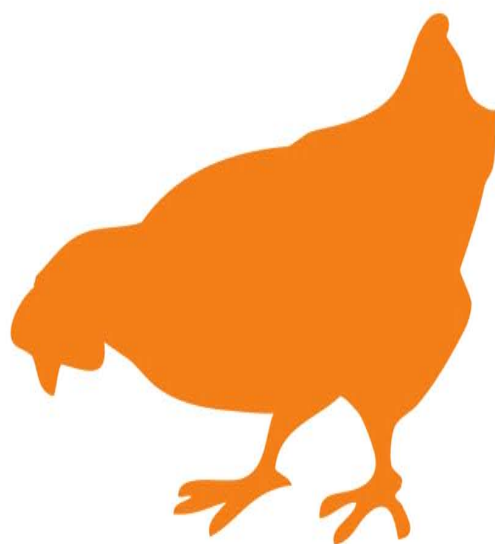


specijalista u kontroli rasta mikroorganizama

essentico

multiAcid-ž



prirodan zakiseljivač

Essentico

Specijalista u kontroli rasta mikroorganizama

MULTIACID Ž - Prirodan zakiseljivač

Zakiseljivači za hranu za životinje predstavljaju izvanredan izbor u proizvodnji bezbedne hrane, higijeni i visokoj profitabilnosti u proizvodnji mesa. Oni su od posebne važnosti u proizvodnji mesa i sastavni su deo novog koncepta ishrane životinja.

Zakiseljivač MULTIACID - Ž ima glavnu ulogu u konzervisanju i dekontaminaciji hrane za životinjepovećanju svarljivosti hranljivih sastojaka i inhibiciji rasta mikroorganizama.

Proizvod je napravljen od odabranih sastojaka (organskih kiselina, eteričnih ulja, biljnih ekstrakata na organskim i neorganskim nosačima) koji imaju vrlo važnu ulogu u hrani i ishrani stoke.

SASTAV

- Izbalansirane organske kiseline i njihove soli.
- Eterična ulja i biljni ekstrakti.
- Nosač: organski i neorganski koji polako otpušta aktivne komponente u probavnom traktu i pomaže izlučenju crevnog sadržaja.

KARAKTERISTIKE PROIZVODA

MULTIACID-Ž je stabilan, visoko protočan, proizvod koji se vrlo lako umešava sa ostalim komponentama u proizvodnji hrane za životinje.

MEHANIZAM DEJSTVA PROIZVODA

MULTIACID - Ž se koristi kao dodatak hrani, zakiseljivač i inhibitor rasta patogenih mikroorganizama.

Dejstvo se ogleda u nekoliko efekata.

HEMIJSKI EFEKAT MULTIACID - a Ž KOD ŽIVINE OGLEDA SE U:

- Smanjenju pH vrednosti u hrani i digestivnom traktu

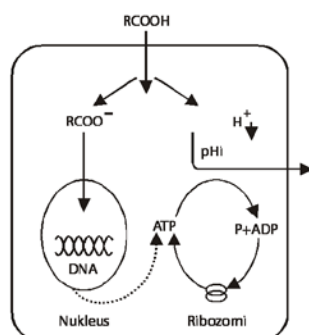
- Antioksidativnim osobinama
- Smanjenju puferskog kapaciteta

MIKROBIOLOŠKI EFEKAT MULTIACID - a Ž

1. Kontrola rasta štetnih bakterija snižavanjem pH vrednosti hrane ispod 6.

mikroorganizam	minimum	optimum	maksimum
bakterije	3.0 - 4.0	6.0 - 7.5	9.0 - 10.0
kvasci	2.0 - 3.0	4.5 - 5.5	7.0 - 8.0
plesni	1.0 - 2.0	4.5 - 5.5	7.0 - 8.0

Raspon pH vrsti za rast mikroorganizama



šematski prikaz
dejstva kiselina

Pri nižim pH vrednostima većina organskih kiselina se nalazi u nedisosovanoj formi i kao takve mogu da difunduju polako kroz ćelijsku membranu. U ćeliji dolazi do disocijacije kiselina, a samim tim i do promene pH vrednosti unutar ćelije. Proton disosovanih kiselina prodire kroz membranu ćelije brže nego što homeostatski sistem ćelije uspeva da ga zaustavi, postajući pri tom toksičan za bakteriju i inhibira metaboličke procese, redukujući sintezu makromolekula ili narušavajući ćelijsku membranu. Rezultat tog dejstva je povećanje intracelularne kiselosti što pospešuje disocijaciju unutar same citoplazme i narušava ćelijsku ravnotežu, što kod bakterija netolerantnih na veliku razliku pH vrednosti unutar i izvan ćelije dovodi do trošenja energije na stabilizaciju sistema, posledica čega je zaustavljanje rasta ili potpuno uginuće. Anjonski deo molekula negativno utiče na sintezu DNK odgovorne za razmnožavanje ćelija, stvara stresnu situaciju i onemogućava rast bakterija.

