

## АБИОФЕРРИН

Компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент)

Не является лекарством

### ИНСТРУКЦИЯ

По применению компонента пищевой продукции **Абиоферрин**

для введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения их железом, медью, селеном и йодом.

#### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.

**Регистрационный номер декларации о соответствии:**

**ТР ТС ЕАЭС N RU Д-RU.РА01.В.38317/21. Торговое название: АБИОФЕРРИН.**

Абиоферрин (Abioferin) это компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) – жидкий микроэлементный концентрат – предназначен для введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения их железом, медью, селеном и йодом.

В качестве действующих веществ Абиоферрин содержит: железо (III) в форме железо-гидроксид полимальтозного (железо-декстринового комплекса); медь, кобальт и селен – также в железо-гидроксид полимальтозном комплексе; йод – в прочном соединении с аминокислотой – тирозином. Благодаря прочности этого соединения йод теряет свойство летучести - главный свой недостаток, отчего и возникает его дефицит в природе, и приобретает свойство термостабильности (соединение выдерживает температуру, не распадаясь, до 200°C);

Абиоферрин может быть введен в состав колбасных, хлебобулочных изделий и т.д., молочных продуктов и разнообразных напитков, в том числе, в бутилированную воду, на этапе их изготовления. Абиоферрин может использоваться в качестве сырья при производстве биологически активных добавок, имеющих в технологическом процессе жидкую фазу для удобства его введения.

В 1 мл пищевого ингредиента Абиоферрин содержится:

Компоненты	Содержание в 1мл
Железо Fe (III)	45 – 55 мг
Медь (Cu)	3,0 – 4,2 мг
Кобальт (Co)	0,15 – 0,28 мг
Селен (Se)	0,15 – 0,28 мг
Йод-тирозин	0,28 – 0,35 мг (йода (I) в составе не менее 0,15 мг, справочная величина)

Абиоферрин не содержит генетически модифицированных организмов или продуктов их жизнедеятельности.

Внешний вид Абиоферрина: непрозрачная жидкость красно-бурого цвета.

Пищевой ингредиент Абиоферрин выпускается в форме концентрированного водного раствора, расфасованного в стеклянные или пластиковые флаконы по 150 – 10 000 мл с пластмассовыми крышками с контролем первого вскрытия.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ.** Абиоферрин хранят при температуре от 0°C до 25°C, в сухом, защищенном от попадания солнечных лучей и недоступном для детей месте. После вскрытия упаковки хранить в прохладном месте плотно закупоренным.

Срок годности Абиоферрина – 5 лет.

#### II. БИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) Абиоферрин эффективно обогащает пищевые продукты железом, медью, селеном и йодом и может быть с успехом использован для профилактики дефицита этих микроэлементов у людей всех возрастов.

**Железо** входит в состав различных по своей функции белков, в том числе ферментов. Участвует в транспорте электронов, кислорода, обеспечивает протекание окислительно-восстановительных реакций и активацию перекисного окисления. Недостаточное потребление ведёт к гипохромной анемии, миоглобиндефицитной атонии скелетных мышц, повышенной утомляемости, миокардиопатии, атрофическому гастриту.

**Медь** входит в состав ферментов, обладающих окислительно-восстановительной активностью, участвующих в кроветворении, метаболизме железа, стимулирует усвоение белков и углеводов.

Участвует в процессах обеспечения тканей организма человека кислородом. Клинические проявления недостаточного потребления проявляются нарушениями сердечно-сосудистой системы и формирования скелета, развитием дисплазии соединительной ткани. **Селен** - жизненно необходимый микроэлемент, обладает мощными антиоксидантными свойствами, участвует в ингибировании процесса окисления липидов и защите клеток от разрушающего действия свободных радикалов; поддерживает работу иммунной системы, способствует образованию антител, активно участвует в обменных процессах, протекающих в кожных покровах. Дефицит селена может вызвать помутнение хрусталика глаза.

