

### BARREIRA DE PROTEÇÃO NO CONTROLE DE *SALMONELLA* SPP. E DE OUTRAS BACTÉRIAS EM MATÉRIAS-PRIMAS E RAÇÕES.

#### BENEFÍCIOS

- Previne a proliferação de bactérias patogênicas, como a *Salmonella* spp., *Escherichia coli* e *Campylobacter* spp. em matérias-primas e rações.
- Previne a contaminação da ração por bactérias patogênicas.
- Atua como acidificante de rações no trato gastrointestinal dos animais.
- Reduz o risco de contaminação patogênica em animais e em seres humanos.
- Pouco agressivo à pele.
- Pouco corrosivo a metais.
- Mais seguro por não conter formaldeído.
- Classificado como mercadoria não perigosa.



#### PRINCIPAIS COMPONENTES

Ácido fórmico	→	CAS N°. 64-18-6
Ácido propiônico	→	CAS N°. 79-09-4
Formato de sódio	→	CAS N°. 141-53-7

#### DESCRIÇÃO

**SalPro® 2500** é um produto líquido elaborado para o controle de bactérias patogênicas em matérias-primas e em rações fornecidas aos animais.

**SalPro® 2500** é um produto fácil de usar, pouco agressivo à pele e pouco corrosivo a metais. Não está classificado como produto perigoso.

#### MODO DE AÇÃO

As bactérias patogênicas, como a *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. e *Escherichia coli*, são um problema mundial, especialmente na suinocultura, avicultura e na aquicultura. Rações contaminadas podem afetar os animais, levando à contaminação de suas carcaças e descendentes. Essa contaminação é facilmente transmitida aos humanos por meio de produtos animais.

**SalPro® 2500** é indicado para descontaminar as bactérias patogênicas presentes em matérias-primas, rações e para prevenir a contaminação no produto final. Mediante o emprego da combinação dos ácidos fórmico e propiônico, obtém-se a descontaminação a um pH mais elevado que com apenas um ácido.





### BARREIRA DE PROTEÇÃO NO CONTROLE DE *SALMONELLA* SPP. E DE OUTRAS BACTÉRIAS EM MATÉRIAS-PRIMAS E RAÇÕES.

#### ACÇÃO ANTIMICROBIANA

O modo de acção do **SalPro<sup>®</sup> 2500** está baseado na redução do pH na ração e na atividade antimicrobiana dos ácidos, especialmente do ácido fórmico. O pH deveria estar próximo de 4 para prevenir o crescimento de bactérias patogênicas, como por exemplo a *Salmonella* spp.

A atividade antimicrobiana se deve à capacidade da forma não dissociada dos ácidos para penetrar na célula da bactéria onde são dissociados em prótons e ânions. Os prótons reduzem o pH dentro da célula, interrompendo o equilíbrio do balanço do pH.

O restabelecimento do equilíbrio do pH consome a energia do crescimento da célula e inibe a síntese de numerosas macro moléculas vitais. O ânion dissociado tem um efeito nocivo na síntese do DNA e na síntese das proteínas. Essas mudanças evitam a proliferação da bactéria patogênica no alimento.

Testes realizados comprovaram a grande eficácia do **SalPro<sup>®</sup> 2500** contra *Salmonella* spp, *Escherichia coli* e *Campylobacter* spp, tanto em ração quanto em matérias-primas de origem vegetal (farelo de soja, milho, etc.) e animal (farinha de vísceras, peixe, etc.).

#### ACIDIFICAÇÃO

A acidificação da ração contribui para que pintinhos e leitões se adaptem à mudança da dieta e ambiente, quando são transferidos da incubadora ou desmama para a unidade de engorda. **SalPro<sup>®</sup> 2500** demonstrou ser eficaz na redução de *Salmonella* spp., tanto no intestino quanto nas carcaças das aves, bem como na cama de frango. Isso reduz o risco de transmissão aos animais e no consumidor final.



#### DOSE RECOMENDADA DE SALPRO<sup>®</sup> 2500

	%	Kg/ton
<b>Matérias-primas*</b>	0,1 - 1,0	1 - 10
<b>Rações</b>	0,2 - 0,4	2 - 4

\* A dose dependerá da origem da matéria-prima (animal ou vegetal), e das condições de manejo e armazenagem.



#### PROPRIEDADES QUÍMICAS E FÍSICAS

<b>Aspecto</b>	→ Líquido
<b>pH</b>	→ 3,0
<b>Densidade</b>	→ 1250 kg/m <sup>3</sup>

#### EMBALAGEM, MANEJO E ARMAZENAMENTO

Disponível em tambores de 250 kg, IBC de 1250 kg, e a granel.

Para informações sobre transporte, manuseio, armazenagem, e ações de emergência, consulte a Ficha de Informações de Segurança de Produto Químico.