

Made in Germany



Kolloid-
technologie
für lebendige
Lebensmittel



Colloid
technology
for living
food



BORMIA®

bionic science & natural re'engineering

**BIO QUELLWASSERGENERATOR
BIO KOLLOID-HOMOGENISIERER**

**BIO SPRING-WATER-GENERATOR
BIO KOLLOID - HOMOGENIZER**



BIONIK / BIONICS

Neue BIO-Lebensmitteltechnologie
für vital & functional food
Natur kapiert & Natur kopiert

NEW food technology
for vital & functional food
understand nature & copy nature

BORMIA® IS PATENTED
3.0 - 7.2021



Die Natur arbeitet mit der Mini-Max-Methode

Sie wirbelt Flüssigkeiten ...
sie arbeitet dynamisch & rhythmisch ...
sie nutzt Druck & Vakuum zugleich ...
sie demontiert Stoff und Information ...
und potenziert & stabilisiert durch Neustrukturierung ...
sie erzeugt Rotations- & Reibungsenergie ...
sie arbeitet durch rhythmische Inversion ...
sie schafft so exponentiell große Oberflächen ...
sie erzeugt Kolloide durch Harmonie ...
etc. ...
und das alles macht sie durch Verwirbelung!

BORMIA® Kolloid-Technologie®
ist eine 1:1 Kopie der Natur



Nature works with the Mini Max method

... It swirls liquids
... it works dynamically & rhythmically
... it uses pressure & vacuum at the same time
... it dismantles matter and information
... and potentiates & stabilizes through new structuring
... it generates rotational & frictional energy
... it works through rhythmic inversion
... it creates exponentially large surfaces
... it creates colloids through harmony
... etc.
and she does all this by swirling!

BORMIA® Colloid-technology®
is a 1:1 copy of nature

Advantages

For producers:

- low acquisition costs ...
- easy installation, little space required ...
- parallel connection of systems possible ...
- simplifies & stabilizes production processes ..
- valueenhancing homogenisztion of all liquids ...
- great mixer for different liquids ...
- high germ stability in production plants & products, - thus extended shelf life ...
- maintenance-free & easy cleaning with organic detergents ...
- increases the cleaning power and optimizes hygiene in production facilities ...
- secure's your supply chain ...
- reduces manufacturing costs ...
- improves the environmental balance and ... sustainability assessment ...
- and many more benefits.

For beverage, rice, soya and oat milk producers, winery, breweries, milk, molk etc.

- higher & faster extraction capacity of herbs, mash etc. ...
- colloidalizes the brewing and production water and optimizes all fermentation processes ...
- direct filling after filtration (also unpasteurised) ...
- makes UV treatment of water superfluous ...
- colloidalizes wine blending ...
- reduces the use of chemicals ...
- and many more

For retailers:

- ... extended shelf life,
- ... low scrap rate
- ... increased customer loyalty

Customers:

- ... high-quality functional food products
- ... improved taste

& Nature

Bormia combines many advantages! It is an innovative technology, which does not create any negative externalities.

BIONIK

Vorteile

Für den Hersteller:

- ... geringe Anschaffungskosten
- ... einfache Installation, geringer Platzbedarf
- ... Parallelschaltungen von Anlagen möglich
- ... vereinfacht & stabilisiert Produktionsprozesse
- ... wertsteigernde Homogenisation aller Flüssigkeiten
- ... top Mischer für verschiedene Flüssigkeiten
- ... hohe Keimstabilität in Produktionsanlagen & Produkten... dadurch verlängertes MHD
- ... wartungsfrei & einfache Reinigung mit Bio-Spülmittel
- ... erhöht die Reinigungskraft und optimiert die Hygiene in Produktionsräumen
- ... sichert Ihre Zuliefererketten
- ... reduziert Herstellkosten
- ... verbessert Umweltbilanz und Nachhaltigkeitsbewertung usw.

Für Getränke-, Reis-, Soya- und Hafermilchhersteller Weinkeltreien, Brauereien, Milch, Molke etc.

- ... höhere & schnellere Auszugsfähigkeit von Kräutern, Maische etc.
- ... kolloidalisiert das Brau- und Herstellwasser und optimiert alle Fermentationsabläufe
- ... Direktabfüllung nach Filtration (auch unpasteurisiert)
- ... macht UV-Behandlung von Wasser überflüssig
- ... kolloidalisiert Weinverschnitt
- ... reduziert Chemieeinsatz u. v. a. m.