**Тирозин** – ароматическая альфа-аминокислота. Тирозин входит в состав ферментов, во многих из которых именно тирозину отведена ключевая роль в ферментативной активности и её регуляции. Одна из главных ролей тирозина – участие в синтезе белков. Тирозин выполняет также и ряд физиологических функций в организме. Это вещество участвует в выработке меланина – белкового пигмента, придающего коже её естественный цвет и защищающего от солнца

**Йод** является структурным элементом гормонов щитовидной железы, и жизненно необходим для обеспечения обменных процессов в организме и поддержания здоровья человека. От обеспечения организма йодом зависит нормальное развитие человека, умственное и физическое состояние детей, нормальное функционирование сердечно-сосудистой системы, желудочно-кишечного тракта, опорно-двигательного аппарата, иммунной, нервной, эндокринной и половой систем. При нехватке йода в пищевых продуктах развивается гипотиреоз и многочисленные вторичные патологии (вплоть до йододефицитного кретинизма). Химическое состояние йода в пищевом ингредиенте Абиоферрин (йодогоргоновая кислота) в точности соответствует форме соединения йода (соединению с тирозином) в морских водорослях, моллюсках и ракообразных; организмы высших животных и рыб также содержат заметные количества этого соединения, являющегося прямым предшественником гормонов щитовидной железы (тироксина и трийодтиронина) в ходе их биосинтеза.

Компонент пищевой продукции Абиоферрин относится к 4-й группе опасности, т.е. к веществам малоопасным.

Абиоферрин смешивается с водой во всех соотношениях, характеризуется высокой химической, термической и фармакологической стабильностью.

### III. ПОКАЗАНИЯ К ПРИМЕНЕНИЮ

Компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) Абиоферрин применяют для обогащения пищевой продукции железом, медью, селеном и йодом. Использование пищевого ингредиента позволяет обеспечить поступление данных микроэлементов в рекомендованных количествах с пищей и профилактику заболеваний, связанных с их недостатком.

### IV. ПОРЯДОК ПРИМЕНЕНИЯ

Компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) АБИОФЕРРИН предназначен для введения в колбасные, хлебобулочные изделия и т.д., молочные продукты, а также разнообразные напитки, бутилированную воду. Введение пищевого ингредиента осуществляется на одной из стадий технологического процесса их приготовления (до получения готовой продукции). Количество вводимого Абиоферрина следует соразмерять с нормами потребления железа, меди, селена и йода, рекомендованных для конкретных регионов, возрастных групп и биологических состояний людей. См. таблицу введения Абиоферрина в продукты питания в Приложении.

### V. ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость компонентов продукта.

### VI. МЕРЫ ГИГИЕНЫ И ПРОФИЛАКТИКИ

При использовании компонента пищевой продукции Абиоферрин следует соблюдать общие правила гигиены.

Изготовитель: ООО Фирма «А-БИО» 142290, Московская область, г. Пущино, Институтская ул, дом 4.  
Организация, принимающая претензии от потребителей: ООО Фирма «А-БИО» 119270, г. Москва, Лужнецкая набережная, дом 2/4, стр. 3, офис 201  
**ТУ 10.89.19-008-17628719-2021**

ПРИЛОЖЕНИЕ

Таблица введения Абиоферрина в продукты питания.

Продукт введения, дозы  Объект введения	Молоко, кефир, кисломолочные продукты	Хлебобулочные изделия	Вода бутилированная, напитки	Физиологическая нормасуточного потребления железа /справка/*
	мл на тонну с учетом потребления 250 мл в сутки	мл на тонну теста с учетом потребления 150 грамм в сутки	мл на тонну с учетом потребления 250 мл в сутки	мг/сутки
Доля от нормы	100%	100%	100%	100%
Женщины	1 440	2 400	1 440	18
Мужчины	800	1 333	800	10
Дети	880	1 460	880	11

**Нормы** физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21, 2021, 72 стр.

**Железо.** Физиологическая потребность для взрослых – 10 мг/сутки (для мужчин) и 18 мг/сутки (для женщин). Физиологическая потребность для детей (в зависимости от пола ребенка) – от 4 до 18 мг/сутки