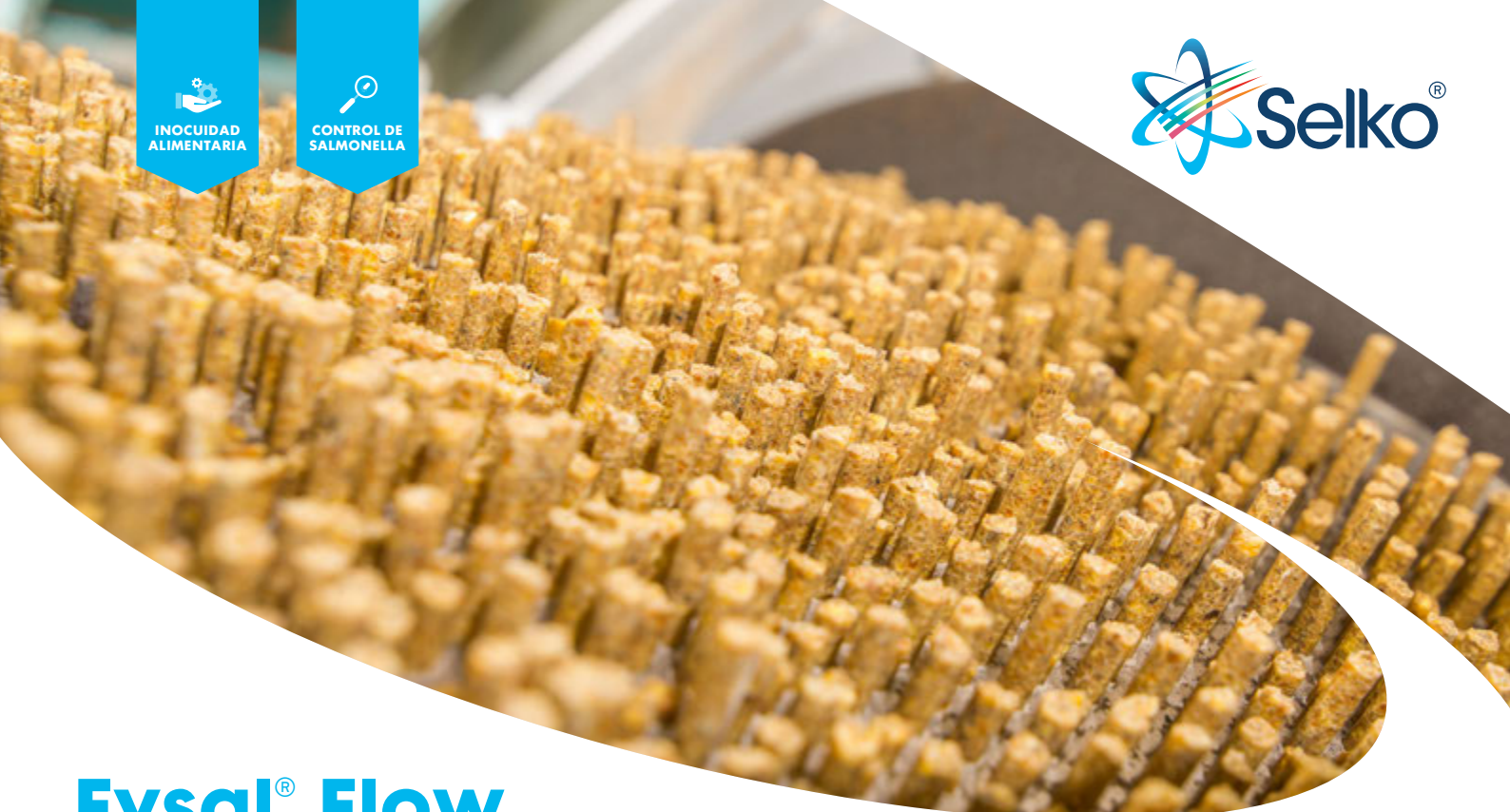




INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONTROL DE SALMONELLA



Fysal® Flow

Mejora la eficiencia de la fábrica de alimento y controla *Enterobacteriaceae* en el alimento



Seguridad del alimento al alimento

La higiene del alimento es crítica para evitar la contaminación por *Enterobacteriaceae*

¿Por qué Fysal® Flow?



Eficiencia de la fábrica de alimento

La optimización del perfil de humedad de la planta puede aumentar la eficiencia de la fábrica de alimento y la palatabilidad del alimento



Fysal Flow

Mejora la eficiencia de la fábrica de alimentos y el control de *Enterobacteriaceae* en el alimento



La contaminación por *Enterobacteriaceae* en el alimento puede amenazar la salud animal

El alimento granulado se puede recontaminar fácilmente con *Enterobacteriaceae* después del enfriador en el proceso de la fábrica de alimentos, lo que hace que la gestión de la higiene del alimento sea crítica.



