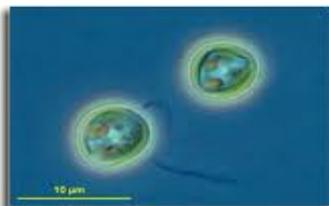




AmBios Srl – V. J. Gagarin, 3 – 06073 CORCIANO (PG)
info@ambios.eu mail@pec.ambios.eu www.ambios.eu
P. IVA 03121950541 Cap. Soc. 20.000,00 € i.v.
Tel. +39.075.7826856 Fax. +39.075.7823717

Divisione
BioEnergetica

Pavlova pinguis



P. pinguis è una microalga marina flagellata, dal colore bruno-dorato, appartenente alla classe delle Pavlovophyceae, del phylum Haptophyta; ha forma sferica e dimensioni di circa 6 µm; vive soprattutto in ambienti di acque costiere.

P. pinguis è una microalga alquanto delicata, a cui sono associate problematiche di coltivazione in laboratorio, ma la sua resa in lipidi è molto elevata. È, infatti, altamente ricca di acidi grassi a lunga catena, di tipo omega-3 (soprattutto DHA: acido docosaesaenoico).

SETTORI APPLICATIVI

INTEGRATORI DIETETICI:
farine di *P. pinguis* o estratti di alga, da utilizzare come integratori di omega-3 in prodotti alimentari.
Gli omega-3 aiutano a prevenire malattie cardiache e ipertensione.

La presenza di acido DHA, in modo particolare, è raccomandata nella composizione del latte materno, in quanto fondamentale per lo sviluppo di organi come cervello e retina nel neonato.



MANGIMI:
biomassa algale ricca di acidi grassi e vitamine per alimentazione di crostacei, molluschi e bivalvi in allevamenti intensivi.



COSMESI:
Estratti di *P. pinguis* come fonte di lipidi (idratanti e nutrienti), pigmenti e vitamine.

