

# SalPro 2500

## ANTI SALMONELLA, NO CORROSIVO

### Componentes principales:

Ácido fórmico, CAS No. 64-18-6 Ácido propiónico, CAS No. 79-09-4 Formiato de sodio, CAS No.41-53-7

**SALPRO® 2500** es un producto líquido altamente concentrado que contiene una fórmula de ácido fórmico y ácido propiónico, en combinación con formiato de sodio. El producto ha sido formulado para el control de la Salmonella y otras bacterias patógenas en alimentos, alimentos compuestos y agua potable.

**SALPRO® 2500** es un producto amigable para su uso, no corrosivo para la piel, ni el metal. No se lo considera mercadería peligrosa.

### Modo de acción general:

Las bacterias patógenas, como la Salmonella, la Campylobacter y la Escherichia coli, son un problema a nivel mundial, especialmente en la industria porcina, avícola y en la del agua. Alimentos contaminados pueden afectar los animales, lo que conllevaría la contaminación de cadáveres y crías. Esta contaminación se transfiere fácilmente a humanos por medio de productos animales.

**SALPRO® 2500** es indicado para descontaminar aquellas bacterias nocivas en el agua potable, piensos usados en molinos y para prevenir la recontaminación del alimento compuesto final. Mediante el empleo de la combinación de ácidos propiónico y fórmico se obtiene la descontaminación con un nivel más elevado de PH.

### Acción anti-microbial:

El modo de acción de **SALPRO® 2500** se basa en la reducción del PH en el alimento y en la actividad antimicrobial de los ácidos, especialmente en el ácido fórmico. El PH debería estar cercano al 4 para prevenir el crecimiento de bacterias nocivas, como por ejemplo la Salmonella. La actividad anti-microbial se basa en la capacidad de la forma no desintegrada de los ácidos para penetrar en la célula bacteriana donde son disociados en protones y aniones. Los protones reducen su PH dentro de la célula, interrumpiendo el equilibrio del balance del PH. El restablecimiento del equilibrio del PH consume energía del crecimiento de la célula e inhibe la síntesis de numerosas macro moléculas vitales. El anion disociado tiene un efecto perturbador en la síntesis del ADN y en la síntesis de las proteínas. Estos cambios evitan la proliferación de bacteria patógena en el alimento.

Ensayos realizados han comprobado la gran eficacia de **SALPRO® 2500** contra la Salmonella, la Escherichia coli y la Campylobacter, tanto en alimentos compuestos como en materias primas.

# SalPro

## 2500

### Acidificación

La acidificación del alimento contribuye a que pequeños pollitos y cerdos se adapten al cambio de dieta y medio ambiente cuando se los traslada del criadero o unidad de destete a la unidad de crianza. El ácido **SALPRO® 2500** ha demostrado ser eficaz reduciendo la Salmonella tanto en el intestino ciego como en canales avícolas, como así también en muestras de desechos. Reduce el riesgo de contagio al consumidor final o al stock de sustitución.

Se ha comprobado la eficacia de la acidificación del agua potable como herramienta para prevenir la salmonela en la producción animal, fortaleciendo otros métodos de control.

#### Dosis recomendada para SALPRO® 2500

	%	Kg/ton
Alimento	0.2-1.5	2-15
Alimento potable	0.2-1.0	2-10
Agua potable	0.1-0.2	

### Ventajas especiales:

- Previene la proliferación de bacteria nociva, como la Salmonella, la Escherichia Coli y la Campilobacter en alimentos y alimentos compuestos.
- Previene la recontaminación del alimento por bacterias patógenas.
- Actúa como acidificante de alimentos en el tracto gastro-intestinal de los animales.
- Reduce el riesgo de contaminación patógena hacia los seres humanos y stock de sustitución.
- No corrosivo a la piel, ni al metal.
- Disminuye carga ambiental de nitrógeno y fósforo.
- Fácil de utilizar.
- Clasificado como mercadería no peligrosa.

### Propiedades químicas y físicas:

Apariencia: Líquida | PH: 3.0 | Densidad: 1300 kg/m

### Embalaje, Manejo y Almacenamiento:

Disponibles en latas de 39 kg, tambores de 260 kg, contenedores IBC de 1250 kg, y al por mayor. Ver hoja de Datos de Seguridad del Material por instrucciones de manejo. Puede almacenarse hasta 2 años, en condiciones normales.