Für den Handel:

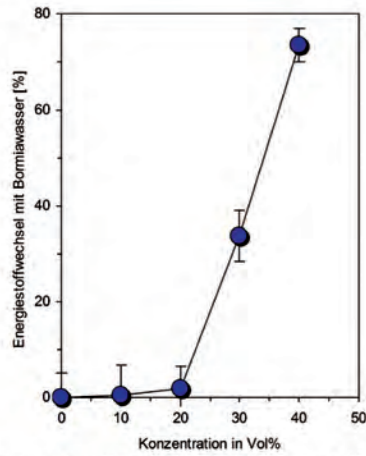
- Verlängertes MHD ...
- geringer Ausschuss QNO ...
- erhöht Kundenbindung ...

Für die Kunden:

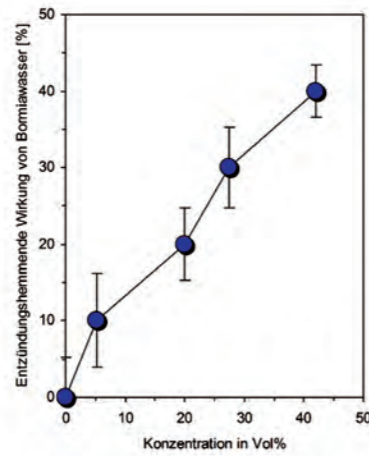
- Hochwertige functional food Produkte ...
- gesteigerter Geschmack ...

Für die Natur:

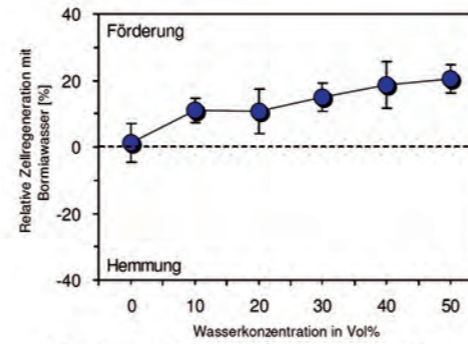
Bormia vereint viele Vorteile! Eine moderne Technik, die keine Kollateralschäden erzeugt.



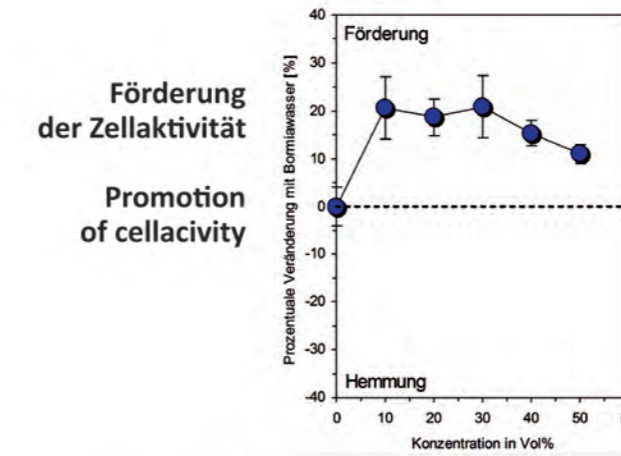
Energiestoffwechsel der Zellen
energymetabolism of Cells



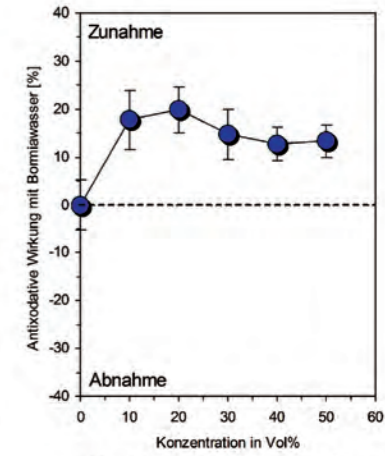
Entzündungshemmende Wirkung
Inflammation inhibiting Effect



