

BioAcid Ultra

بیواسید اولترا



مخلوط بافری از اسید فرمیک ، اسید پروپیونیک و اسید لاکتیک

- کاهش pH خوراک
- کاهش ظرفیت بافری خوراک
- بهبود خصوصیات بهداشتی خوراک
- آزاد سازی آهسته اجزاء فعال به منظور اثرات بهینه در روده
- بهبود قابلیت هضم
- سهولت در استفاده و حمل و نقل



آریا دالمن
ARYA DALMAN

BioAcid Ultra

بیواسید اولترا

● مکانیسم اثر

● اثر بیواسید اولترا در حیوان:

در حیوانات جوان به مقدار کافی اسید معده تولید نمی گردد و در نتیجه خوراک به اندازه کافی اسیدی نخواهد شد. این امر خطر ابتلا به عفونت توسط اجرام بیماریزا را افزایش خواهد داد. استفاده از بیواسید اولترا علاوه بر اثرات تثبیت شرایط فلور متعادل (eubiose)، اثرات مثبتی در عملکرد پرورشی نیز می گذارد.

بدین معنی که استفاده از بیواسید اولترا، با کاهش میزان pH، از فعالیت پسین حمایت نموده و بنابراین قابلیت استفاده از پروتئین را افزایش می دهد.

ترکیب:

اسید فرمیک (E236)

آمونیم فرمات (E295)

- اثرات قوی باکتری کشی و توقف رشد باکتری
- افزایش هضم پروتئین

اسید پروپیونیک (E280)

آمونیم پروپیونات (E284)

- اثرات قوی ضد قارچی و ضد مخمری
- حفاظت قوی در برابر فساد (preservative)

اسید لاکتیک (E270)

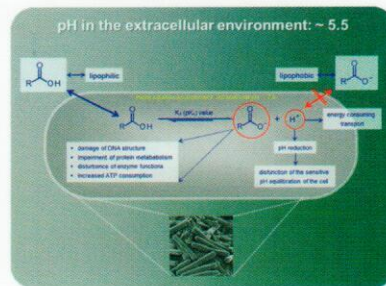
- کاهش pH در روده
- اثرات ضد باکتریایی (در معده و قسمت های ابتدایی روده کوچک)
- اثرات مثبت بر پرزهای روده

ماده حامل: ورمیکولیت

مقدار مصرف در خوراک:

- جوجه گوشتی، مرغ تخمگذار، مرغ مادر و بوقلمون: ۳-۱ کیلو در تن خوراک
- سایر تک معده ایها: ۵-۱ کیلو در تن

بیواسید اولترا مخلوطی از اسیدهای نیمه پوشش دار برای استفاده در اقلام خوراکی است. بخار اسید به طور پیوسته آزاد شده و بطور یکنواخت در سراسر خوراک توزیع می گردد و بنابراین خوراک را در برابر باکتری های مضر و قارچ ها محافظت می نماید. اسیدهای آلی مانند اسید فرمیک، اسید پروپیونیک و اسید لاکتیک می توانند با نامناسب نمودن شرایط رشد باکتری های نامطلوب، وقوع عفونت ها را کاهش دهند. اسیدهای آلی جزء اسیدهای ضعیف بوده و تحت شرایط اسیدی به صورت تفکیک نشده وجود دارند (بسته به ثابت تفکیک اختصاصی هر اسید). در فرم تفکیک نشده، اسیدهای آلی خاصیت ضد میکروبی دارند که میزان این اثر ضد میکروبی، به نوع اسید و غلظت آن بستگی دارد. فرم تفکیک نشده اسیدهای آلی، به آنها این توانایی را می دهد که از غشاء لیپیدی سلولهای باکتریایی عبور نموده و در سیتوپلاسم باکتریایی که pH تقریباً خنثی دارد، به نسبت بالایی تفکیک شوند.



آزاد شدن پروتون ها و آنیون های اسیدهای آلی مانع تکثیر باکتری های گرم منفی خواهند شد. این در حالی است که باکتری های گرم مثبتی مانند لاکتوباسیلی ها تحت تاثیر بیواسید اولترا قرار نمی گیرند. مزیت استفاده از نمک در این محصول این است که خطر خورندگی را کاهش داده و به این ترتیب کار کردن با این محصول بسیار راحت تر می گردد.

از سوی دیگر شکل نمک اسیدها تبخیر اسیدها را کندتر نموده و بدین ترتیب به مدت طولانی تری اثر گذار خواهند بود.



Biochem

Feed Safety for Food Safety®

شرکت آریا دالمن

نماینده انحصاری در ایران

تلفن: ۸۸۰۳۳۰۶۳ / فکس: ۸۸۰۶۱۷۲۹۶