

# BacteMix®

## ANTI SALMONELLA, NO-CORROSIVO

### Componentes principales:

Acido fórmico, CAS No. 64-18-6

Acido propiónico, CAS No. 79-09-4

Formiato de sodio, CAS No.41-53-7

**BACTEMIX®** es un bactericida líquido con una fórmula basada en ácido fórmico y ácido propiónico, y sales de sodio. Es un producto ideal para controlar la carga bacteriana en materias primas y alimentos balanceados. **BACTEMIX®** es un producto seguro de bajo índice de corrosión. No está clasificado como producto peligroso.

### Modo de acción general:

Los actuales sistemas de producción en los que la concentración de animales determina un mayor riesgo de propagación de enfermedades y zoonosis (salmonelosis, etc.) implican un mayor control sobre las materias primas usadas en la producción de alimentos, y en los productos finales. **BACTEMIX®** se utiliza para controlar bacterias patógenas en materias primas y alimentos balanceados, evitando que los productos finales se recontaminen antes de entrar en el animal.

La combinación de ácidos fórmico y propiónico tiene un efecto sinérgico y esto lo convierte en un muy eficiente bacteriostático y bactericida.

### Acción anti-microbial:

El modo de acción **BACTEMIX®** se basa en la reducción del pH en el alimento y en la actividad antimicrobiana de los ácidos, especialmente del ácido fórmico.

Ensayos realizados han comprobado la gran eficacia de **BACTEMIX®** contra Salmonella, Escherichia Coli, tanto en alimentos balanceados como en materias primas. La actividad anti-microbial se basa en la capacidad de la forma no disociada de los ácidos para penetrar en la célula de la bacteria donde son disociados en protones y aniones. Los protones reducen el 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 anión 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.

### Acidificación:

La acidificación del alimento contribuye a que pollitos y lechones mantengan el pH gástrico sin variaciones ante los cambios de dieta y situaciones de estrés.



# BacteMix®

## Dosis recomendada para BACTEMIX® :

	%	Kg/ton
Materia prima	0.2-1.5	2-15
Alimento balanceado	0.2-1.0	2-10

### Ventajas especiales:

- Previene la proliferación de bacterias patógenas, como Salmonella, Escherichia Coli en materias primas y alimentos balanceados.
- Previene la re contaminación del alimento por bacterias patógenas.
- Actúa como acidificante de alimentos en el tracto gastro-intestinal de los animales.
- No corrosivo al metal.
- Disminuye carga ambiental de nitrógeno y fósforo.
- Fácil de utilizar.
- Clasificado como mercadería no peligrosa.

### Propiedades químicas y físicas:

Apariencia: Líquida | pH: 3.5 | Densidad: 1100 kg/m<sup>3</sup>

### Embalaje, manejo y almacenamiento:

Disponible en tambores de 220 kg, contenedores IBC de 1100 kg. y a granel.  
Ver hoja de **Datos de Seguridad del Material** por instrucciones de manejo.

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