Gesteigerte Zellregeneration
Increased cell regeneration

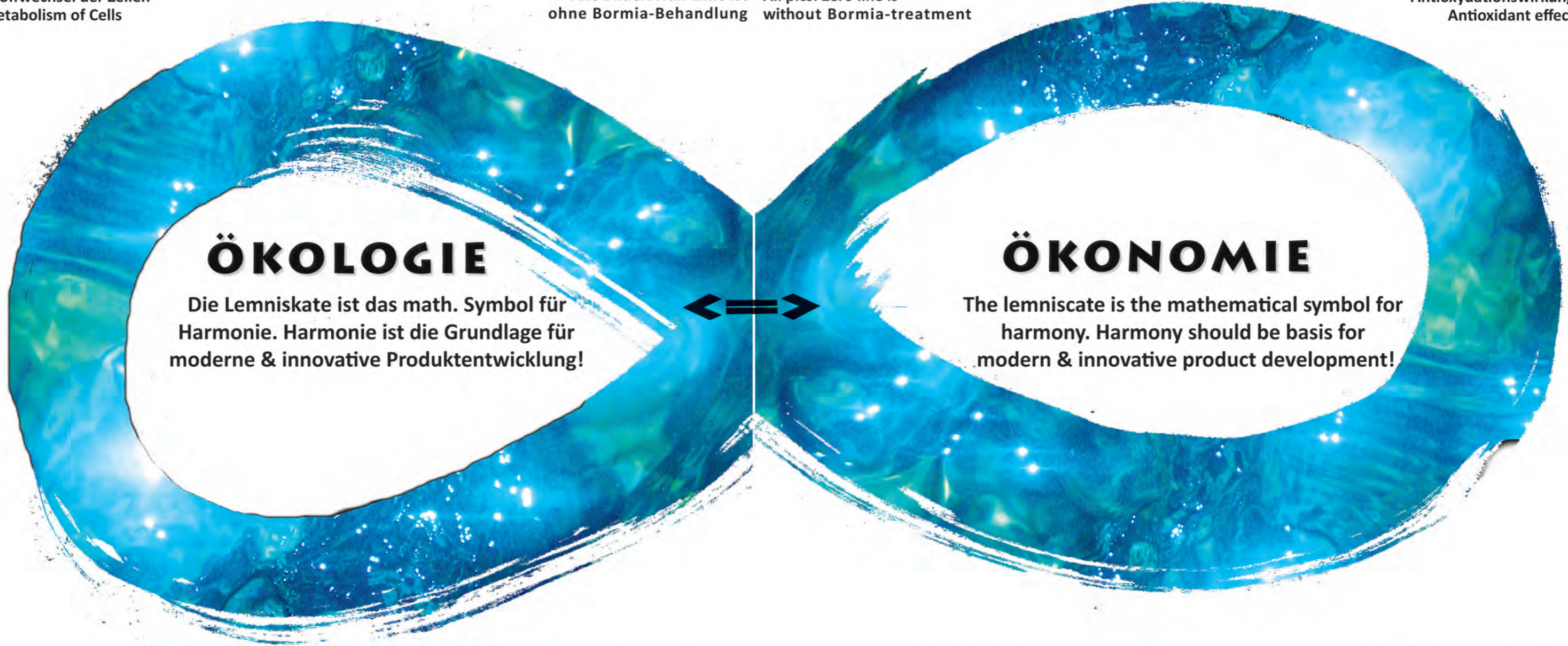


Förderung der Zellaktivität
Promotion of cell activity



Zunahme
Abnahme
Antioxydationswirkung
Antioxidant effect

Alle Bilder: Null-Linie ist ohne Bormia-Behandlung
All pics: Zero line is without Bormia-treatment



- effective bionic homogenizer & mixer
- colloidforming for
- highest bioavailability
- cost reduction
- freshness is redefined by high microbial stability
- natural principles/bionics
- chemical & electricity free application
- longer shelf life
- simple tecnology

- no negative externalities on products
- secures your supplychain
- cell biologically & biophysically tested and certified (see results above)
- very sustainabil and harmless for the environment
- functional food technology
- permanent processing
- WIN-WIN for all
- ... what else do you want?

- Homogenisierer & Mischer
- Kolloidbildung für höchste Bioverfügbarkeit
- Kostenreduktion
- Frische wird neu definiert durch hohe Keimstabilität
- Naturprinzip/Bionik
- stromlose & chemiefreie Anwendung
- längeres MHD
- einfache Technologie

- Produkte ohne Kollateralschäden
- sichert Ihre supplychain
- zellbiologisch & biophysikalisch zertifiziert
- nachhaltig mit besonderer Umweltbilanz
- functional food Technologie
- Permanentverfahren
- WIN-WIN für alle
- ... was wollen Sie mehr?

BORMIA Bio Spring Water Generator and Bio-Colloid-Homogenizer, a new & simple organic food technology using BIONICS! Future trend in nutrition: Functional foods for increased vitality.

Innovation Fitness

How fit are you as a food producer with innovations?

Food production has changed due to a new health awareness towards sustainable and functional food. The smoothie and raw food trend have set impulses: Customers increasingly want products that really nourish and promote vitality. Customers want 'Living food' that still "functions" in the body and that support his metabolic processes... no fake products!

Organic and natural food has all of it. They should not lose value within their processing. Processing should rather increase them. Natural products lose value when grown microstructures (bio-photons, vitamins, micronutrients etc. see pictures) are deformed by improper handling and energetic structures are destroyed.

