



COMUNICADO DE PRENSA

Para su Distribución Inmediata

Contacto:

Victor Hugo Manzanilla, CEO

Salarium Ltd.

vhmanzanilla@salarium.co

Tel +1 877-825-0655

Salarium Lanza la Producción de MicroSalt® y Asegura el Primer Pedido Comercial.

MicroSalt® ayudará a reducir el sodio en los *snacks*, de acuerdo con las pautas publicadas recientemente por la Academia Nacional de Ciencias.

West Palm Beach, Florida. Londres, U.K. 23 de abril, 2019. Salarium, el desarrollador y fabricante de una nueva y excepcional sal con bajo contenido de sodio llamada MicroSalt®, anuncia hoy que lanzó la producción comercial y aseguró a su primer cliente que incorporará MicroSalt® en los *snacks* de su empresa alimentaria.

MicroSalt® es una sal patentada hecha con partículas de sal de tamaño micrométrico que se disuelven en la boca de manera significativamente más rápida que la sal normal, brindando una mayor sensación de salinidad con mucha menos sal. La proporción área-volumen de estas partículas es enorme, lo que permite una mayor interacción con la saliva y la fisiología sensorial en la boca, por ejemplo, la lengua, las mejillas, las encías, etc., y conduce a una mayor sensación de sabor salado. Como los alimentos permanecen en la boca relativamente corto tiempo, cuando se aumenta la rapidez de disolución de las partículas de sal, se logra un efecto pronunciado en la sensación del sabor salado, lo que permite – con MicroSalt® - utilizar menos sal sin sacrificar el sabor.

Según la Organización Mundial de la Salud¹, la enfermedad cardiovascular cobra la vida de 17.9 millones de personas por año y es responsable del 31% de las muertes a nivel global. Según los Centros para el Control de Enfermedades, "aproximadamente 610,000 personas mueren de enfermedades cardíacas en los Estados Unidos cada año, es decir, 1 de cada 4 muertes."² En el Reino Unido, hay aproximadamente 160,000 muertes por enfermedades del corazón cada año, lo que representa el 26% de todas las muertes.³ La Asociación Americana del Corazón (AHA, por sus siglas en inglés) predijo que los costos relacionados con la enfermedad se duplicarán de \$555 mil millones en 2016 a \$1.1 billones en 2035, y esto "podría arruinar la economía y el

sistema de salud de nuestra nación", según el ex presidente de la AHA, Steven Houser, PhD. ⁴

La presión arterial alta es un factor de riesgo clave para el desarrollo de enfermedades del corazón. El 5 de marzo de 2019, un nuevo informe de la Academia Nacional de Ciencias, Ingeniería y Medicina recomendó pautas de consumo reducido de sodio.⁵ Este informe introduce las ingestas de sodio para la Reducción de Riesgo de Enfermedades Crónicas (CDRR).

Según el informe de las Academias Nacionales de Ciencias, Ingeniería y Medicina:

"Existe evidencia suficiente para caracterizar la relación entre la ingesta de sodio y el riesgo de enfermedad crónica. Por lo tanto, el comité estableció una ingesta de reducción de riesgo de enfermedad crónica (CDRR, por sus siglas en inglés) para el consumo de sodio usando evidencia del efecto beneficioso de reducir el consumo de sodio en el riesgo de enfermedad cardiovascular, riesgo de hipertensión, presión arterial sistólica y presión arterial diastólica. Se espera que las reducciones en el consumo que excedan la CDRR de sodio reduzcan el riesgo de enfermedades crónicas dentro de la población aparentemente sana. Para las personas mayores de 14 años, la recomendación de CDRR es reducir la ingesta de sodio si está por encima de 2,300 mg por día. El comité también estableció una CDRR de sodio para niños de 1 a 13 años".

El informe también afirma que "Reducir la ingesta de sodio tiene un efecto mayor en los adultos con hipertensión que en los adultos con presión arterial normal, pero los beneficios de reducir la ingesta de sodio hacia la CDRR de sodio o más abajo se aplican a ambos grupos".

--

Información de mercado

Se estima que el mercado de ingredientes con bajo contenido de sodio alcanzará los US \$1,76 mil millones para 2025 con una tasa de crecimiento anual compuesta, o CAGR de 11.7%⁶. Se espera que el altamente competitivo mercado mundial de los "snacks" salados alcance los US \$108 mil millones para 2021.⁷ Estamos seguros que ambos mercados podrían beneficiarse inmediatamente de la disponibilidad de MicroSalt®.

