



Salcap
antimicrobianos

Protección eficaz para materias primas y piensos compuestos

Un producto para cada necesidad



CERTIFICADORA ACREDITADA POR ENAC



- Pigmentantes **Capsantal**
- Acidificantes **Digestocap**
Lacticap
- Enzimas **Capsozyme**
- Antifúngicos **Fungicap**
- Antioxidantes **Capsoquin**
Oxicap
- Antimicrobianos **Salcap**
- Aromas y Saborizantes **Flavoral**
Sugarcap
- Suplementos específicos **Capsomin**
Capsogenin
Salmosan

Salcap
antimicrobianos

La solución definitiva contra *Salmonella* y otras enterobacterias



www.itpsa.com



Industrial Técnica Pecuaria, S.A.
Av. de Roma 157, 7ª planta - 08011 Barcelona - Tel +34 934 520 330 - Fax +34 934 520 331
www.itpsa.com



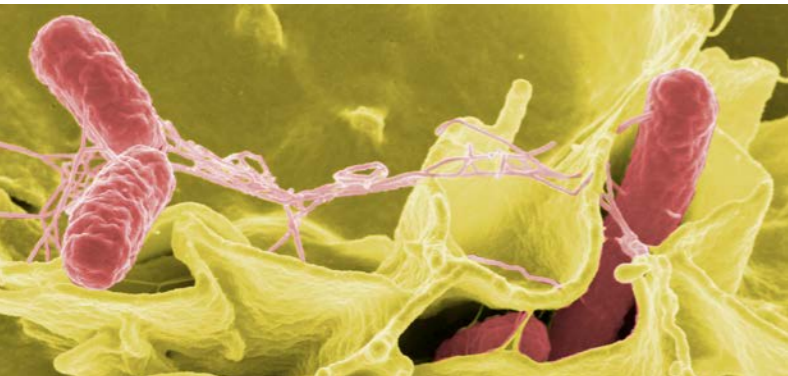
Suplementos naturales para piensos de alta calidad

Salcap

antimicrobianos

La **higienización** del alimento es una necesidad en la producción animal actual. Para ello **ITPSA** ha desarrollado la gama de productos **SALCAP**, consistente en formulaciones especiales de ácidos orgánicos, fundamentalmente fórmico y propiónico, combinados con algunas de sus sales específicas. De esta manera se obtienen mezclas con propiedades **antibacterianas** con un efecto sinérgico en el tratamiento de materias primas, garantizando su **sanitización**.

Además, la combinación con el ácido acético y láctico permite a la gama **SALCAP** controlar los **desequilibrios intestinales**, mejorar los parámetros productivos y sustituir a los antibióticos promotores del crecimiento. **SALCAP** también está indicado en la **higienización de las instalaciones**, evitando la formación de reservorios de enterobacterias en la maquinaria.



¿Por qué añadir **SALCAP** a la dieta?

- ▶ Elevada eficacia contra *Salmonella* y otras enterobacterias gracias a su efecto bactericida.
- ▶ Mejora el estatus sanitario de los animales.
- ▶ Reduce el número de canales contaminadas que llegan al matadero y la presencia de huevos positivos a *Salmonella*.
- ▶ Mejora los parámetros productivos.
- ▶ Acción persistente.
- ▶ Reduce los problemas de manejo ocasionados por el fuerte olor y la irritación en la industria de la alimentación animal.

GAMA DE PRODUCTOS SALCAP

Forma Sólida	Forma Líquida
Antimicrobianos especialmente indicados contra <i>Salmonella</i> y otras enterobacterias, para todo tipo de piensos y materias primas. Recomendados para todas las especies domésticas.	
Mezclas sinérgicas de ácidos (fórmico y propiónico principalmente, acético y láctico en algunas presentaciones) y sus sales, excipientados en silicatos inertes.	Mezclas sinérgicas de ácidos (fórmico y propiónico principalmente, acético y láctico en algunas presentaciones) y sus sales, en soporte acuoso.
↓ ↓	
Idónea dispersión en los procesos de mezcla	
Presentaciones de distinta concentración adaptadas a las necesidades de cada materia prima a tratar y en constante actualización y ampliación de la gama: Para evitar la contaminación en piensos, harinas de carne y pescado y otras materias primas:	
SALCAP NT SALCAP SPH ...	SALCAP LIQUIDO NT SALCAP PLUS LIQUIDO ...
Para controlar los desequilibrios intestinales, mejorar los parámetros productivos y sustituir los antibióticos promotores de crecimiento:	
SALCAP SL ...	SALCAP 85 L SALCAP LA ...
La dosificación recomendada depende de las características de la materia a tratar y de las condiciones ambientales, así como del tipo de SALCAP aplicado:	
– Piensos compuestos: 2 a 6 Kg/Tm – Materias primas de origen animal: 2 a 9 Kg/Tm – Para desinfección de instalaciones: 8 a 10 Kg/Tm	
Garantía de 24 meses en su envase original (sacos de papel o de rafia)	Garantía de 24 meses en su envase original (bidones de polietileno e IBCs)