Questionable developments in the food industry

Conventional food technologies such as centrifuges, decanters, homogenizers, speed centrifugal pumps, microwave ovens, UV irradiation, pressure filtration etc. are responsible for energetic and biochemical deformation or even destruction of products. Very few people are aware of the destructive consequences of developments such as HPP and PEP. They create products that cause metabolic problems. We already complain about 80% of all diseases as metabolic illnesses. Metabolism is structured like "key & lock"; if a jag is missing on the key, the door (to the cell) does not open. Metabolism is based on biophysical laws of living water. All food has water as its basis. Therefore the natural structural quality of cell & drinking water is the most important guarantor for the metabolic vitality of food and consequently for the vitality of consumers... the consumer is more aware than ever!

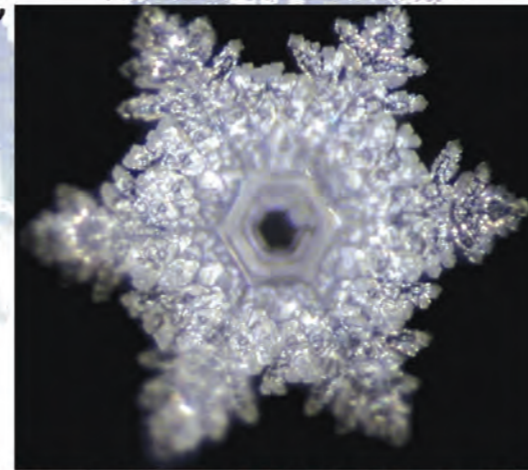
Whether manufacturers survive in a competitive environment will depend upon their will to innovate

What used to be done with preservatives is now done with brute force technology - also in the organic sector. Ultra-heat-treated milk for example is, an empty 'organic shell' without any living nutritional value, which weakens every metabolism in its performance. Many manufacturers know this! Manufacturers who miss out on the innovation into functional food and who do not convert their "willingness and ability to learn into the ability to change... fall out of the 'market game'. They are bought up or leave bankrupt (1)". This is how a lack of innovation is punished on the food market.

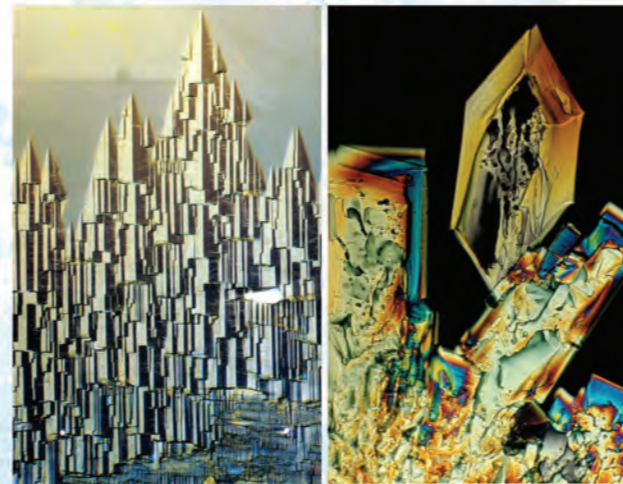
*Die Kristallbildmethode von Prof. Emoto zeigt die natürliche Hexagonalstruktur als Qualitätsmoment. Crystal-picturemethod from Prof. Emoto shows a natural hexagonal structure as a quality aspect.

(1) Interview Dec. 4, 2019, dm boss Christoph Werner (biggest drugstore in Germany) about the competition with Rossmann (competitor): "It is not possible to win".

Pic 1 = glucuronic acid; pic 2 = vitamin C; pic 3 = vitamin K3; pic 4 betaine hydrate... You can recognise nature: colour, structure and shape are indications of how highly refined nature endows our food. Improper food technologies do serious damage to these microstructures. Pics: Courtesy of Claudius Kern

