

Manda[®] fermentation

Comience un estilo de vida
saludable con el poder de Manda Koso



¿Qué es Manda Koso?

Manda Koso es un producto alimenticio botánico fermentado adecuado para todos, desde los niños pequeños a los ancianos.



Manda Koso es un alimento saludable que concentra los nutrientes intrínsecos de las materias botánicas. Se lleva a cabo a través de las técnicas de fermentación desarrolladas en Innoshima, una isla bendecida con un clima hortícola ideal y localizado en el Mar Interior de Seto (Seto Inland Sea).



Manda Koso se elabora a partir de más de 53 tipos de materias primas botánicas, todas satisfaciendo nuestros más estrictos estándares internos de seguridad.



En un largo proceso que toma más de tres años y tres meses, Manda Koso se fermenta espontáneamente, sin el uso de aditivos ni la aplicación de calor al proceso de fermentación/maduración.



Beneficios de Manda Koso

Manda Koso fue creada considerando la promoción de estilos de vida saludables.

“¿Cómo es esto bueno para mi salud?” “¿Para quién es adecuado?”

Para responder estas preguntas, observemos en más detalle a Manda Koso.

Hecho a partir de más de **53** tipos de ingredientes botánicos



Vegetales de raíz

Bardana, zanahoria, ajo, raíz de loto, etc.



Cereales

Arroz marrón, arroz glutinoso, cebada, arroz blanco, etc.



Frutas, Cítricos

Hassaku, mandarina, manzana, caqui, piña, akebia, etc.



Frijoles, Semillas de Sésamo

Frijol de soya, semilla de sésamo negra, semilla de sésamo blanca, frijol de soya negra, etc.



Algas comestibles

Quelpo, hijiki, algas, etc.

Empacado con Nutrientes Botánicos - El Poder de la Fermentación es Bueno para su Cuerpo

Desde tiempo inmemoriales las personas han usado la fermentación como un medio para mejorar la preservación de los alimentos y mejorar su sabor. Los alimentos fermentados por largo tiempo han sido una parte importante de la dieta japonesa. En años recientes, la miriada de beneficios de los alimentos fermentados ha sido demostrada científicamente y ha estado atrayendo mucha atención. Manda Koso es un

producto alimenticio saludable de origen botánico, que se prepara mediante la fermentación y la maduración de más de 53 tipos de ingredientes botánicos. Contiene ácido láctico, ácido ascético, aminoácidos y proteínas, todos los que han sido producidos durante el proceso de fermentación. Tomar Manda Koso continuamente de manera diaria puede contribuir a un estilo de vida más saludable.

Recomendado Especialmente para las Personas que ...

- Están preocupadas por sus hábitos de estilo de vida
- Están embarazadas
- Tienden a estar constipadas
- Desean trabajar con vigor
- Desean envejecer de manera digna
- Disfrutan bebiendo alcohol
- Prefieren las dietas no balanceadas nutricionalmente

Cómo se Consume Manda Koso

Tipo en jarra

Tomar tres o cuatro servicios al día, en cualquier momento del día, usando la cuchara que se suministra (aproximadamente 1,2 gramos por servicio).

Tipo de paquete

Tomar dos paquetes al día (2,5 gramos/paquete x 2) en cualquier momento del día.

Para ambos tipos

Usted puede mezclar Manda Koso con otras bebidas o alimentos para facilitar su consumo.

Nota: Sírvase evitar bebidas o alimentos sobre 70°C.

Esfuerzos por la Calidad

Para entregar productos con confianza y orgullo, nos comprometemos completamente con la seguridad y la higiene. En este caso, seleccionamos cuidadosamente las materias primas y efectuamos inspecciones rigurosas de cada proceso de producción.

