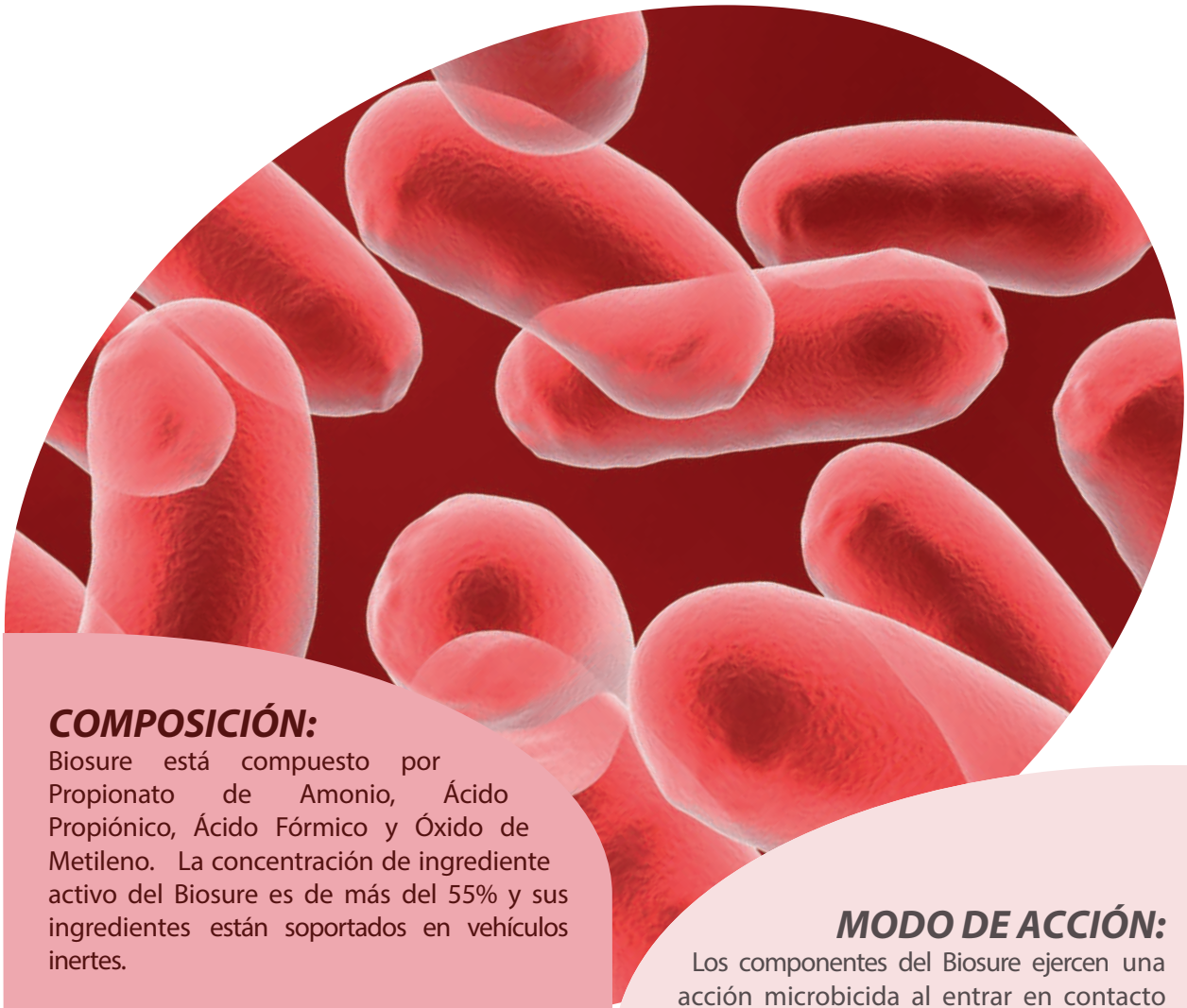
Control de Calidad

Inhibidor de bacterias y esporas

biosure®

Biosure es una mezcla sinérgica de ácidos orgánicos que actúa como microbicida, para el control de Salmonella, Coliformes, Clostridium y de otras bacterias nocivas presentes en los alimentos para animales y los ingredientes utilizados en su fabricación.