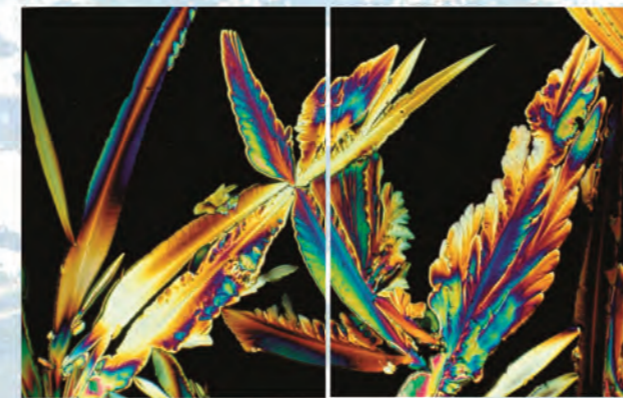


Bormia-Water = hexagonal structured*



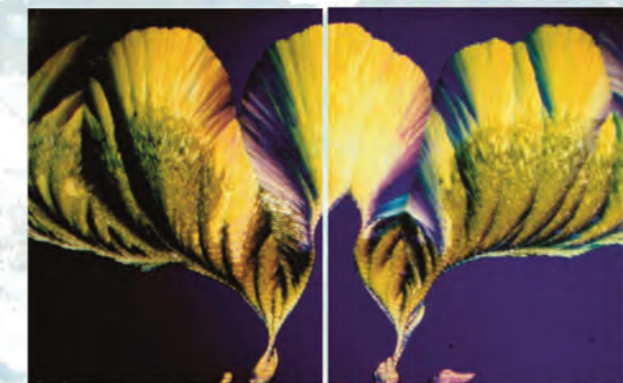
1

2



3

3



4

4

BORMIA Bio-Quellwassergenerator & Bio-Kolloid Homogenisierer, eine neue, einfache BIO-Lebensmitteltechnologie durch BIONIK! Zukunftstrend in der Ernährung: Functional food für mehr Vitalität.

Innovationsfitness

Wie fit sind Sie als Lebensmittelproduzent mit Innovationen?

Die Lebensmittelproduktion hat sich durch ein neues Gesundheitsbewusstsein in Richtung nachhaltige bzw. funktionale Lebensmittel (functional food) weiterentwickelt. Der Smoothie- und Raw-food Trend hat Impulse gesetzt: Der Kunde von heute und morgen will Produkte die ihn wirklich nähren und seine Vitalität fördern. Der Kunde will "Lebendige Mittel", die im Körper noch "funktionieren" und seine Stoffwechsellistung hoch halten... keine Fake-Produkte! Biologische und naturbelassene Lebensmittel bringen alles mit. Sie sollten ihre Wertigkeit innerhalb der Verarbeitung nicht verlieren, sondern diese sollten eher gesteigert werden. Naturprodukten verlieren an Wert, wenn gewachsene Mikrostrukturen (Bio-Photonen, Vitamine, Spurenelemente etc. vgl. Bilder) durch unsachgemäße Verarbeitungsprozesse deformiert und die energetischen Strukturen zerstört werden.

Fragwürdige Entwicklungen in der Lebensmittelverarbeitung

Konventionelle Lebensmitteltechnologien wie Zentrifugen, Dekanter, Homogenisatoren, hochtourige Kreiselpumpen, Mikrowelle, UV-Bestrahlung, Druckfiltration etc. sind verantwortlich, dass Produkte energetisch und biochemisch deformiert oder sogar völlig zerstört werden. Die wenigsten sind sich über die destruktiven Folgen von Entwicklungen wie HPP und PEP im Klaren. Es werden Produkte geschaffen, die Stoffwechselprobleme erzeugen. Wir beklagen schon ca. 80% aller Krankheiten als Stoffwechselkrankheiten. Stoffwechsel ist wie "Schlüssel & Schloss" angelegt; fehlt ein Zacken am Schlüssel, geht die Tür (zur Zelle) nicht auf. Stoffwechsel funktioniert auf Basis der biophysikalischen Gesetzmäßigkeiten Lebendigen Wassers. Alle Lebensmittel sind auf dieser Basis entstanden. Daher ist die natürliche Strukturqualität von Zell- & Trinkwasser Garant für die Stoffwechselvitalität von Lebensmitteln und in der Folge für die Vitalität des Konsumenten... Er ist bewußter geworden.

Verschlafene Innovationen der Hersteller entscheiden über den Verbleib im Markt

Was früher Konservierungsmittel bewirkten, wird heute mit brachialer Technik versucht – auch im Biobereich. Bestes Beispiel ist die sogenannte H-Bio-Milch, die als leere 'Bio-Hülle' ohne lebendigen Nährwert jeden Stoffwechsel in seiner Leistungsfähigkeit schwächt. Das wissen viele Hersteller! Lebensmittelproduzenten, die aber ihre „Lernwilligkeit und Lernfähigkeit nicht in Veränderungsfähigkeit“ (1) überführen, füllen mit unsachgemäßen Verarbeitungsmethoden „guten Wein in schlechte Schläuche“! Hersteller, die die Innovationen zu functional food verschlafen und „sich nicht mehr verändern können, fallen dem ‚Marktspiel‘ heraus. Sie werden aufgekauft oder gehen bankrott (1)“. So werden verschlafene Innovationen am Lebensmittelmarkt abgestraft.

