

НАУКОВО-ВИРОБНИЧА
КОМПАНІЯ
«ІОДИС»
Україна, м. Київ –03115, просп. Перемоги, 104-б
тел./факс 424-21-93 451-57-42
e-mail: ~~iodis@iodis.com~~ iodis@iodis.com
IODIS MANUFACTURE
COMPANY
«I O D I S»
avenu Peremogy 104-b, Kiev-03115, Ukraine
tel/fax /38044/ 424-21-93 451-57-42
e-mail: iodis-kiev@ukr.net

06 март 2012 г.

«Йодис-концентрат»

Официална информация

1. Наименование на продукта: «Суровина за производство на йодирани продукти «Йодис-концентрат» (по-нататък «ЙК») се произвежда съгласно:-ТУ У 14326060.003-98 - производство в гр.Київ -ТУ У 15.9-30631018-007:2005 – производство в гр.Одеса. Организирано е производство на «Йодис-концентрат» в Евросъюза – гр.Каунас, Литва

2. Област за използване:

2.1. Производство на йодирани трапезни (за пиене), лечебно-трапезни води алкохолни и слабо-алкохолни напитки.

2.2. Производство на всички видове тестени изделия.

2.3. Производство на месни и млечни продукти (мляко, кисело мляко и др.).

2.4. Приготвяне на разтвори за физиотерапевтично лечение.

2.5 В селското стопанство:

- За предпосевна обработка на семена и подхранване на вегетиращи растения;
- За поене на птици;
- За поене на животни.

2.6. Във фармацията – съвместно използване с други биологично активни вещества (витамини, ефирни масла и др.).

2.7. В козметологията – специални кремове за кожа и други готови форми (организирано е производството на крем в Германия).

2.8. За поене на полезните насекоми (буби, пчели)

**В Украйна се произвежда серия питейна вода «Йодис» за домашни животни и птици: «Йодис-барсик», «Йодис-кеша», «Йодис-дружок» (ТУ У 15.7-306310-009:2009, www.zoowater.org.ua , www.H2O.org.ua).*

3. Технологията за йодиране на вода и напитки е запатентована. Международна заявка, публикувана в съответствие с Договора за патентна кооперация (РСТ), номерът на заявката е РСТ/UA99/00020, номерът на международната публикация WO 00/35815 от 22.06.2000 г.

Получени патенти:

Украина № 32044 от 15.10.2003 г.;
Литва № ISSN 1392-0782 от 25.10.2000 г.
Великобритания GB № 2362880 A от 05.12.2001 г.
Австралия № 645093 (IK-242) от 13.09.2002 г.
Русия № 2213065 от 31.10.2003 г.
Турция № TR 2001 01762 B.
Израел № 143744 от 11.02.2005 г.
Китай ZL 99814294.8 от 2005.10.19
Мексико № 230675 от JANUARY 20.2006 г.
Канада № 2,355,946 от 2006/05/09.
Полша NR 196322 от 07.GRU.2007г.

Имаме положителни експертни заключения и в други страни, очакваме да получим и патентните грамоти.

4. «ЙК» е разрешен за използване (сертифициран) при йодиране на фасована трапезна вода в следващите страни и в конкретно количество за всяка от тях:

4.1. Гречия: 160 мкг/л. (INSTITUTE GEOLOGY AND MINE RESEARCH, ATHENS, 210/21 - 03 - 2000).

4.2 Унгария: 100 мкг/л. (BORSOD-ABAUJ-ZEMPLEN MEGYEI ALLATEGESZSEGUGYI ELELMISZER ELLENORZO ALLOMAS, 4.950.-Ft + AFA, 04.04.2000).

4.3 Чешска Република: 150 – 300 мкг/л. (MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVI, НЕМ-3546-5.2.01.+3427, 08.02.2001).

4.4 Польша: 150 мкг/л. За трапезни води, а на територии с дефицит на Йод 500 мкг/л. (PANSTWOWY ZAKLAD HIGIENY Institut Naukowo-Badawczy, HU/49/2001, 27.06.2001).

4.5 Република Беларус: 100 – 800 мкг/л. (БЕЛАРУСКИ НАВУКОВА-ДАСЛЕДЧЫ ІНСТЫТУТ НЕУРАЛОГІІ, НЕЙРАХІРУРГІІ І ФІІЯТЭРАПІІ, № 05-2/315, 20.11.2000).

4.6 Литва: 120 – 180 мкг/л. (ОБЩЕСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СЕРТИФИКАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ И ПРОМЫШЛЕННОЙ ПРОДУКЦИИ, № LS 0650, 20.02.2001).

