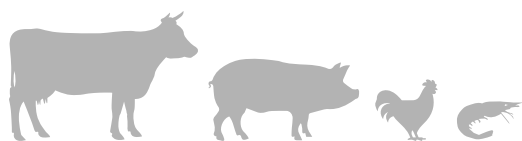




defensa letal contra hongos y bacterias

propion® actúa eficazmente contra hongos y bacterias de forma integral ejerciendo una **acción de choque** en el momento de la aplicación y una **acción protectora** de efecto prolongado; asegurando así que el alimento llegue al animal sin contaminación fúngica y evitando problemas de fermentación y de implantación de bacterias.

Además de la acción higienizante en el alimento, las premezclas **propion®** tienen un efecto beneficioso en el propio animal por sus **propiedades acidificantes** y por su **valor nutricional** y energético.



propion® está indicado para todas las especies o categorías de animales

Composición

Mezcla de ácido propiónico y ácido fórmico y sus sales amónicas.

Indicaciones

Prevención y tratamiento de la contaminación fúngica y bacteriana de materias primas y alimentos.

Higienizante de fábricas e instalaciones.

Beneficios

- Acción de choque para alimentos contaminados por hongos y bacterias.
- Acción protectora de efecto prolongado.
- Mejora la digestibilidad.
- Protege la mucosa intestinal.
- Aporta valor nutritivo al alimento.

Presentación

- Contenedores de 1 000L.
- A granel en cisterna.
- Otras presentaciones bajo demanda.

Dosificación

500 a 1 000 cc/Tm alimento.

* Según el grado de neutralización del producto, el mismo deberá clasificarse como corrosivo, irritante o inocuo, comportando la adecuación a las normativas legales vigentes en cada país en cuanto a transporte, etiquetaje, manipulación y almacenamiento.



Higiene



Salud



Producción

contaminación por hongos y bacterias: una amenaza evitable

La contaminación por hongos y bacterias de materias primas y alimentos es un factor de riesgo para la salud de los animales y una seria amenaza para la productividad de cualquier explotación, por lo que eliminar su presencia en el alimento y en la cadena de almacenaje y distribución se convierte en un objetivo prioritario para el cual es imprescindible la aplicación de un tratamiento antifúngico y antibacteriano seguro y eficaz.

Durante la producción, la recolección, el transporte, el almacenaje y la distribución de materias primas y alimentos, éstos están expuestos a la **contaminación por hongos, bacterias y otros agentes biológicos**. Factores como son las temperaturas elevadas, la humedad, la presencia de oxígeno, el tiempo de almacenamiento, el propio estado físico de los alimentos, o el uso de maquinaria e instalaciones contaminadas, pueden favorecer el desarrollo de hongos y bacterias en todo tipo de alimentos.



Maíz contaminado por hongos

La presencia de hongos y bacterias conlleva una serie de problemas que pueden afectar gravemente la salud de los animales y comprometer la productividad de las explotaciones ganaderas.

Problemas derivados de la contaminación por hongos y bacterias

Problemas sanitarios

- Enfermedades micóticas
- Enfermedades causadas por micotoxinas
- Fermentación del alimento e implantación de bacterias
- Toxinfeción e intoxicación alimentaria (salmonelosis, ...)

Problemas nutricionales

- Pérdida de nutrientes
- Mala conservación de los alimentos
- Empeoramiento del sabor y el olor por el enmohecimiento

Problemas industriales

- Pérdidas por la degradación física del alimento y la formación de polvo
- Riesgo de problemas o accidentes durante la manipulación del alimento en las fábricas debidos a la formación de polvo

Un buen tratamiento antifúngico deberá asegurar que el alimento conserva sus propiedades nutritivas, así como su aroma y su sabor, y garantizar que está libre de sustancias que puedan afectar la salud o el rendimiento de los animales. Además, deberá ser eficaz tanto para descontaminar alimentos ya contaminados, como para asegurar una protección prolongada frente a otras posibles contaminaciones.