(1) Interview vom 4.12.19, dm-Chef Christoph Werner (größter Drogeriemarkt in Deutschland) über den Konkurrenzkampf mit Rossmann (Mitbewerber): „Es ist nicht möglich, zu gewinnen“

Bild 1 = Glucuronsäure; Bild 2 = Vitamin C; Bild 3 = Vitamin K3; Bild 4 Betainhydrat. Man erkennt die Natur: Farbe, Struktur und Formgebung sind Hinweise darauf, wie hochfein die Natur unsere Lebensmittel ausstattet. Unsachgemäße Lebensmitteltechnologien fügen diesen Mikrostrukturen schweren Schaden zu. Bilder: Mit freundlicher Genehmigung von Claudius Kern

BIONICS: Simple & value-enhancing bio food-technology:

Natural principles do not cause collateral damage to the product. In its many processes, nature follows logarithmic functions derived from the ratio mathematics of the Golden Section. The Bormia principle is based on the Golden Section and its construction model is based on the human heart. The heart unites the left-spinning artery and right-spinning vein in a harmonious symbiosis. It is a rhythmizing & harmonizing vortex chamber, which creates stability and zero point energy through its rhythm. Harmony - as opposed to disharmony- is thus the key word for the Bormia innovation, which does not produce any negative externalities.

BORMIA bio spring water generator & bio homogenizer the technology for functional food

New, natural technologies have always been ridiculed, abused, fought against... and then, to everyone's satisfaction, they were integrated. The Bormia Principle has been verified through cell biology and biophysics. The interpretation (see graphics above) is: **'Life comes from the living'!** Since life is based on the laws of water, our impressive results are transferable 1:1 to products and cleaning processes made with Bormia. The increased stability of germs is the result of natural order structures: structure creates stability... everybody knows that. The term 'freshness' takes on a new dimension with the Bormia principle, because Bormia extends every shelf life. The process of colloidalisation (2) through integration of both vortex directions is particularly essential. In nutritional science, colloids are known for their direct cell availability. Colloids are decisive for the quality of fresh food and an expression of mature products. **With the colloid effect Bormia is the new technology for functional food.** The results can be seen in cold and hot applications. This enables creative product innovations...
... just become creative!

Ecology is economy... win-win for Manufacturers, Traders & Customers

Compared to conventional water treatment and homogenization, the Bormia principle is a quantum leap within the foodtechnology and fits into the newly emerging spirit of the future:

- Manufacturers can optimize the cost structure,
- wholesalers and retailers benefit through a reliable shelf life
- the customer receives the highest possible quality products.

BORMIA, the most modern way to produce: ...become creativ!

Test device on request at mail@Bormia.de (english spoken)

Pics: Scanning electron microscopy of tap water (Fraunhofer Institute)

Pic 1: 2 µ, water without Bormia treatment. It shows coarse accumulations of the ingredients.

Pic 2: 2 µ, with Bormia treatment. An extensive separation of the ingredients (here minerals) is shown, which is equivalent to a material homogenization.

(2) The term colloid is not strictly scientifically defined. The underlying understanding of the colloid topic here is a harmony-symbiosis from a chemical & physical point of view. It has qualitative effects on the product and determines the bioavailability. This definition is novel and oriented towards the nature of the living. It appears as a unity of chemistry and physics. Colloid research is generally idle and is rarely represented at universities.

BIONIK: Einfache & wertsteigernde BIO-Lebensmitteltechnologie

Naturprinzipien erzeugen keine Kollateralschäden am Produkt. Die Natur folgt in ihren vielen Abläufen logarithmischen Funktionen, die aus der Verhältnismathematik des Goldenen Schnittes stammen. Das Bormia-Prinzip steht im Goldenen Schnitt und ist nach dem Vorbild des Herzens konstruiert. Das Herz vereint die linkswirbelnde Arterie und rechtswirbelnde Vene in eine harmonische Symbiose. Es ist eine rhythmisierende & harmonisierende Wirbelkammer, die durch ihren Rhythmus Stabilität und Nullpunktenergie erzeugt. Harmonie - im Gegensatz zu Disharmonie - ist damit das Schlüsselwort für die Bormia-Innovation, die keine Kollateralschäden erzeugt.

