



IPS fournit un service de façonnage de microcapsules sèches d'ingrédients actifs fournis par ses clients ou achetés directement par des producteurs sélectionnés.



Quelques exemples de productions réalisées pour nos clients.  
Microcapsules sèches contenant



Serenoa Repens



Menthe Poivrée



Romarin



Cannelle



Anis



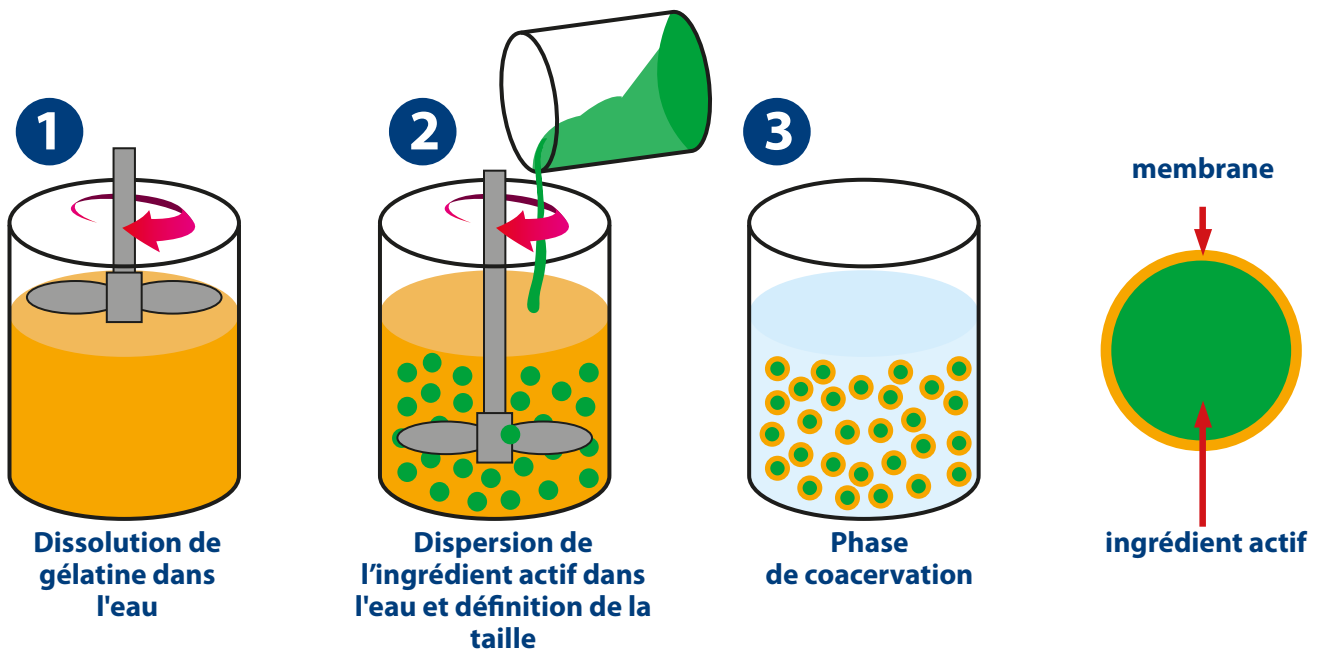
Gingembre



Fenouil

# MICROENCAPSULATION PAR COACERVATION

La membrane de la microcapsule qui protège l'ingrédient actif est constituée de gélatine à usage alimentaire d'origine porcine ou bovine (certifié Casher, Halal, ESB-TSE). Le processus se développe en trois phases différentes :



## Dimensions des microcapsules sèches

Jusqu'à 100 microns : excellente résistance mécanique, concentration inférieure de l'ingrédient actif (environ 55%)

De 100 à 300 microns : bonne résistance mécanique, bonne concentration de l'ingrédient actif (environ 65%)

De 300 à 600 microns : faible résistance mécanique, excellente concentration de l'ingrédient actif (environ 80%)



## Caractéristiques et avantages de la microencapsulation:

- Concentration de l'ingrédient actif jusqu'à 87%
- Transformation de la matière première du liquide au solide
- Amélioration de la stabilité du principe actif dans le temps
- Oxydation réduite de l'ingrédient actif
- Résistance aux températures élevées et au mélange
- Masquage du goût de la matière première

## Certifications:

ISO 9001: 2015



International Products & Services srl