



ALGASANA

MICROALGAE BIOTECHNOLOGY



ALGASANA srl è una società per la produzione e sfruttamento industriale di Microalghe.

ALGASANA ha deciso di fare proprio il principio enunciato più di 2000 anni fa da Ippocrate : «Il vostro cibo dev'essere la vostra medicina e la vostra medicina dev'essere il vostro cibo», il principio base della Nutraceutica. Da qui la volontà di trovare un prodotto che fosse al tempo stesso cibo e medicina, un prodotto Nutraceutico completo.

ALGASANA ha individuato nella coltura di alcune Microalghe la soluzione atta a contrastare la situazione che vede la nostra salute sempre più minacciata dall'inquinamento ambientale e da alimenti di scarsa qualità a causa di terreni poveri di sostanze nutritive.



I soci fondatori hanno esperienza poliennale nel mondo della ricerca e delle colture idroponiche. Nello specifico: la Palmieri srl, leader operante nel settore dell'orticoltura, ha messo a disposizione la propria esperienza conoscitiva nella serricoltura e nelle colture idroponiche; la M2M Engineering, leader nazionale ed

internazionale nelle colture delle microalghe (collabora con università, istituti di ricerca ed in genere con enti pubblici e privati per la sperimentazione dell'utilizzo degli estratti delle microalghe, nei vari settori- agro, farmaceutico, nutraceutico, cosmeceutico e medicale) ha realizzato gli impianti e predisposto i processi produttivi utilizzando propri brevetti per l'ottimizzazione delle colture .

L'attuale coltura principale di ALGASANA è rappresentata dalla Spirulina (Arthrospira Platensis).



La Spirulina è una microalga il cui consumo umano è autorizzato in USA (GRAS dall'FDA) ed in Europa (dall'EFSA).

In Italia, il Ministero della Salute le ha riconosciuto un ruolo come integratore alimentare con effetto fisiologico di sostegno e ricostituente.

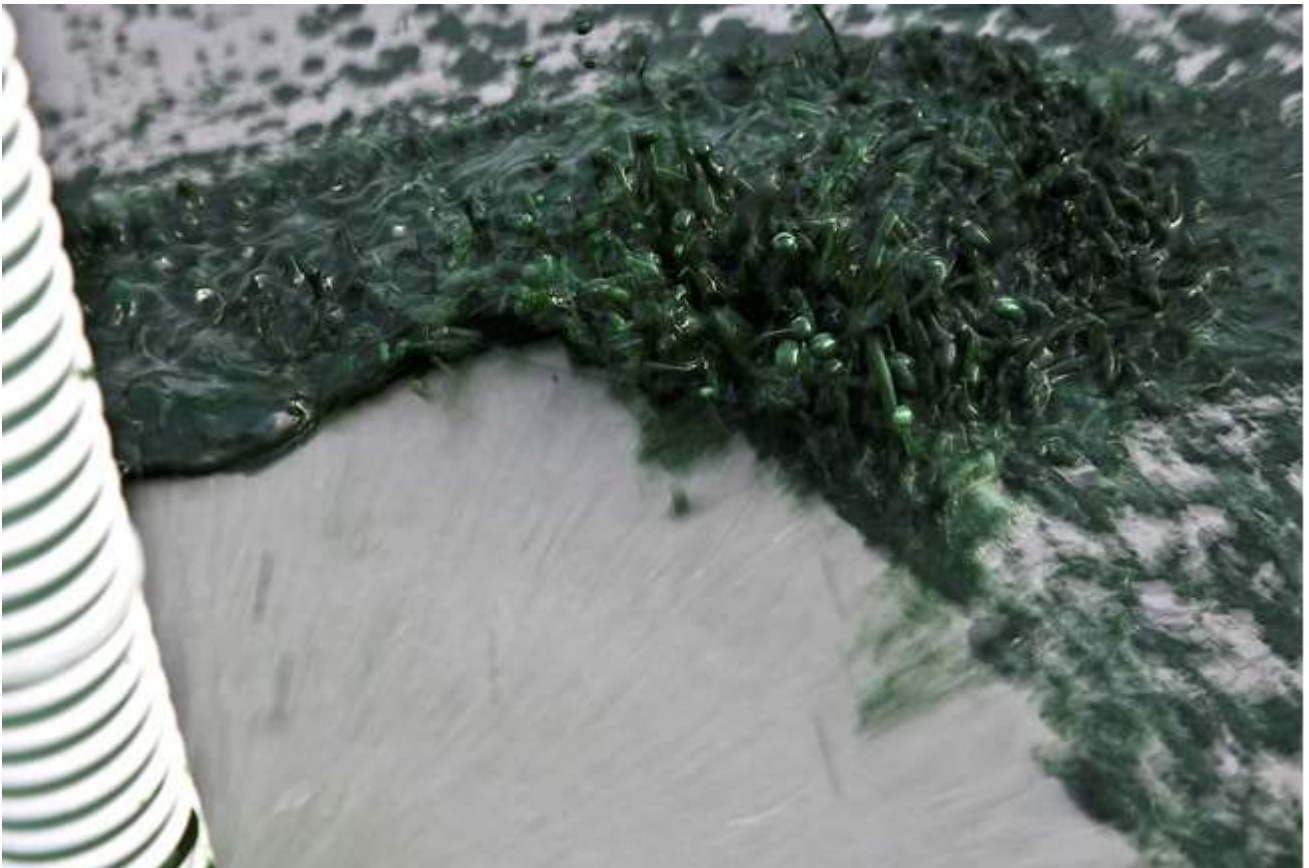
In essa sono presenti alcune interessanti componenti nutrizionali e principi attivi:

