

Aplicación de Fylax® en el proceso de extrusión

GUÍA PARA PROTECCIÓN ÓPTIMA DEL ALIMENTO

Proteger la capa interna y la capa externa del alimento

1 Capa interna del alimento:

Aplicación de Fylax® en la mezcladora en acondicionador (0,50-0,75 kg/† Fylax® SP y 1-2 kg/† Fylax® Forte HC líquido **)

- Conserva croquetas quebradas.
- Efecto surfactante.
- Disminuye la temperatura del secador.

** Dosis: dependiendo del nivel de humedad final en el alimento final y vida de anaquel.

2 Capa externa del alimento:

Fylax® + aceite mezclado y aplicado después del secador (0,5-2,0 kg/† Fylax® Forte HC líquido **)

- Mezclado con aceite (estable por máximo 10 hrs antes de la aplicación).
- Sobrepasa la evaporación de los ácidos orgánicos (por el secador).
- Inhibe el crecimiento de los hongos.

** Dosis: dependiendo del nivel de humedad final en el alimento final y vida de anaquel.

RESULTADOS DEL USO DE FYLAX® LÍQUIDO EN EL PROCESO DE EXTRUSIÓN

| | TRATAMIENTO | FYLAX® | NO FYLAX® | P> | FYLAX® | NO FYLAX® | P> | CORRELACIÓN |
|---------------------------------------|-------------|------------|-----------|-------|-------------|-----------|-------|-------------|
| | VARIABLES* | HUMEDAD, % | | | VALOR DE AW | | | HUMEDAD:AW |
| PUNTOS DE MEDIDA EN EL PROCESO | EXTRUSOR | 15.78 | 15.66 | 0.902 | 1.00 | 1.07 | 0.066 | 0.882 |
| | SECADOR | 9.13 | 7.26 | 0.001 | 0.61 | 0.58 | 0.009 | 0.999 |
| | ENGRASADO | 9.01 | 6.45 | 0.001 | 0.61 | 0.54 | 0.001 | 0.943 |
| | ENFRIADO | 8.60 | 6.22 | 0.001 | 0.58 | 0.53 | 0.001 | 0.927 |

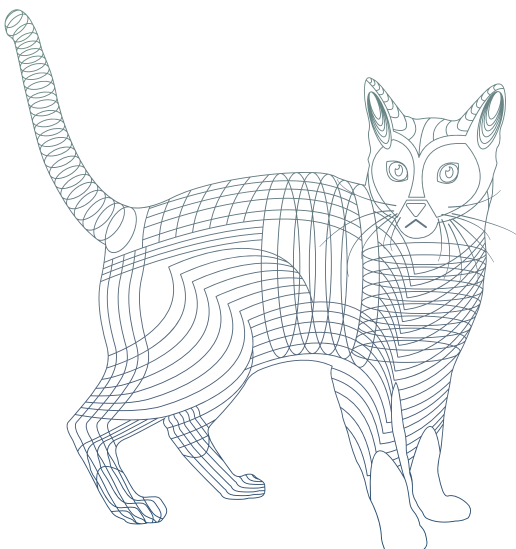
*N = 1554

CONSIDERACIONES ECONÓMICAS Y DE PRODUCCIÓN PARA EL USO DE FYLAX®

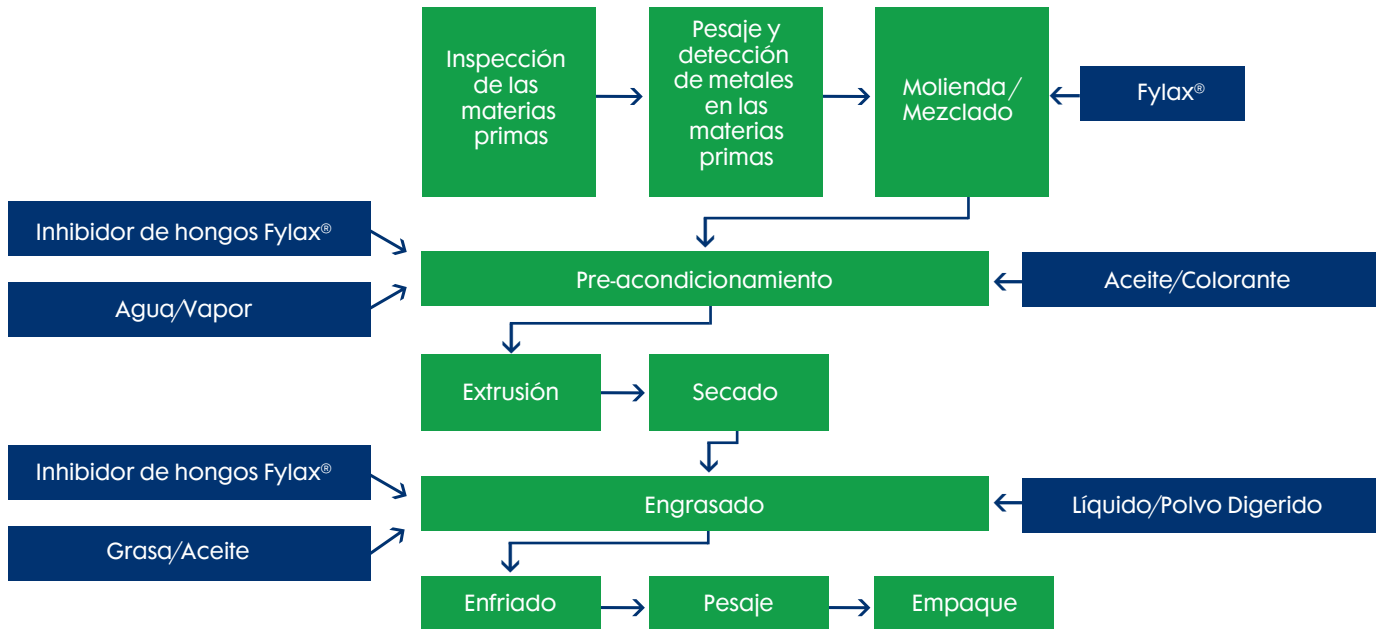
1 Cuando se utiliza Fylax® líquido en el proceso de extrusión se debe tomar en cuenta que hay que modificar el parámetro del secador: es decir, la temperatura del secado se debe disminuir