BORMIA Bio-Quellwassergenerator & Bio-Homogenisierer die Technologie für functional food

Neue, natürliche Technologien wurden immer erst belächelt, beschimpft, bekämpft... um dann doch, zur Zufriedenheit aller, integriert zu werden. Das Bormia-Prinzip wurde über die Zellbiologie und Biophysik verifiziert. Die Interpretation (vgl. Grafiken oben) ist: **'Leben kommt vom Lebendigen'!** Da Leben auf den Gesetzen des Wassers basiert, sind unsere beeindruckenden Ergebnisse 1:1 auf mit Bormia hergestellte Produkte und Reinigungsvorgänge übertragbar. Die sich einstellende erhöhte Keimstabilität ist das Ergebnis natürlicher Ordnungsstrukturen: Struktur erzeugt Stabilität... das weiß jeder. Der Begriff 'Frische' erhält mit dem Bormia-Prinzip eine neue Dimension, denn Bormia verlängert jedes MHD. Bedeutsam ist vor allem auch der Vorgang der Kolloidalisierung (2) durch Integration beider Wirbelrichtungen. In der Ernährungslehre sind Kolloide für ihre direkte Zellverfügbarkeit bekannt. Kolloide sind entscheidend für die Qualität rischer Lebensmittel und ein Ausdruck für ausgereifte Produkte. **Mit dem Kolloid-Effekt ist BORMIA die neue Technologie für 'functional food'!** Die Ergebnisse zeigen sich bei Kalt- und Heißanwendung. Das ermöglicht kreative Produktinnovationen.
... werden Sie einfach schöpferisch!

Ökologie ist Ökonomie... Win-Win für Hersteller, Handel & Kunden

Im Vergleich zu konventioneller Wasseraufbereitung und Homogenisierung ist das Bormia®-Prinzip ein Quantensprung innerhalb der Lebensmitteltechnologie und passt in den neu aufgekommenen Zeitgeist:

- Hersteller optimieren die Kostenstruktur,
- der Handel partizipiert durch ein verlässliches MHD (NQC) und
- der Kunde erhält seine gewünschte hohe Produktqualität.

BORMIA, die moderne Art zu produzieren: ... werden Sie kreativ!

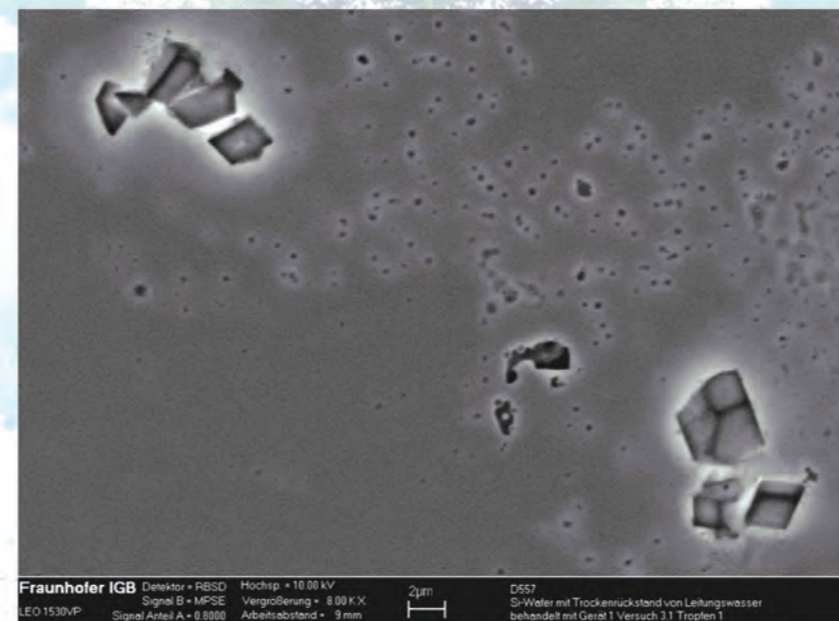
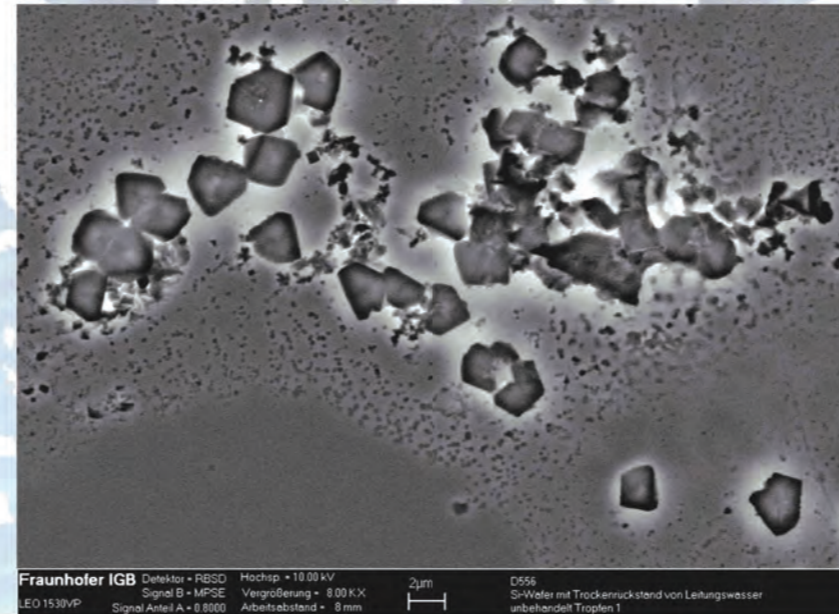
Testgerät auf Anfrage unter mail@Bormia.de

Bilder: Rasterelektronenmikroskopie von Leitungswasser (Fraunhofer Institut)

Bild 1: 2 µ, Wasser ohne Bormia-Behandlung. Es zeigen sich grobe Ansammlungen der Inhaltsstoffe.

