

«Йодозин»: ответ один

Расширению производства и продаж йодсодержащих продуктов мешают свойства самого йода в свободном состоянии. Так, обработанная йодом соль за два месяца теряет половину содержания вещества, за четыре месяца йод улетучивается полностью, что приводит к потере продуктом дополнительной потребительской ценности. Йод плохо растворяется в воде, что ограничивает его применение в пищевой промышленности; сложно дозировать йодсодержащие добавки в сырье, что ведет к росту себестоимости из-за сложных технологий добавления. Кроме того, неверная дозировка йода может привести к негативным последствиям для организма.

Это далеко не полный перечень проблем и трудностей, стоящих на пути производителя йодсодержащих продуктов. Есть, конечно, плюс – часть затрат на производство компенсируется из федерального бюджета.

Коллектив саратовских ученых и разработчиков НПО «Альтернатива» совместно с Саратовским государственным медицинским университетом им. В. И. Разумовского разработали препарат, решивший все эти проблемы, – «Йодозин». Он обещает стать настоящей панацеей для пищевой промышленности.

«Йодозин» полностью растворим в воде, йод в связанном состоянии устойчив и сохраняется долгое время, что увеличивает срок хранения продукции; эффективные дозы практически не влияют на себестоимость, усвояемость йода – $\geq 98\%$ против 10% у других препаратов – <http://unikons.pro/yodozin>.

Невозможна передозировка – организм получает ровно столько, сколько нужно, остальное «утилизируется» естественным путем. «Йодозин» технологичен, удобен при транспортировке и применении, устойчив при различных температурно-влажностных режимах.

Внедрение «Йодозина» не требует корректировки технологии производства или переналадки оборудования.

Кстати, производитель предоставляет [бесплатные образцы](#).