manteniendo la misma velocidad de flujo de producción o aumentar la velocidad de producción manteniendo la misma temperatura de secado ya que Fylax® mejora el secado.

2 El amperaje que normalmente se utiliza para el proceso de extrusión también puede ser modificado por efecto de Fylax®.



PROCESO DE EXTRUSIÓN GENERAL



Fylax® líquido puede ser aplicado en varios puntos del proceso de producción: en mezcladora, preacondicionador y recubrimiento de grasa.

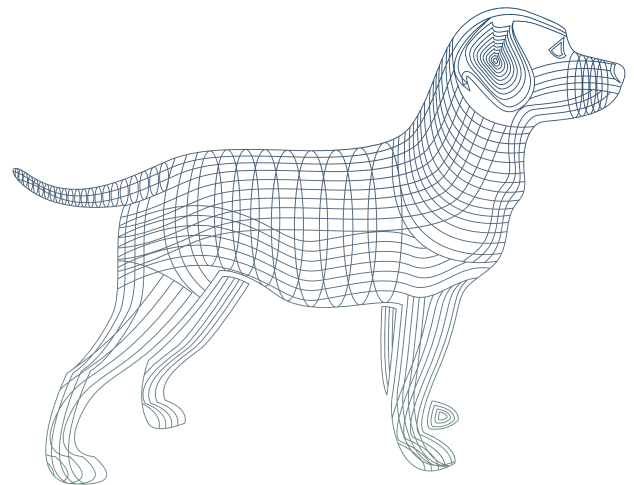
La versión en polvo solo puede ser aplicada en la mezcladora.

Los objetivos cambian y/o se complementan dependiendo del punto de aplicación.

En **mezcladora** - principalmente vida de anaquel.

En **preacondicionador** - vida en anaquel y mejora los parámetros económicos de producción (beneficios directos en planta).

En **engrasado** - recubrimiento, protección de grasa, mejora la palatabilidad.



**OBTENGA TODOS LOS
DETALLES**
Contacte a su
representante local

Pregunte a su representante de Trouw Nutrition cómo **Fylax®** y **equipos de dosificación** pueden prolongar la vida útil de granos y maíz a medida que reduce el riesgo de moho.

Descargo de responsabilidad: Este documento es provisto únicamente para propósitos informativos y "tal como está" sin garantías de ninguna índole. Ni Selko B.V. ni ninguno de sus afiliados garantiza la exactitud, fiabilidad o integridad de la información en este documento, el rendimiento de cualquier producto o productos mencionados en este documento o los resultados que usted pueda obtener usando dichos productos. Ni Selko B.V. ni ninguno de sus afiliados será responsable por cualquier pérdida, daño, costo o gasto incurrido o que surja como resultado de cualquier persona que use o confíe en cualquier información contenida en esta publicación. Todas las cotizaciones, órdenes, confirmaciones y transacciones están sujetas a nuestra Condiciones Generales de Venta. Estas condiciones de venta pueden ser encontradas en www.nutreco.com y serán enviadas por escrito a su solicitud. La aplicabilidad de otros términos y condiciones es explícitamente rechazada.

© Trouw Nutrition. Las marcas registradas que se muestran en este documento están registradas en los Países Bajos, Estados Unidos y otros países. Estas marcas comerciales son propiedad de Selko B.V. o Micronutrients USA LLC o Trouw International B.V. Los productos IntelliBond están registrados como Selko IntelliBond en los Países Bajos y otros países.