Obteniendo Apoyo desde Todo el Mundo

Manda Koso se manufactura a partir de materias primas que la gente ha estado consumiendo para sus beneficios de salud - por ejemplo; frutas, vegetales de raíz y algas comestibles. El valor de Manda Koso ha sido demostrado de manera científica y publicado en conferencias y simposios académicos, no solamente en Japón sino que también en el extranjero, en países tales como Indonesia, Corea del Sur y

Alemania. Hemos recibido retroalimentación extensiva de nuestros clientes regulares de largo plazo, con el círculo de clientes satisfechos extendiéndose por más de 30 países alrededor del mundo. Nuestro punto de partida y nuestra meta es hacer buen uso de la energía botánica, derivada de las bendiciones del sol, la tierra y el mar, para el beneficio de la salud humana.

Materias primas

Nosotros mantenemos los estándares de seguridad para todas las materias primas, comenzando desde la etapa de adquisición. Nosotros verificamos rigurosamente por químicos agrícolas residuales y examinamos cuidadosamente los registros de gestión del cultivo. En la preparación de Manda Koso usamos solamente aquellos materiales que satisfacen nuestros estándares de calidad, con la capacidad de seguir al origen de cada material en su lugar de cultivo. No se usan materias primas genéticamente modificadas. Sólo cuando se satisfacen estos estrictos estándares, las materias primas pueden ser usadas en Manda Koso.



Control de calidad

Todos nuestros productos son inspeccionados por nuestro personal experto en un proceso de control de calidad completo. Mediante la ejecución de pruebas físico-químicas, que son pertinentes a la calidad fundamental de un producto, e inspecciones microbianas, nosotros mantenemos nuestro compromiso de tener control de higiene y calidad estables.



Pruebas sensoriales

Independientemente de cuan precisos nuestro instrumentos de medición lleguen a ser, ellos no se igualan a los sentidos humanos cuando se trata de detectar sabores y aromas. En nuestras plantas, efectuamos pruebas sensoriales humanas para entregar en cada ocasión productos de alta calidad: nuestro personal prueba los productos directamente en la etapa final para juzgar su sabor, aroma, color y otras cualidades.



Certificación por una tercera parte independiente

Manda Koso y nuestras plantas han recibido certificación por una tercera parte, brindando la seguridad de que las personas pueden escoger Manda Koso con tranquilidad.



GMP-Certificado por la Asociación de Alimentos Saludables y Nutritivos de Japón

Reconocida por sus esfuerzos en la calidad y seguridad

GMP (Buenas prácticas de manufactura) se refiere a un conjunto de instructivos impartidos por la Asociación de Alimentos Saludables y Nutritivos de Japón relacionados con el control de la producción y el control de calidad para los suplementos dietéticos. GMP asegura que los productos son manipulados de manera segura a través del proceso de manufactura, desde el almacenamiento de las materias primas a la producción y embarque, y que se mantiene el nivel de calidad requerido.



HACCP-Certificado por SGS de Japón

Reconocido por la seguridad de nuestro proceso de manufactura

HACCP (Análisis de Peligro y Puntos de Control Críticos) es un sistema para analizar los tipos de peligros que podrían existir en los procesos de producción, desde el embarque de las materias primas al embarque de los productos terminados. Mediante el control estricto de los peligros potenciales, el sistema HACCP funciona para garantizar la seguridad de los productos.

Investigación y desarrollo

En Manda Fermentation, nuestro objetivo es revelar los mecanismos de Manda Koso que son beneficiosos para nuestros cuerpos, y buscamos también sacar el máximo provecho de estos descubrimientos para desarrollar productos aún más útiles.

Clarificar de manera científica el potencial de Manda Koso para el mejoramiento de la salud

Hemos examinado de manera empírica Manda Koso mediante variados experimentos. A través de nuestra investigación hasta el momento, hemos podido identificar los constituyentes funcionales contenidos en Manda Koso y hemos analizado su

influencia en la fisiología humana. Nuestros descubrimientos nos han revelado varios hechos notables. Continuaremos nuestros esfuerzos diarios en investigación y desarrollo (R&D) usando el buen juicio dentro de un marco científico.

Técnicas de fermentación originales de Manda Fermentation

Los productos alimenticios fermentados más tradicionales son producidos mediante la fermentación de un material único. No obstante, con Manda Koso varios materiales son fermentados a través de un proceso de fermentación múltiple. Tales productos alimenticios fermentados son muy raros en el mundo. Para hacer que más de 53 materias primas pasen a través de la fermentación múltiple se requiere de técnicas y experiencia excepcionales, además de una recolección y gestión de datos detallada. Nos enorgullecemos en particular de nuestras variadas técnicas de fermentación originales.

