

Spirulina Pacifica'nın Üretim Teknikleri ve Etkilerinin Standartlarla Karşılaştırılması

	<u>Normal Spirulina Üretimi</u>	<u>Üretimi Patentli Spirulina Pacifica</u>
Kullanılan Su Kaynağı	Çeşmesuyu / Kuyusuyu / Artezyen	- 900 mt. Derinlikten 94 mineral içeren Pasifik Okyanusu Suları - Volkanik Memba Kaynak İçme Suları
Üretim Sonrası İşlemler	- Havayla / Güneş altında / Fırınlarda Uzun Süreli Kurutma - Jelatin Kapsülleme - Sıcak Tabletleme	- Soğuk Tabletleme ve Dondurarak Kurutma - Ocean Chill Drying / Freeze Drying (Soğuk ve Oksijensiz Ortamda Dondurarak 3-5 sn'de Kurutma)
İşlemlerin Son Ürün Üzerindeki Etkileri	Kurutma ve Isı İşlemlerinden Besin Değerinin Düşmesi, Enzimlerin ve Vitaminlerin Oksitlenmesi/Parçalanması	Raw-Isı Uygulanmaz- Taze Besin Değeri Korunur 2000'den Fazla Enzim, %20 Fikosiyenin, Tüm Vitaminler ve Biyoaktif Maddeler En Saf Biçimde Korunmuş Bulunur
Üretim Şartları	Endüstriyel Kirlilik Olan Bölgelerde Spirulina Üretimi Sera Şartlarında Yasal	Hawaii = Biyolojik Güvenlik Alanı (Doğal SİT Alanı) Endüstriyel ve Tarımsal İlaç Kullanımı Yasak
Kullanılan Spirulina Kültür Özellikleri	M2 Düz Form Spirulina Spiral Olmayan Düz Spirulina? Türü	Besin Değeri Yüksek, Uzun Yıllar Hawaii Koşullarında Evrimleşmiş Spiral Yapıda "Spirulina pacifica" Türü
Kullanılan Üretim Tuzları Kaynağı	Endüstriyel Kimyasal Tuzların Karışımları	Karbonat-Bikarbonat (Gıda kalitesi), Şili'den Doğal Maden Tuzları, Volkanik Tuzlar ve Pasifik Okyanus Tuzları
Senelik Üretim Süresi ve Tipi	Senede 9 Ay(Kış Ayları Hariç) Üretim Sera Üretimi	Tüm Sene - 1983'ten beri Senede 365 Gün Sürekli Hawaii İkliminde Açık Havuzlarda Üretim
Üretim Sertifikalandırılması	Tarım Bakanlığı Onaylı – Kalıntı Maddeleri Yasal Kabul Edilebilir Limitte (Kurşun, Arsenik, Civa, Herbisit-Pestisit)	Tarım Bak., FDA, ISO, Kosher, Halal, GRAS, GMP Onaylı ve Altın Standartlar (Kalıntı Maddelerinin Yasal Kabul Edilebilir Değerler Baz Alındığında Yüzde Onundan Daha Az