- Un elevato contenuto in proteine (>60%)
- Carotenoidi: β -carotene
- Vitamine idrosolubili: gruppo B e B12
- Vitamine liposolubili: A, D, E, K
- Acido γ -linoleico
- Ficocianina
- Aminoacidi essenziali e non
- Sali minerali



Molti studi scientifici hanno dimostrato che la sua introduzione come supplemento nella dieta di un adulto, con un quantitativo da 2 a 10 g al giorno circa, è un valido aiuto per:

- colmare carenze nutrizionali
- stimolare il sistema immunitario
- produrre un effetto tonico e rigenerante sull'intero organismo
- antiossidante
- ridurre il colesterolo
- epatoprotettore



La Mission

Nostro principale obiettivo è stato quello di creare un prodotto biologico con estrema purezza ed elevata qualità organolettica.

La coltura delle microalghe si pone in piena armonia con la necessità di incrementare la potenzialità produttiva e la sostenibilità dell'ecosistema agricolo; infatti seguendo le rigide procedure messe a punto per la produzione di qualità, si riesce a coniugare l'esigenza della migliore capacità di sfruttamento delle risorse e un miglioramento della gamma di prodotti di eccellenza, in sintonia con l'esigenza dei consumatori e la necessità di valorizzare il prodotto italiano.



Algasana riesce a gestire le strutture aziendali produttive in modo adeguato, sviluppando tecnologie e processi innovativi per una produzione che sfrutta efficacemente le risorse che utilizza (luce , temperatura, - fattori essenziali per un

buon esito dei processi di fotosintesi e che nel nostro territorio rappresentano un plus rispetto alle altre zone europee- acqua e nutrienti) .

Inoltre mediante ottimali sistemi di stoccaggio e conservazione post-raccolta, riesce ad ottenere una drastica riduzione degli sprechi alimentari.

Le tecniche adottate da Algasana nella produzione delle microalghe , infatti non perdono mai di vista i principi e le soluzioni imposte dalla biodiversità preservando, valorizzando ed utilizzando la grande ricchezza e variabilità biologica che, specialmente nel nostro territorio, può essere efficacemente utilizzata e valorizzata per l'implementazione di caratteri utili per l'adattamento al cambiamento climatico e l'ottimizzazione delle produzioni in un mondo più caldo, arido e inquinato.

Non bisogna mai dimenticare che la qualità rappresenta una peculiarità distintiva del patrimonio agroalimentare italiano, riconosciuta ed apprezzata in tutto il mondo.



Infatti non è da sottovalutare che ormai quasi tutti i consumatori si rivolgono verso alimenti igienicamente sicuri, nutrienti e gradevoli, che, quindi, sicuramente non possono e non devono contenere patogeni e sostanze inquinanti.

Le logiche produttive di Algasana

Algasana, contrariamente alla maggior parte degli altri produttori mondiali, ha scelto di utilizzare per la propria produzione industriale di microalghe biologiche un sistema indoor, che consente di ottenere con qualsiasi clima, prodotti di qualità, privi di contaminanti organici ed inorganici. L' impianto di coltivazione, allestito all'interno di serre, è provvisto di agitatori che consentono di mantenere in continuo movimento la massa vegetale favorendo l'assimilazione delle sostanze nutritive, eliminando quelle di rifiuto.



A seguito di continue sperimentazioni con personale qualificato, sono stati adottati numerosi accorgimenti per poter garantire un prodotto di estrema purezza e qualità.

L'innovazione di Processo di Algasana

La società utilizza tecniche di produzione innovative di microalghe anche attraverso fotobioreattori chiusi brevettati e attraverso metodi brevettati di iniezione gassosa di anidride carbonica che consentono la coltivazione di prodotti nuovi con specie di microalghe innovative altrimenti difficilmente coltivabili con le tecnologie tradizionali, consentendo inoltre un'elevata assimilazione e biofissazione dell'anidride carbonica ed una produttività superiore alle tecniche di coltivazione tradizionali.



Algasana si avvale di sistemi tecnologicamente avanzati di controllo delle coltivazioni fotosintetiche associati a modelli matematici previsionali in feedback con sistemi di controllo in grado di intervenire direttamente sui parametri fondamentali per la crescita algale in modo da ottimizzare la componente molecolare delle microalghe prodotte al fine di aumentarne l'efficacia a seconda del settore di impiego.