- Técnicas para controlar la fermentación involucrando variadas materias primas

- Técnicas para implementar la fermentación espontánea a temperatura ambiente
- Técnicas para producir productos alimenticios fermentados usando materias sólidas, tales como semillas y corteza
- Técnicas para implementar la fermentación espontánea sin aplicar calor o usando aditivos o preservativos en el proceso de fermentación/maduración

Mediante el uso de estas técnicas originales desarrolladas mediante la experiencia acumulada a través de los años, podemos producir Manda Koso sin destruir los nutrientes intrínsecos de los ingredientes botánicos.

Artículos publicados en las revistas académicas

Campo	Título	Autor	Año	Revista
Anti-oxidación	Efecto de la dieta suplementada con productos vegetales fermentados en la peroxidación de lípidos en el hígado del lenguado japonés, <i>Paralichthys olivaceus</i>	Ashida, et al.	2002	<i>Suisanzoshoku</i>
Anti-oxidación	Efectos de un producto vegetal fermentado sobre la hemólisis y la peroxidación de lípidos en los eritrocitos del lenguado japonés	Ashida, et al.	2002	<i>Fish. Sci.</i>
Inmunidad, anti-oxidación	Actividades de antioxidante y anticancerígeno <i>in vitro</i> de los extractos de alimentos fermentados	Kim, et al.	2003	<i>J.Food Biochem.</i>
Menopausia, osteoporosis	Efecto de los productos vegetales fermentados sobre la deposición de grasa y metabolismo óseo en ratas ovariectomizadas	Shimada, et al.	2004	<i>J. Nutri. Sci. Vitaminol.</i>
Inmunidad	Efectos inmunoestimuladores de los productos vegetales fermentados sobre la inmunidad no específica del lenguado japonés, <i>Paralichthys olivaceus</i>	Ashida, et al.	2005	<i>Fish. Sci.</i>
Anti-oxidación	Efectos dietéticos de los productos vegetales fermentados sobre la actividad de peroxidación de glutatión y la peroxidación de lípidos del lenguado japonés, <i>Paralichthys olivaceus</i>	Ashida, et al.	2006	<i>Fish. Sci.</i>
Exposición a la radiación	Efectos defensivos de los productos vegetales fermentados sobre la exposición a los rayos-X, efectos sobre la regeneración de las criptas intestinales	Ashida, et al.	2006	<i>The Journal of Japanese Mibyou System Association</i>
Inmunidad	Inhibición del crecimiento de células cancerígenas en las mamas humanas y actividad enzimática por un nutrécutico fermentado: un estudio <i>in vitro e in vivo</i>	Marotta, et al.	2009	<i>Ann. NY Acad. Sci.</i>
Estrés	Efecto de un productos vegetales fermentado dietético en la respuesta a los golpes de calor del lenguado japonés, <i>Paralichthys olivaceus</i>	Ashida, et al.	2009	<i>Fish. Sci.</i>
Estrés	Efectos de los productos de plantas fermentadas sobre el rendimiento del crecimiento, algunas variables sanguíneas, características de carcasa e histología intestinal de los pollos broiler	Lokaewmanee, et al.	2012	<i>British Poultry Science</i>

Nota: Existen también otros 21 artículos publicados en las revistas por 10 asociaciones académicas, incluyendo la Sociedad Japonesa de Obstetricia y Ginecología.

Descripción general corporativa

Nombre de la compañía	Manda Fermentation Co., Ltd.	Fundación	3 de junio de 1987
Número de empleados	260	Descripción de los negocios	Manufactura y ventas de productos alimenticios para la salud y otros
Casa matriz	5800-95 Innoshima Shigei-cho, Onomichi City, Prefectura de Hiroshima 722-2192, Japón Teléfono: +81-845-24-3555 Facsímil: +81-845-26-2034		Oficina en Tokio Oficina en Osaka