4.7 Русия: 40 – 125 мкг/л. (САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ, СанПин 2.1.4.1116-02).

4.8 Австралия: 150 мкг/л. (PIECZEC OKRAGLA WOJEWODZKIEGO INAPEKTORA SANITARNEGO, MROVA Import-Eksport 420 Sydney Rd 2093 BALGOWLAHNSW, Australia).

4.9 Украина: 100 – 1000 мкг/л. (СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ, № UA 1.003. x 08471-02, 30.04.2002).

4.10 България: 50-200 мкг/л. (САНИТАРНО РАЗРЕШИТЕЛНО НА ВНОС № 03764/2005 г.).

4.11 Германия: 80 мкг/л (Eurobaltik GmbH, Hohenweg, 21 www.jodis-wasser.de)

4.12 Китай: 150 мкг/л (GB 19298-2003; QS 1100 06010083)

4.13 Йодирането на вода е известен начин за масова профилактика на дефицита на йод. Но този начин не е получил широко приложение поради отсъствие на надеждни и евтини технологии за йодиране.

Любопитен е фактът, че йодът се използвал за обеззаразяване на водата за пиене за здрави хора, и, което не е случайност, това не е предизвиквало индуциран от този йод хипертериоз («Преодоляване на последствията на дефицита на йод: международен опит», Москва, 1999 г. Сборник статии, финансиран от Представителството на Детския фонд на ООН в РФ, стр.59)

Многогодишната международна практика за масова употреба на продуктите на «Йодис» потвърждава положителните изводи на водещи специалисти, а клиническите изследвания свидетелстват за високата ефективност и безвредност на продукцията.

5. Преимущества на «ЙК»

5.1 Продукцията, произведена с използване на «ЙК» обладава висока усвояемост на йода и няма отрицателни последствия при масова всекидневна употреба, което е доказано клинически.

5.2 Притежава висока биологична активност, което позволява да се използват минимални количества на «ЙК» за йодиране на хранителни продукти.

5.3 Йодът в «ЙК» е устойчив при съхраняване и термообработка (Institut für Lebensmitteluntersuchung und-forschung Lebensmittelchemiker W.Hollert; ILP W.Hollert-Mexikoring 13 m – 22297 Hamburg).

5.4 Производствената технология за обогатяване с «ЙК» е проста и може да се внедрява в действащи производства без необходимост от ново оборудване и допълнителни разходи.

5.5 В растениевъдството замената с «Йодис-концентрат» на традиционното йодно съединение – калиев йодид, позволява всички показатели да се подобрят с 25-30% (изследвания на Националния университет за биоресурси и използване на природата, Украйна, 2010г.).

6. Особености на «ЙК»

6.1 За да бъде отличен от другите йодни съединения авторите на «ЙК» са въвели понятието биологично активен йод (БАЙ) за своя продукт.

6.2 В традиционните съединения на йода аналитически се определят йони: .

6.3 В «ЙК» е необходимо да се определи общото съдържание на йода, което ще е достоверно за дадения продукт.

От нас е разработена и утвърдена по установения от закона ред «Методика за провеждане на измерване съдържанието на общия йод във вода, напитки и хранителни продукти посредством кинетичен фотометричен метод» МВВ 081/12-0146-04, който ние препоръчваме (като универсален метод) за аналитически изследвания на «ЙК» и неговите производни.

6.4 Особености на външния вид на «ЙК», съгласно нормативните документи, се явяват: прозрачност, лек жълтоват (йоден) цвят и характерен незначителен йоден мирис и вкус. При съхраняване на «ЙК» цветът и йодният мирис по естествен начин изчезват, което не се отразява на съдържанието на йода в продукта и не се явява отрицателен показател, а подчертава неговата достоверност. При обогатяване на вода с «ЙК» е възможно наличие на йоден вкус и мирис, което се случва много рядко и зависи само от конкретните физико-химически свойства на самата вода.

7. Развитието на технологиите за йодиране на хранителни продукти днес позволява да бъдат предложени на хората редица продукти – сол, хляб, мляко, вода и слабо алкохолни напитки. Благодарение на това, човек има пълноценен избор, а йодирането на продуктите до обосновани природни количества на йод, се явяват определяющи. Използването на новото съединение на йода, т.е.«Йодис Концентрат», изключва възможността за предозиране.

Право на избор трябва да има винаги, и само то може обективно да определи реалната ценност на технологията, идеите и продукта като се имат предвид неговите вкусови особености и спецификата на националното хранене.

Директор, професор,

академик УТА В.Н.Мельниченко