El contenido de humedad influye en la inhibición de *Enterobacteriaceae* y la eficiencia de la fábrica de alimento

Durante el proceso de producción de alimento, se pierde un promedio de 1% de humedad. Esto da como resultado una relación sub-óptima de humedad y temperatura en el acondicionador y posteriormente, un rendimiento inferior de la peletizadora debido al aumento de la fricción. Esto disminuye la eficacia para eliminar *Enterobacteriaceae* debido a un valor D sub-óptimo (temperatura vs nivel de humedad requerido para inhibir *Enterobacteriaceae* en el proceso de calentamiento).

Desafío del negocio

Asegurar un alimento seguro y una fábrica de alimentos productiva



El bajo contenido de humedad en el proceso de peletización influye en la capacidad de la peletizadora, lo que reduce la eficiencia general de la fábrica de alimento.

Agregar solo agua para reducir las pérdidas de humedad aumenta el riesgo de puntos húmedos en el alimento y, por lo tanto, el desarrollo de *Enterobacteriaceae* al tiempo que reduce la vida útil del alimento.

El alimento contaminado con *Enterobacteriaceae* puede provocar la retirada de lotes de alimentos, lo que compromete la rentabilidad y la reputación comercial.

Mejorando de manera segura el perfil de humedad del alimento peletizado

Estrategia integrada de Trouw Nutrition

Fysal® Flow forma parte del Programa de Inocuidad Alimentaria, que brinda una solución completa a los desafíos relacionados con la gestión de riesgos microbianos y la gestión de la humedad del proceso.

Mejore el perfil de humedad sin los riesgos de *Enterobacteriaceae* con Fysal® Flow

Beneficios clave

Mejora la compensación de humedad y la eficiencia de la fábrica de alimento al tiempo que reduce el riesgo de (re) contaminación por *Enterobacteriaceae*:

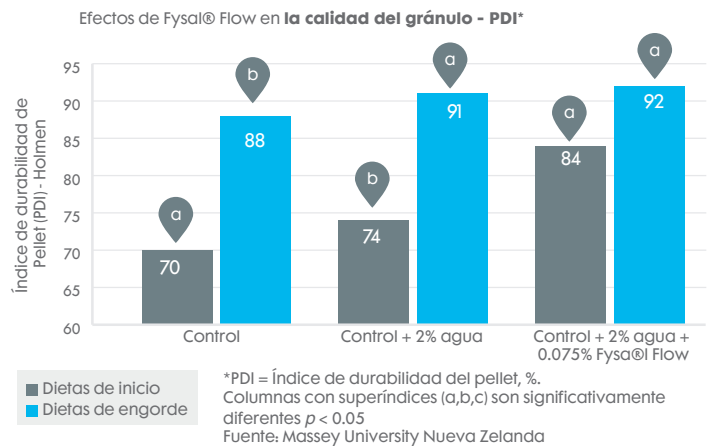
- Rendimiento mejorado.
- Mantiene o mejora la calidad del pelet.
- Optimiza el Valor D al compensar la pérdida de humedad.

¿Cómo funciona?

- Los surfactantes en Fysal® Flow permiten una mejor penetración de la humedad añadida y su distribución a través de las partículas del alimento.

- Fysal® Flow reduce las Enterobacteriaceae en los alimentos e ingredientes para alimentos, y disminuye la transmisión horizontal en la cadena de alimentación.
- Los ácidos orgánicos en Fysal® Flow están parcialmente buferados, lo que los hace menos susceptibles a la evaporación. Como resultado, la eficacia de larga duración puede reducir las posibilidades de recontaminación de alimentos y materiales para alimentos.

Resultados probados



Uso recomendado

Se puede agregar Fysal® Flow como una solución hidratante en el mezclador para mejorar el contenido de humedad.

Rango de inclusión recomendada

Comuníquese con Trouw Nutrition para analizar la tasa de inclusión y sus requisitos de equipo de dosificación.

Solución hidratante total en el alimento (agua + Fysal® Flow)*

10-20 kg/t alimento

* Concentración de solución hidratante: 10%-20% de Fysal® Flow

Resumen

Nombre del producto: Fylax® Flow

Beneficio:

- Optimiza la eficiencia de la fábrica de alimento al compensar las pérdidas de humedad
- Asegura la seguridad alimentaria mediante el control de *Enterobacteriaceae*

Uso para: Alimentos peletizados

Programas: Inocuidad alimentaria y Control de *Salmonella*



Pregúntele a su representante de Trouw Nutrition cómo Fysal® Flow y equipo de dosificación pueden reducir el riesgo de *Enterobacteriaceae*- y aumentar el proceso de manejo de la humedad.

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.