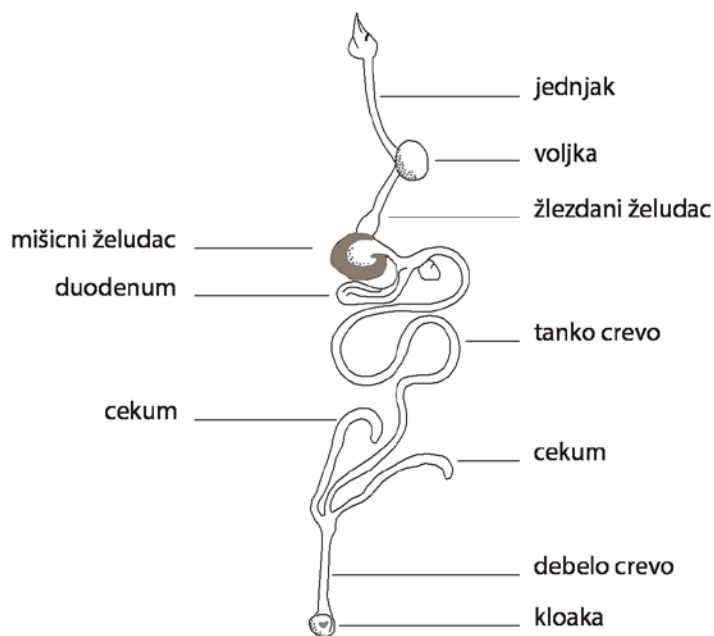
2. Antiseptičko, baktericidno i fungicidno dejstvo

Efikasno razgrađuje Gram negativne i Gram pozitivne mikroorganizme tako što:

- Oštećuje citoplazmatsku membranu razlažući lipide membrane.
- U citoplazmi sprečava sintezu albumina koji je odgovoran za prenošenje kiseonika do mitohondrija.
- U nedostatku kiseonika bakterijska ćelija, plesan ili parazit vrlo brzo uginu.

FIZIOLOŠKI EFEKAT MULTIACID - a Ž KOD ŽIVINE OGLEDA SE U:

- Smanjenju pH vrednosti u probavnom traktu
- Smanjenju puferskog kapaciteta
- Sinergističkom dejstvu sa ostalim sastojcima hrane
- Povećanju prirasta bez upotrebe antibiotika kao promotora rasta
- Smanjenju broja patogenih mikroorganizama naročito salmonele i E. coli
- Sprečavanju zagađenja mesa i jaja
- Boljem iskorišćavanju hrane
- Proizvodnji zdravog mesa bez rezidua antibiotika



probavni trakt živine

ZAŠTO KORISTITI MULTIACID - Ž

1. Dejstvo u hrani

- Redukuje pH
- Inhibiraju rast bakterija, kvasaca i plesni

2. Kod životinja

- Bolja konverzija
- Sniženje pH u GIT
- Pospješuje rast prirodne mikroflore
- Povećava usvojivost hranljivih materija
- Redukuje broj patogenih mikroorganizama

3. Meso

- Manje patogenih mikroorganizama u hrani a samim tim i u mesu
- Bez rezidua antibiotika
- Idealna mogućnost proizvodnje " čistog - organskog mesa "

UTICAJ MULTIACID - a Ž NA PROIZVODNJU MESA

1. Profitabilnost

- Cena mesa
- Cena koštanja proizvodnje
- Zdravstveno stanje
- Uporedljivost kvaliteta sa drugim zemljama

2. Regulisanje

- Zaštite životne sredine
- Uslova uzgoja
- Uvoz - izvoz regulacija

3. Kvalitet i bezbednost

- Kvalitet mesa (potrošači i izvoznici zahtevaju jeftino i visokokvalitetno meso)
- Bez rezidua antibiotika (koje dospevaju i do ljudi, antibiotici od 1997. godine ne mogu da se koriste kao promotori rasta, korišćenje antibiotika se zabranjuje u Evropi 2006.)
- Nema oboljenja, pre svega salmonele i E. coli.

NAČIN UPOTREBE:

- 2 kilograma umešati u jednu tonu gotove krmne smeše.