Victor Hugo Manzanilla, CEO de Salaris, dijo "Estamos encantados de anunciar el lanzamiento de la producción y las primeras ventas de MicroSalt®, una solución práctica y revolucionaria que reduce significativamente el sodio en los refrigerios y bocadillos, sin reducir el gusto salado del que disfrutaban los consumidores. Sabemos que "el sabor lo es todo" en la industria de los *snacks*, por lo que desarrollamos una sal que no compromete el sabor, al mismo tiempo que abordamos la necesidad crítica de reducir el sodio".

"Los consumidores son conscientes de la necesidad de comer de manera más saludable y seleccionar las mejores opciones cuando se encuentren disponibles. MicroSalt® ayudará a los fabricantes de todo el mundo a desempeñar un papel de

liderazgo en la reducción de las enfermedades cardiovasculares al mejorar el contenido nutricional de sus productos. MicroSalt® no es un Organismo Genéticamente Modificado (GMO por sus siglas en inglés) y es completamente natural.

Además, el pequeño tamaño de MicroSalt® proporciona una mejor adherencia a la superficie del alimento, reduciendo la cantidad de sal que sueltan los productos al ser transportados o exhibidos, reduciendo los desperdicios y ayudando a garantizar un sabor consistente".

Acerca de Salarius

Salarius, es el desarrollador y fabricante de una sal patentada con bajo contenido de sodio llamada MicroSalt®. Salarius es una empresa apasionada en mejorar la calidad de vida con alimentos más saludables, y está liderando la industria al proporcionar la mejor solución de sal baja en sodio, basada en la transformación mecánica de la partícula de sal en sí misma. Esta solución es la única que ofrece un real sabor a sal, porque es sal!. La tecnología utilizada produce cristales de sal que son aproximadamente cien veces más pequeños que la sal de mesa típica, brindando una potente salinidad a medida que los micro-granos se disuelven en la boca, con aproximadamente un 50% menos de consumo de sodio. Para obtener más información, por favor visite <https://salarius.co>.

* * *

Referencias

¹ https://www.who.int/cardiovascular_diseases/en/

² https://www.cdc.gov/dhds/dsp/data_statistics/fact_sheets/fs_heart_disease.htm

³ <https://www.healthline.com/health-news/why-is-heart-disease-on-the-rise#1>

⁴ <https://www.bhf.org.uk/for-professionals/press-centre/facts-and-figures>

⁵ <http://www8.nationalacademies.org/onpinews/newsitem.aspx?RecordID=25353>

⁶ <https://www.futuremarketinsights.com/reports/sodium-reduction-ingredient-market>

⁷ <https://zmrindustryjournal.us/8402/savory-snacks-market-size-share-expanding-across-the-globe-by-2016-2024/>

Este comunicado de prensa es sólo para fines informativos. La información aquí contenida no constituye un consejo de inversión ni una oferta para invertir y puede contener declaraciones relacionadas con nuestro futuro negocio y desempeño financiero y eventos o desarrollos futuros que involucren a Salarius que puedan constituir declaraciones a futuro. Estas declaraciones pueden identificarse con palabras como "esperar", "anticipar" "intentar", "planear", "creer", "buscar", "estimar", "voluntad", "proyecto" o palabras de significado similar. También pudiéramos hacer declaraciones a futuro en otros informes, en presentaciones, en material entregado a clientes, partes interesadas y en comunicados de prensa. Además, nuestros representantes pueden ocasionalmente hacer declaraciones orales a futuro. Dichas declaraciones pueden basarse en las expectativas actuales y ciertas suposiciones de la administración de Salarius. Se debe tener en cuenta que estos están sujetos a una serie de riesgos, incertidumbres y factores, que incluyen, entre otros, los descritos en varias divulgaciones. Si uno o más de estos riesgos o incertidumbres se materializan, o si las expectativas subyacentes no ocurren o las suposiciones resultan incorrectas, los resultados reales, el rendimiento o los logros de Salarius pueden variar sustancialmente de los descritos explícita o implícitamente en la declaración prospectiva relevante. Salarius no pretende, ni asume ninguna obligación, actualizar o revisar estas declaraciones a futuro a la luz de desarrollos que difieren de los anticipados.



MicroSalt® is a registered trademark of Salarius Ltd.