



**Skarby Gai Natural sp. z o.o.**

32-065 Krzeszowice ul. Sienkiewicza 4a

NIP: 5130285334

[www.skarbygai.pl](http://www.skarbygai.pl)

facebook, instagram, tiktok - skarbygainatural

NINIEJSZYM OŚWIADCZAMY, ŻE KWAS -L-ASKORBINOWY FIRMY SKARBY GAI NATURAL SP. Z O.O PRODUKOWANY JEST Z NIEMODYFIKOWANEJ GENETYCZNIE KAPUSTY UPRAWIANEJ W POLSCE ORAZ SUROWCÓW NATURALNYCH POCHODZENIA ROŚLINNEGO

**Opis procesu technologicznego wytwarzania Witaminy C**

Do produkcji witaminy C w klastrze technologicznym, stosuje się dwuetapowy proces fermentacji.

Na jednym z etapów sorbitrol zamieniany jest w sorbozę poprzez inkubację i fermentację w odpowiednich warunkach przy wykorzystaniu cech utleniających bakterii octowych.

Na kolejnym etapie sorboza jest utleniana do kwasu 2-keto-L-gulonowego przy pomocy grzyba *microcyclus*.

Produkcja kwasu jest poddawana nieustannemu monitorowaniu.

Kwas 2-keto-L-gulonowy jest ekstrahowany, poddany podwójnemu zagęszczeniu i suszony, co pozwala uzyskać suchy produkt kwasu 2-keto-L-gulonowego.

W warunkach bezwodnych i pod określonym ciśnieniem i w określonej temperaturze kwas 2-keto-L-gulonowy przekształca się w ester metylowy kwasu 2-keto-L-gulonowego, a następnie w naturalną witaminę C, która jest otrzymywana po skoncentrowaniu i krystalizacji.

W określonych warunkach naturalna witamina C jest poddawana rozpuszczeniu i odbarwieniu.

Po krystalizacji i suszeniu otrzymywana jest oczyszczona witamina C.

z poważaniem

Zarząd Skarby Gai Natural Sp. z o.o