

## **PRESSEMITTEILUNG**

(2.061 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Produkte / zuckerfreies Dragieren / Coating

### **Biogrund ermöglicht mit SugaPolish™ ein schnelleres und zuckerfreies Dragierverfahren**

#### **Neue Formulierung mit Zuckerersatzstoff bietet wirtschaftliche Alternative zu herkömmlichen Zuckerüberzügen**

Hünstetten, Dezember 2009. Mit ihrem neuen Überzug SugaPolish™ konzentriert sich die Biogrund GmbH auf das zuckerfreie Dragieren von festen, oralen Darreichungsformen. Die neue Dragier-Formulierung basiert auf dem Zuckerersatzstoff Isomaltulose. Durch dessen Einsatz lassen sich im Gegensatz zu herkömmlichen Saccharose-Formulierungen höher konzentrierte Suspensionen ansetzen und die Trocknungszeiten während und nach dem Dragieren reduzieren. Der Anwender kann somit seine Prozesszeiten um ein Drittel verkürzen. Des Weiteren hat das neue One-Step-System den Vorteil, dass es sich für Diabetiker eignet und nicht kariogen ist. Tabletten, Pellets, Kapseln und Dragées erhalten durch den SugaPolish™-Überzug einen besonders ästhetischen Glanz – sowohl weiß als auch eingefärbt.

SugaPolish™ ist eine pulverförmige Zubereitung. Sie setzt sich aus Isomaltulose, Pigmenten und Zusatzstoffen, die der Viskositätserhöhung und Verbesserung der Anhaftung dienen, zusammen. Die feinkörnige und trockene Fertigmischung wird klumpenfrei in nur einem Schritt in Wasser suspendiert. Danach ist sie direkt produktionsbereit. Der Überzug dient als Schutz vor Feuchtigkeit, maskiert den Geschmack und schützt den Inhaltsstoff.

„Die zuckerfreie Formulierung SugaPolish™ bietet Anwendern herkömmlicher Zucker-Coatings eine wirtschaftliche Alternative, da sie sowohl zeitliche als auch technische Vorteile während der

Dragierung aufweist“, erklärt Dr. Felix Specht, Entwicklungsleiter der Biogrund GmbH.

Isomaltulose wird als Hilfsstoff in Arzneimitteln, Nahrungsmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln und pharmazeutischen Anwendungen eingesetzt. Gewonnen wird dieser Zuckerersatzstoff aus Zuckerrüben, indem er enzymatisch in Isomaltulose überführt wird. Seine Vorteile gegenüber normalem Zucker sind Zahnfreundlichkeit, eine niedrige glykämische Wirkung und eine milde, zuckerähnliche Süße.

Über die BIOGRUND GmbH:

Seit 1999 entwickelt und produziert die Biogrund GmbH in Deutschland spezielle, pulverförmige Zubereitungen zum Filmlackieren. Diese werden europaweit in pharmazeutischen Produkten, Nahrungsergänzungsmitteln und Kosmetika angewendet. Die Produkte verkürzen und erleichtern als One-Step-Produkte deutlich den Arbeitsaufwand bei allen Überzugs-Verfahren. Je nach Rezeptur lassen sich die Produkte wässrig oder organisch verarbeiten. Die Angebotspalette umfasst die Produkte AquaPolish<sup>®</sup>, TopMill<sup>®</sup>, BonuTone<sup>®</sup>, BonuLac<sup>®</sup>, BonuCel<sup>™</sup> und SugaPolish<sup>™</sup>.

Diese Pressemitteilung können Sie sich unter folgendem Link herunterladen: <http://www.biogrund.com/download-center/presse/>

Druckfähiges Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung erhalten Sie unter: <http://www.biogrund.com/download-center/presse/>

Weitere Informationen:

BIOGRUND GmbH

Rüdiger Dartsch

Neukirchner Str. 5

65510 Hünstetten

Telefon 0049 (0) 6126 95 26 30

Telefax 0049 (0) 6126 95 26 333

[rdartsch@biogrund.com](mailto:rdartsch@biogrund.com)

<http://www.biogrund.com>