dex propion®

Higiene

Salud

Producción

ÁCIDOS ORGÁNICOS + SALES DE ÁCIDOS ORGÁNICOS

defensa letal contra hongos y bacterias

Acción de choque para alimentos contaminados

Acción protectora de efecto prolongado

Incorpora tensioactivos y agentes anticorrosión

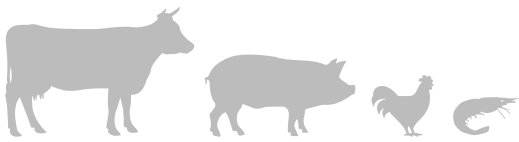
dex feeding smart solutions

dex propion®

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 1 000 L.
- 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.

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 • Toxinfección 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.

dex

defensa letal contra hongos y bacterias

propion®: un conservante versátil y eficaz

Las premezclas **propion®** son una familia de conservantes líquidos, antifúngicos y antibacterianos, desarrollados par garantizar el tratamiento adecuado en cada situación. Están formulados con ácidos grasos de cadena corta, principalmente ácido fórmico y ácido propiónico y sus respectivas sales.

Mediante la variación en las proporciones de sus componentes y de su grado de neutralización se consigue adecuar el producto para una actuación mayoritariamente **antifúngica** o **antibacteriana** y para una acción de **choque** o de **persistencia**.

Las premezclas **propion®** incorporan también una serie de aditivos que complementan la acción de los ácidos y sus sales: **agentes mojantes y agentes anticorrosión**.

acción antibacteriana versus acción antifúngica

La intervención de diferentes **ácidos orgánicos** en las premezclas **propion®** determina unas propiedades más antibacterianas o más antifúngicas:

Propiedades antibacterianas

Ácido fórmico: Es el ácido orgánico de menor peso molecular. Este pequeño tamaño le confiere mayor facilidad para poder atravesar la pared bacteriana, lo cual lo convierte en un potente antibacteriano.

Propiedades antifúngicas

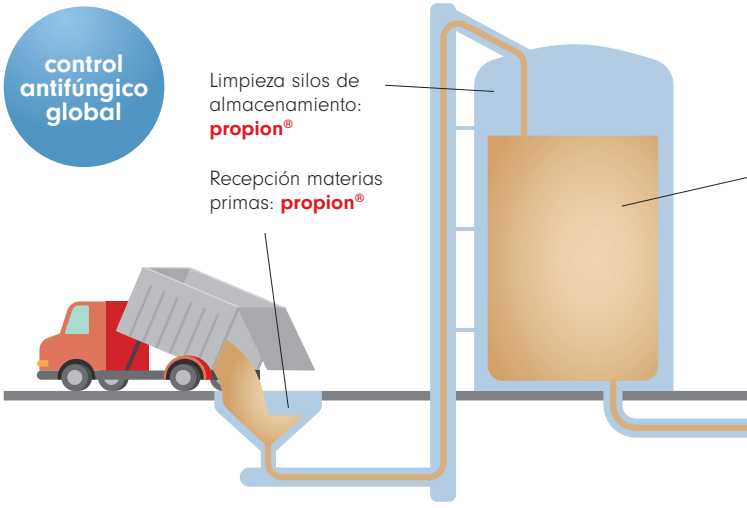
Ácido propiónico: por su elevado pKa, es idóneo para penetrar en el interior de los microorganismos presentes en el alimento.

acción de choque versus acción protectora

La proporción entre **ácido libre** y **sal** determina el pH del producto y le confiere unas propiedades específicas respecto a su cociente 'potencia/persistencia'. Este balance resulta en una mayor acción de 'choque' o de 'protección' dependiendo de la proporción elegida.

A mayor proporción de **ácido libre**, mayor será la **potencia** y por lo tanto, la premezcla será más indicada para aplicaciones de 'choque' en alimentos contaminados. A mayor proporción de **sales**, mayor será la **persistencia**, lo cual hará la premezcla más aconsejable si se requiere una acción conservadora para periodos prolongados.

	Potencia	Persistencia
mecanismo	**ataque**	**defensa**
acción	**acción de choque**	**acción protectora**
duración	duración corta	efecto prolongado
indicación	higenización de alimentos contaminados	protección para almacenamientos prolongados
balance ácido/sal	ácido libre $R\text{-}COO^- + H^+$	sal amónica $R\text{-}COONH_4 + H_2O$



las premezclas **propion®** permiten aplicar tratamientos antifúngicos 'a medida' adaptados a las especifidades de cada situación

premezclas estándar

propion®
50E

Líquido

Higienizante que combina la acción de choque y la de persistencia (neutralización 50%). **Antifúngico y antibacteriano de amplio espectro**.

