

ADISALM-QB

DESCONTAMINANTE, ANTIFUNGICO, BACTERIOSTÁTICO, BACTERICIDA DE ALIMENTO

ADISALM-QB es un descontaminante de uso continuo en alimentos concentrados. Recomendado para tratamientos contra bacterias gram negativas y gram positivas, con efecto contra *Salmonella spp.* y *Escherichia coli*.

ADISALM-QB contiene ácidos orgánicos volátiles (AGV) que bajan el pH del medio inhibiendo la reproducción de hongos y bacterias patógenas (efecto antifúngico y bacteriostático) en el alimento.

Los AGV penetran la membrana celular bacteriana, en el citoplasma se disocian y liberan iones de hidrógeno (H^+). Los H^+ causan acidificación del pH del medio, ésta acción origina un desequilibrio metabólico de las bacterias, por lo que se activa el mecanismo de expulsión de H^+ , generando un gasto energético que no puede ser soportado, provocando posteriormente la muerte celular de la bacteria (efecto bactericida).

COMPOSICIÓN

- ✓ Paraformaldehído, Ácido Propiónico, Ácido Fórmico, Ácido Láctico y sus sales.

DOSIFICACIÓN

- ✓ 1 Kg/TM para alimentos concentrados en general.
- ✓ 1 - 1,5 Kg/TM para alimentos concentrados de aves.
- ✓ 5 - 8 Kg/TM para descontaminar alimentos o materias primas.

PRECAUCIÓN Y MANEJO

- ✓ No se requiere usar antifúngicos en los alimentos si se usa **ADISALM-QB**
- ✓ Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar.
- ✓ Evitar su almacenamiento a temperaturas superiores de los 30 °C.
- ✓ Almacenar en una bodega cuya humedad relativa se encuentre inferior a 65%.
- ✓ Vida útil: 12 meses.

PRESENTACIÓN: Sacos de 25 Kg.