

# MoldPro

## ANTI-HONGOS, NO CORROSIVO

### Componentes principales:

Ácido propiónico, CAS No. 79-09-4 Ácido fórmico, CAS No. 64-18-6,  
Formiato de sodio, CAS No.141-53-7

**MOLDPRO®** es una combinación de ácido propiónico, ácido fórmico y formiato de sodio, formulado para el control de hongos en cereales, alimentos y compuesto de alimentos. **MOLDPRO®** posee la misma eficacia contra los hongos como el ácido propiónico puro, pero es de uso más amigable y significativamente menos corrosivo.

### Función general:

La contaminación de hongos siempre reduce el valor nutritivo del alimento, ya que destruye los nutrientes y afecta la palatabilidad. Ciertos hongos producen micotoxinas con serios efectos nocivos sobre la productividad y salud animal, inclusive para los humanos. Se estima que aproximadamente un 25% de la producción cerealera del mundo se encuentra contaminado por micotoxinas conocidas. El crecimiento de hongos, y por lo tanto, la formación de micotoxinas, se intensifica por las altas temperaturas y niveles de humedad en la presencia de oxígeno. El ácido propiónico y el formiato de sodio previenen la formación de hongos, y en consecuencia de micotoxinas. La forma disociada del ácido penetra la membrana celular e interrumpe el metabolismo del carbohidrato y la síntesis del ADN de los micro-organismos.

### Ventajas especiales:

- Previene desperdicio de alimento y pérdida de nutrientes.
- Previene crecimiento de hongos.
- Previene formación de toxinas.
- Acido propiónico y valor energético.
- Reduce la corrosividad. Se pueden usar acoples plásticos.
- Manipulación y uso amigable.

### Propiedades químicas y físicas:

Apariencia: Líquida | PH: 5.0 | Densidad: 1050 kg/m

### Ensayos:

Ensayos realizados con **MOLDPRO®** han demostrado una gran efectividad en el control de la mayoría de los hongos más frecuentes encontrados en cereales y alimentos: Fusarium, Aspergillus, Penicillium, etc.

# MoldPro

Dosis recomendada para MOLDPRO® (Kg. /t) dependiendo del tiempo de almacenamiento deseado:

Tiempo de almacenamiento (meses)					
Humedad (%)	1	1-3	3-6	6-9	9-12
≤ 14	2.1	3.1	4.1	4.5	4.5
15-16	2.5	2.9	5.3	6.8	7.1
17-18	3.1	4.0	5.1	6.8	7.4
19-20	3.9	5.1	6.4	7.2	8.8
21-22	4.3	5.4	6.8	7.4	8.9
23-24	4.1	6.0	7.2	8.7	9.2
25-26	5.0	7.0	8.2	9.5	10.5
27-28	6.0	11.6	13.5	14.4	14.8

- Agregar 10% más de la dosis recomendada en caso de alimentos no peletizados.
- No aplicar dosis menores a las recomendadas, ya que baja la concentración de ácido propiónico puede ser fuente de energía y acelerar el crecimiento microbiológico.
- Evitar ventilar o movilizar el alimento preservado durante el período de almacenaje.

## Conservación de alimentos completos y concentrados:

2 - 5 Kg. de MOLDPRO® por tonelada métrica de alimento para evitar recontaminación.

## Embalaje, manejo y almacenamiento:

Disponible en latas de 20 kg, tambores de 200 kg, contenedores IBC de 1000 kg, y al por mayor. Ver Hoja de Seguridad del Material por instrucciones para su manejo.

**Puede almacenarse hasta 2 años, bajo condiciones normales.**

Cambio en el contenido de AMINOÁCIDOS (AA) en un TRIGO afectado por crecimiento fúngico. (J. Food Sci, 37: 261)

Aminoácidos (A)	Trigo	Trigo enmohecido	Variación
Lisina	2.451	1.634	-33%
Metionina	0.985	0.762	-23%
Histidina	2.081	1.096	-47%
Arginina	4.481	2.155	-52%
Fenilalanina	4.514	4.076	-10%
AA/Kjel. Prot.	102.98 %	84.75 %	-18%

Cambio en el contenido de VITAMINAS en un TRIGO afectado por crecimiento fúngico. (J. Food Sci, 37: 261).

Vitaminas	Trigo	Trigo enmohecido	Variación
Tiamina	5.85	3.18	- 46%
Niacina	77.0	67.0	-13%