Ácido Propiónico + Propionato Amónico

---

propion®
50F

Líquido

Antibacteriano y antifúngico que combina la acción de choque y la de persistencia (neutralización 50%). **Antisalmonelósico.**

Ácido Fórmico + Ácido Propiónico + Formiato Amónico + Propionato Amónico.

premezclas a medida

Además de las premezclas estándares más habituales, **dex diseña y elabora otras premezclas propion® a medida del cliente** mediante diferentes combinaciones de ácidos y sales, con el fin de aprovechar todo el abanico de posibilidades de la suma de las acciones y los efectos sinérgicos de sus componentes. Este planteamiento permite ofrecer productos y tratamientos específicos adaptados a cada situación.

beneficios de propion® en los animales

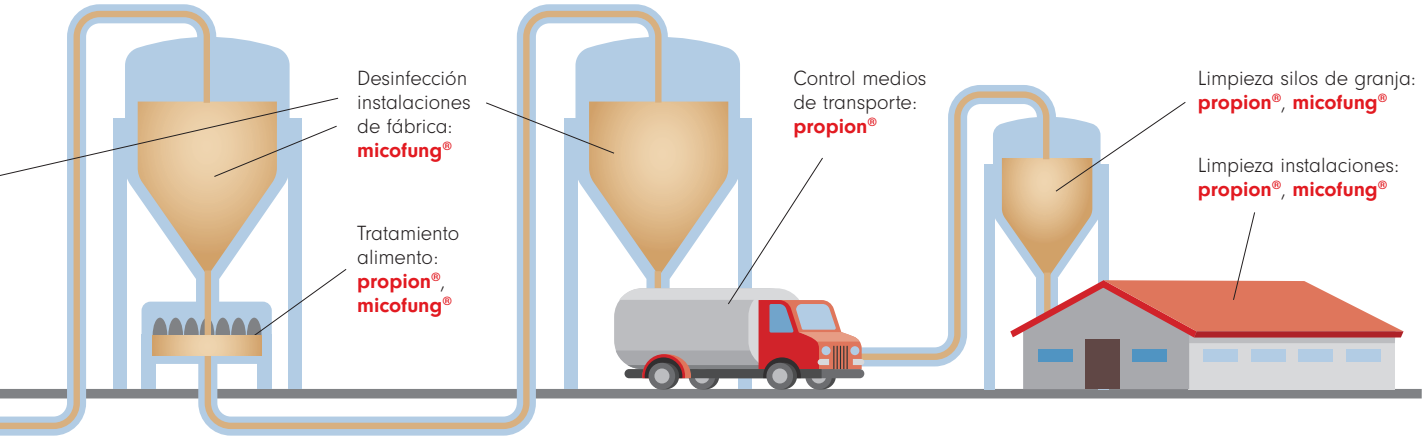
Además de asegurar un alimento sano y sin microorganismos, **propion®** aporta también los siguientes beneficios para los animales:

- **Mejora la digestibilidad** del alimento al ejercer una acción acidificante.
- Aporta 'per se' **valores nutritivos** debido a su contenido energético.

control antifúngico global

La implantación del sistema de **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control** (APPCC) en la fabricación de alimentos para animales aconseja la aplicación combinada de **propion®** y **micofung®** en diferentes etapas del proceso (transporte, almacenaje, fabricación y distribución) para un control antifúngico global que reduzca al máximo el riesgo de contaminación microbiológica y a su vez, los problemas de 'no conformidades' en la producción.

Dex ibérica ofrece servicios de asesoramiento en la implementación de **sistemas APPCC personalizados** que den respuesta a las problemáticas específicas de cada cliente.



dex propion®

defensa letal contra hongos y bacterias

Capture este código para conocer la gama de productos **dex**

Otros poductos dex:

dex micofung®

la protección antifúngica natural

dex toxidex®

máxima eficacia contra las micotoxinas

Descargue el catálogo completo en:

Consíguelo en el App Store

DISPONIBLE EN Google Play

liquidosificadores dex

Para una aplicación eficaz de los tratamientos **propion®** y de otros aditivos líquidos, **dex ibérica** diseña y adapta a las necesidades de cada cliente, equipos liquidosificadores que pulverizan el líquido sobre el material a tratar.

Los liquidosificadores de **dex ibérica** son equipos concebidos para un fácil mantenimiento, y pueden incorporar varios accesorios:

- Indicador de nivel mínimo del recipiente
- Aviso de obturación de inyectores
- Sistema de final de carrera para detección de materia a tratar

Dependiendo de las instalaciones del cliente, el **cambio de dosis** de producto puede producirse de forma **manual** (mediante regulador de caudal o cambio del tiempo de adición), o de forma **automática,** pudiendo integrarse la adición de productos líquidos de **dex** al autómata de la fábrica de alimento.

propion®
contenedor
1 000 L

dex feeding smart solutions

dex ibérica, s.a.
Polígon Industrial Estació, 24
43480 Vila-Seca (Tarragona) SPAIN

T. +34 977 39 33 47
dexiberica@dexiberica.com
dexiberica.com

SP/0619