Bild 2: 2 µ, Wasser mit Bormia-Behandlung. Es zeigt sich eine weitgehende Vereinzelnung der Inhaltsstoffe (hier Mineralien), was einer stofflichen Homogenisation gleichkommt.

(2) Das Wort 'Kolloid' ist wissenschaftlich nicht stringent definiert. Das hier zugrundeliegende Verständnis des Kolloids ist eine Harmonie-Symbiose aus chemischer & physikalischer Sicht. Sie wirkt im Produkt qualitativ und determiniert die Bioverfügbarkeit. Diese Definition ist neu und an der Natur des Lebendigen orientiert... sie tritt als Einheit von Chemie & Physik auf. Die Kolloidforschung liegt insgesamt brach und ist kaum an Universitäten vertreten.





BORMIA®

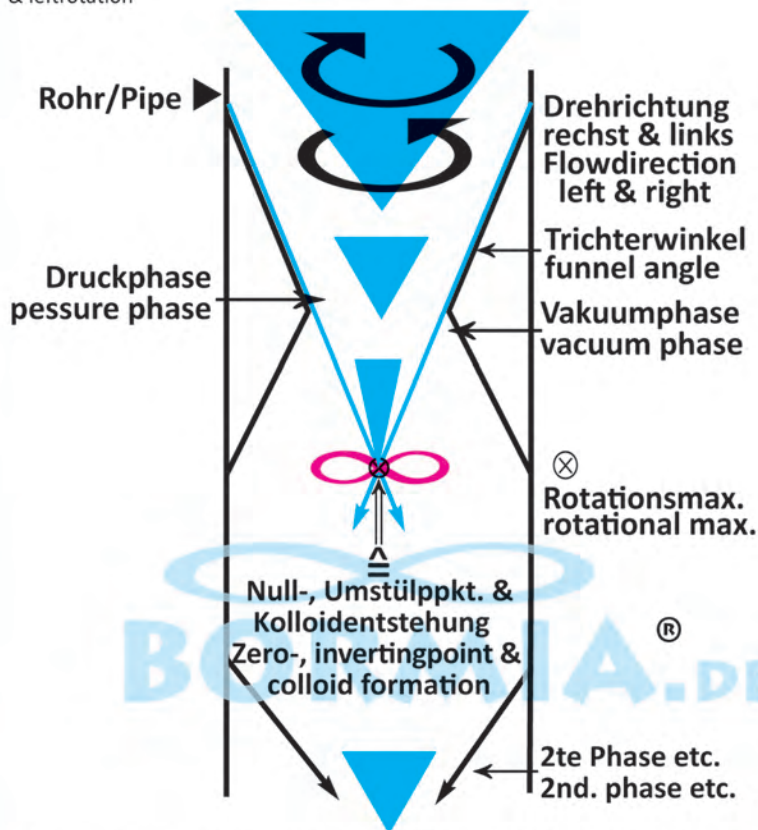
**BIO-QUELLWASSERGENERATOR
& BIO-HOMOGENISIERER**

**Kolloidales Wasser & kolloidale Homogenisation
colloidal water & colloidforming homogenization**

**Bormia®-Prinzip (Beschreibung)*
Bormia®-principle (description)**

*
Zeichnung für Rechts-
& Linkszirkulation
Drawing for right-
& leftrotation

Fluid medium
Flussrichtung
Flowdirection



Fluidmedium kann sein: Wasser, Milch, Saft, Wein,
Bier etc., Mixturen davon und techn. Flüssigkeiten!
Fluidmedium can be Water, milk, juice, wine, beer,
etc. mixtures of it and also technical fluids.

QUANTENSPRUNG INNERHALB
DER LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

QUANTUM LEAP WITHIN
THE FOOD TECHNOLOGY

**BORMIA, THE MOST MODERN WAY TO PRODUCE:
BE CREATIVE!**

**BORMIA, DIE MODERNE ART ZU PRODUZIEREN:
SEIEN SIE SCHÖPFERISCH!**

BORMIA® IS PATENTED

VERSION 3.0 7/2021