para la depresión	EPA 2 cápsulas dos veces al día
Fundación para la Nutrición, Italia	Biodisponibilidad del omega-3 en forma de triglicérido versus omega-3 en forma de etil ester	Ultimate Omega vs. etil ester 3 cápsulas al día
UC Davis	Grasas polisaturadas versus grasas monosaturadas y Resistencia a la insulina	Ultimate Omega 6 cápsulas al día
Universidad de Virginia	Aceite de pescado y la función hepática	Ultimate Omega 3 cápsulas al día
Hospital general de Massachusetts	Aceite de pescado y depresión clínica	EPA Xtra 2 cápsulas al día & DHA 4 cápsulas al día

Studies in Progress

9 Pesca sustentable

Desde nuestra fundación hemos monitoreado muy de cerca los océanos para determinar en cuales la pesca excesiva constituye un serio problema y hemos estado recibiendo actualizaciones semanales de la Universidad de Tromse en Noruega sobre el estado de salud de los océanos. La política de Nordic Naturals ha sido siempre la de utilizar especies que no estén en peligro de extinción y capturarlas en aguas donde su presencia sea abundante. Como quiera que nuestra misión es operar de forma ambientalmente responsable sólo trabajamos con pescadores que utilicen el 100% de su captura para consumo humano o animal.

10 Activismo ambiental

La dedicación de Nordic Naturals al ambiente comienza en las mismas aguas del ártico noruego y continua a través de nuestro programa integral de reciclaje y cuidado ambiental. Recientemente Nordic Naturals fue certificado por el Programa de Negocios Verdes de la Bahía de Monterrey en California por nuestros esfuerzos en la conservación de los recursos naturales y en la reducción de la contaminación ambiental.

Algunas de nuestras prácticas incluyen:

- Utilización de secantes derivados de maíz, 100% biodegradables e inocuos para los vertederos de basura.
- Toda nuestra literatura se imprime utilizando tintas obtenidas de la soya y papel reciclado.
- Utilizamos bolsas BioBags® derivadas del maíz, que son biodegradables y se convierten en abono en lugar de utilizar bolsas plásticas derivadas del petróleo.
- Remplazamos todos los productos tradicionales de limpieza por productos amistosos con el medio ambiente.
- Implementamos una guía ambiental en nuestras oficinas para la conservación de agua y energía así como para prevenir la contaminación.



NORDIC NATURALS, INC.

94 Hangar Way, Watsonville, CA 95076

Número de teléfono gratuito: 800.662.2544 • Fax: 831.724.6600
info@nordicnaturals.com • nordicnaturals.com