COMPOSICIÓN:

Biosure está compuesto por Propionato de Amonio, Ácido Propiónico, Ácido Fórmico y Óxido de Metileno. La concentración de ingrediente activo del Biosure es de más del 55% y sus ingredientes están soportados en vehículos inertes.

PRESENTACIÓN:

Polvo y líquido.

Polvo: La presentación sólida del Biosure posee una excelente capacidad de dispersión. El vehículo utilizado tiene la capacidad de encapsular el ingrediente activo, liberándolo lentamente en el alimento al tener contacto con la humedad.

Líquida: Su presentación líquida esta adicionada con surfactantes que permiten la adherencia del producto a todas las partículas del alimento o ingredientes tratados.

MODO DE ACCIÓN:

Los componentes del Biosure ejercen una acción microbicida al entrar en contacto con microorganismos patógenos como Salmonella, E. coli, Coliformes y Clostridium, presentes en las materias primas, alimentos terminados y líneas de producción.

Debido a su contenido de ácidos orgánicos en forma libre, Biosure trabaja rápida y eficazmente.

Su contenido de sales de ácidos orgánicos permite la persistencia de su actividad, dándole un efecto bacteriostático.

Biosure

Control de Calidad

BENEFICIOS:

- Es una alternativa segura para el control de calidad de los alimentos.
- Elimina microorganismos presentes en las materias primas de origen animal y subproductos agroindustriales.
- Protege los alimentos de la contaminación microbiana a lo largo de los procesos de producción, transporte y almacenamiento.
- Es ideal para la desinfección de líneas de producción de alimento.
- Controla puntos críticos de contaminación en plantas procesadoras de subproductos animales.
- Es una alternativa al uso de antibióticos utilizados para el control de Salmonella y otras bacterias patógenas.
- Evita la aparición de enfermedades infecciosas ocasionadas por bacterias patógenas.

OTRAS CARACTERÍSTICAS:

- No genera resistencia.
- No es tóxico.
- No cambia las propiedades organolépticas de los alimentos.

DOSIFICACIÓN:

Aplicar Biosure por aspersión ó directamente sobre el ingrediente y/o el alimento en el momento de la mezcla.

Usar Biosure de manera preventiva de acuerdo al nivel de inclusión de subproductos:

Nivel de inclusión del subproducto en el alimento	Biosure (g/TM)
0 – 5%	1,000
6 – 10 %	1,500
>11 %	2,000

Para el tratamiento de materia prima, usar Biosure de acuerdo al tipo de contaminación, como lo indica la siguiente tabla:

Tipo de contaminación	Biosure (g/TM)
Salmonella	1,000 – 2,000
E. coli	
Clostridium	3,000 – 4,000

Para la desinfección de líneas de producción, seguir el siguiente procedimiento :

1	***Elegir un vehículo***	Mogolla o salvado de trigo, torta de palmiste o cascarilla de arroz.
2	***Calcular la cantidad de vehículo***	40% - 50% de la capacidad de la mezcladora.
3	***Calcular la cantidad de Biosure***	5% – 10% de la cantidad del vehículo.
4	***Mezclar y recircular***	-Adicionar el Biosure al vehículo directamente en la mezcladora. -Poner en funcionamiento todo el sistema de mezclado aproximadamente por 20 minutos, garantizando que el producto recorra toda la línea de producción, mínimo 2 veces.

Esta práctica debe realizarse por lo menos cada 15 días o menos, dependiendo de los riesgos de cada planta. Cada procedimiento debe ir acompañado de una rutina previa de aseo y limpieza, que incluya barrido de la mezcladora, tolvas de almacenamiento, molinos y silos para garantizar una mayor efectividad del producto.

Registros ICA: Biosure Polvo 8405 SL, Biosure Líquido 9703 SL.

Biomix

BIOMIX - COLOMBIA
Teléfono: +57 (4) 448 53 54 Fax: +57 (4) 288 88 14
Planta: Carrera 47C #78C Sur - 37.
Sabaneta - Colombia
e mail: servicliente@biomix.com.co
Sitio web: www.biomix.com.co

Biosure