

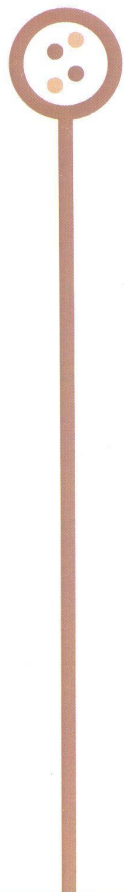


Lo mejor en salud animal!!

APSA PANDOX

Premezcla antioxidante

Antioxidante para materias primas y piensos compuestos



FAMILqs
European Feed Additives and PreMixtures Quality System

ap andrés pintaluba, s.a.

APSA PANDOX

Premezcla antioxidante



COMPOSICIÓN

Composición por 1 kg

Etoxiquina	100 g
BHT (Hidroxitolueno butilado)	50 g
Ácido cítrico	50 g
Excipientes c.s.p.	1 000 g

INDICACIONES

La oxidación de los alimentos ricos en aceites y materias grasas se debe a la hidrólisis de los triglicéridos, que provoca la aparición de ácidos grasos libres, o bien a la oxigenación de los ácidos grasos, especialmente de los ácidos grasos poliinsaturados.

Estos procesos causan la formación de peróxidos y otros componentes secundarios que, por lo tanto, pueden ser nocivos o incluso tóxicos, afectando así a las propiedades organolépticas.

Una vez ha comenzada la oxidación, el proceso de autocatálisis se acelera progresivamente. Este proceso se llama autooxidación. La autooxidación desnaturaliza por completo las grasas y aceites, destruyendo ácidos grasos y otros nutrientes esenciales.

APSA PANDOX prolonga la vida útil de los alimentos mediante la prevención de la degradación oxidativa de las materias grasas y otros componentes con grasas insaturadas en su estructura química orgánica.

APSA PANDOX retrasa la oxidación de las grasas y aceites mediante la transferencia de hidrógeno, transferencia de electrones y formación de un complejo entre el lípido y el antioxidante.

APSA PANDOX impide la degradación de la calidad de las materias primas y de los alimentos:

Propiedades organolépticas: evita desagradables cambios en el aroma, color y sabor.

Nutrición: evita la degradación de los ácidos grasos esenciales, vitaminas, carotenoides o tocoferol (tipo A, E, etc.), evitando la pérdida del valor energético de las grasas.

Seguridad sanitaria: impide la formación de catabolitos tóxicos y la contaminación por alimentos alterados.

Un alimento mal conservado produce el rechazo de su consumo, provocando una reducción del consumo de alimentos, un bajo rendimiento y un pobre desarrollo del potencial genético del animal.

Una mejor conservación de piensos y materias primas mejora el rendimiento y, por tanto, aumenta la productividad del ganado.



APSA PANDOX

Premezcla antioxidante

Antioxidante para materias primas y piensos compuestos



- Premezcla a base de antioxidantes, etoxiquina y BHT, con una acción quelante sinérgica
- Su acción tensioactiva facilita la dispersión de antioxidantes y agentes quelantes
- Mejora la vida útil del producto, preservando la calidad nutricional de piensos y materias primas
- Conserva el valor nutricional y las propiedades organolépticas del alimento
- Evita el enranciamiento de las grasas en alimentos y materias primas, conservando y mejorando la palatabilidad, y aumentando el apetito
- Mejora el rendimiento de la producción y de los animales, mejorando la tasa de conversión alimentaria

APSA PANDOX

PROPIEDADES

APSA PANDOX es una premezcla potente a base de antioxidantes sintéticos, que prolonga la vida útil de los alimentos, mediante la prevención de la degradación oxidativa de grasas y otros componentes.

Conveniente para los procesos oxidativos en aves, cerdos, rumiantes, conejos y demás especies animales, de todas las edades.

APSA PANDOX evita la degradación de la calidad en piensos y materias primas, actuando directamente sobre los factores organolépticos, nutricionales y sanitarios.

DOSIS Y ESPECIES DE DESTINO

Todas las especies o categorías de animales

Dosis recomendada: 125 g / tonelada de pienso

Para la harina de pescado: de 200 g - 500 g / tonelada de pienso

Dosis máxima: 1 000 g / tonelada de pienso (la dosis máxima legal de 150 mg / kg de Etoxiquina y BHT se alcanza con esta dosis)

El pienso medicado debe administrarse en una sola ración durante el período de tratamiento.

INSTRUCCIONES DE USO

Administración: vía oral, mezclado en el pienso.

TIEMPO DE ESPERA

No procede.

PERIODO DE VALIDEZ Y ALMACENAMIENTO

Período de validez después de la fecha de fabricación: 2 años

Almacenar en el envase original en un lugar fresco y seco, protegido de la luz.

UNIDADES DE ENVASE Y EMBALAJE

25 kg sacos de papel kraft en palés 40 x 25 kg 1 000 kg palé

CONTRAINDICACIONES

No se han descrito.

Los datos que se indican en este documento son de carácter meramente informativo y no pueden considerarse como sustitutos de la prescripción. Le rogamos se ponga en contacto con nosotros mediante correo electrónico a export@pintaluba.com para comprobar la prescripción más adecuada según la legislación local.

 **andrés pintaluba, s.a.**

Andrés Pintaluba SA - Pol. Ind. Agro-Reus - Prudenci Bertrana, 5 - E-43206 Reus (ESPAÑA)

export@pintaluba.com - www.pintaluba.com

PROPIEDADES

APSA PANDOX es un producto reconocido en la industria alimentaria por mejorar la vida útil del producto preservando la calidad nutricional de los alimentos.

Prácticamente todos los alimentos que contienen grasas o aceites son susceptibles a la rancidez oxidativa. A medida que este proceso avanza, las características sensoriales y el valor nutritivo de los alimentos se deterioran.

APSA PANDOX retrasa eficazmente este proceso.

APSA PANDOX es un potente antioxidante para piensos y materias primas.

PRINCIPALES BENEFICIOS

Quelación (aglutinante)

APSA PANDOX reduce la formación de radicales libres catalizados por cationes metálicos, a través de la formación de combinaciones estables, macromoléculas, en contacto con estos cationes. Químicamente inactivo, no afecta a la biodisponibilidad de los oligoelementos.

El ácido cítrico actúa como un agente quelante, que tiene un efecto sinérgico sobre los ingredientes activos antioxidantes, BHT y etoxiquina.

Antioxidante

APSA PANDOX a través de sus principios activos, la etoxiquina y BHT, captura los radicales libres, que conducen a la formulación de compuestos estables, bloqueando así la oxidación.

Ambos componentes son solubles y activos en concentraciones muy bajas debido a la combinación sinérgica con agentes quelantes.

Tensioactivos

APSA PANDOX optimiza la eficacia de los ingredientes activos, aumentando la superficie de contacto con las partículas que protege:

El uso de tensioactivos, humectantes y complejos de fosfolípidos aumenta la superficie de contacto con el material a tratar.

Esta tercera propiedad esencial es importante para obtener un elevado nivel de protección contra la oxidación de grasas, carotenoides y vitaminas.