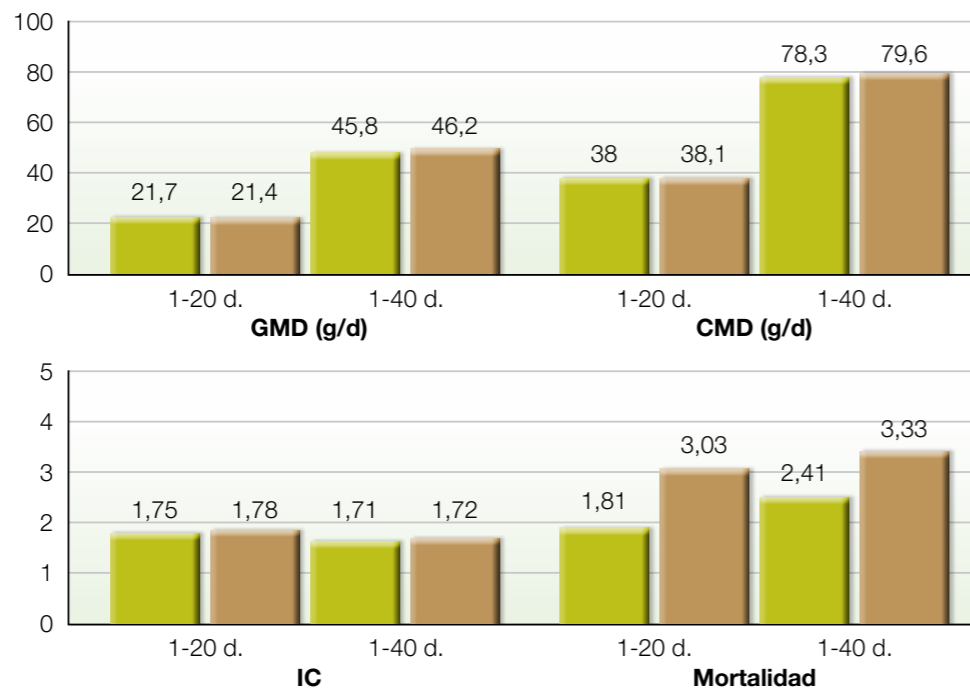


ESTUDIOS REALIZADOS CON SALCAP

FIGURA 1

Estudio comparativo de **SALCAP** con un promotor de crecimiento en pollos broiler. Tratamientos: FLAVOMICINA (5 ppm) y SALCAP SL (0,5%), N=320

■ SALCAP SL ■ FLAVOMICINA



SALCAP SL: ácido láctico, ácido fórmico, ácido propiónico, ácido acético, propionato de amonio y formiato amónico.

FIGURA 2

Control de *Salmonella* y Enterobacterias en harina de pescado con la adición de **SALCAP**. (Dosis de SALCAP NT: 3 Kg/Tm)



Detección de *Salmonella* (en 25 g, Tratamiento 1)

	24 horas	48 horas	72 horas
SALCAP NT + HP ¹	Negativo	Negativo	Negativo
Control Positivo (HP ¹)	Positivo	Positivo	Positivo
Control Negativo	Negativo	Negativo	Negativo

HP¹: Harina de pescado + *Salmonella* (10.000 UFC/g)
Control Negativo: Harina de pescado estéril

Recuento de Enterobacterias (UFC/g, Tratamiento 2)

	24 horas	48 horas	72 horas
SALCAP NT + HP ²	< 10	< 10	< 10
Control Positivo (HP ²)	12.000	9.400	11.000
Control Negativo	< 10	< 10	< 10

HP²: Harina de pescado + *E.coli* (10.000 UFC/g)
Control Negativo: Harina de pescado estéril