

HIDROLIZADO DE PESCADO

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: HIDROLIZADO DE PESCADO

CALIDAD:

PREMIUM

DESCRIPCIÓN:

EL HIDROLIZADO DE PESCADO ES UN CONCENTRADO LIQUIDO RICO EN PEPTIDOS BIOACTIVOS, CUYA CARACTERISTICA ES DE SER DE BAJO PESO MOLECULAR INFERIOR A LOS 1000 DALTON, PROCESADO A TRAVES DE UNA HIDROLISIS ENZIMATICA CONTROLANDO PH, FACTOR TIEMPO Y TEMPERATURA.

EL HIDROLIZADO ES DE ALTA DEMANDA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTACIÓN ANIMAL A NIVEL MUNDIAL PARA EL DESARROLLO Y CRECIMIENTO DE TILAPIA, SALMÓN Y CAMARÓN.
ESPECIES UTILIZADAS: TÚNIDOS.

APLICACIÓN:

PROPORCIONA UN SABOR NATURAL QUE AUMENTA LA ATRACTABILIDAD Y MEJORA LA DIGESTIÓN EN LA ELABORACIÓN DE BALANCEADOS PARA ALIMENTACIÓN ACUÍCOLA PRINCIPALMENTE.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

- TANQUERO DE 4.000 O 10.000 GALONES
- TANQUES IBC DE 1 TON

Ítem	Nivel	Cantidad
Humedad (%)	Max	60
Proteína (%)	Min	24
PH (%)	Max	3.8
Grasa	Min	5
TVN	Max	500

Ecuador

(593) 045003851
Edificio Ágora XX1
Piso 7 oficina 712
Guayas, Guayaquil
090505

ENZIMAS: LAS ENZIMAS PERMITEN INCREMENTAR LA CONCENTRACION DE SOLIDOS AL FINAL DE LA LINEA DE EVAPORACION (PAC), MEDIANTE LA ACCION SOBRE UN AMPLIO SUSTRATO DE PROTEINAS QUE SE HIDROLIZAN.

BENEFICIOS

- EXCELENTE CAPACIDAD ATRACTANTE
- ABSORCIÓN EFICAZ PARA CUALQUIER TIPO Y MARCA DE BALANCEADO
- MEJORA LA DIGESTIBILIDAD DEL BALANCEADO
- PROTEINA HIDROLIZADA
- PRODUCTO RICO EN AMINOACIDOS
- 100% ORGANICO

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

VIDA UTIL 6 MESES

SIEMPRE SELLAR BIEN LOS RECIPIENTES DESPUES DE CADA USO

CALIDAD PROTEICA		
Solubilidad proteica	%	Min. 96
Digestibilidad	%	Min. 98

PERFIL DE AMINOACIDOS		
Acido Aspártico	%	Min. 10
Acido Glutámico	%	Min. 14
Alanina	%	Min. 9
Arginina	%	Min 6.5
Cistina	%	Min. 0.1
Fenilalanina	%	Min. 4
Glicina	%	Min. 13
Histidina	%	Min. 0.3
Isoleucina	%	Min. 4.1
Leucina	%	Min. 6.8
Lisina	%	Min. 7.1
Metionina	%	Min. 2.3
Prolina	%	Min. 7.8
Serina	%	Min. 4
Tirosina	%	Min. 1.9
Treonina	%	Min. 4.1
Valina	%	Min. 5

Ecuador

(593) 045003851
Edificio Ágora XX1
Piso 7 oficina 712
Guayas, Guayaquil
090505

NUTRIENTES FUNCIONALES

Péptidos de bajo peso molecular	%	Mín. 97 de la proteína soluble Mín. 23 del producto total
--	----------	--

PESO MOLECULAR

Péptidos	Da	< 1000 Dalton
-----------------	-----------	---------------

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

Salmonella	UFC/gr	Ausencia/25gr
Enterobacterias	UFC/gr	< 10 UFC/g

GRUPO
riveto
Relaciones que perduran