

# Fylax® Forte HC

Compensa la pérdida de humedad y maximiza la eficiencia de la fábrica de alimentos



## PÉRDIDA DE HUMEDAD

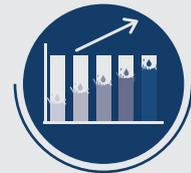
Durante el proceso de producción de alimento, se pierde en promedio el 1% del contenido de humedad debido a merma

## ¿Por qué Fylax® Forte HC?



## IMPACTO ECONÓMICO

La pérdida de humedad tiene un impacto negativo tanto en la rentabilidad como en la productividad de la fábrica de alimento



## FYLAX® FORTE HC

Compensa los niveles de humedad en los alimentos, reduce el riesgo de hongos y maximiza la eficiencia de la fábrica de alimentos

### RESUMEN

**NOMBRE:** Fylax® Forte HC

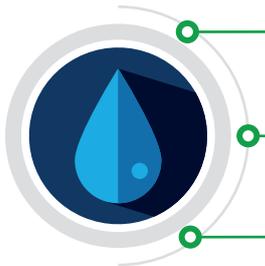
#### BENEFICIOS:

- Compensa la pérdida de humedad y prolonga la vida útil del alimento.
- Ayuda a cumplir con las especificaciones del producto
- Maximiza la eficiencia de la fábrica de alimentos

**USO PARA:** Alimentos peletizados

**PROGRAMA:** Seguridad alimenticia

## EL CONTENIDO DE HUMEDAD PUEDE AFECTAR LA SEGURIDAD DEL ALIMENTO Y LA EFICIENCIA DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS



Durante el proceso de molienda y enfriamiento de alimento, se pierde entre 0,5% y 1,5% del contenido de humedad debido a la merma.

Agregar agua para compensar la pérdida de humedad aumenta el riesgo de hongos, lo que compromete la vida útil del alimento.

Aumentando el rendimiento por hora del alimento producido en la peletizadora se optimizará económicamente la eficiencia diaria de la fábrica de alimentos.

## DESAFÍO DE NEGOCIO: No permita que la pérdida de humedad perjudique su producción y rentabilidad.



Los costos de materias primas pueden representar hasta el **80% de los costos de producción**. Por lo tanto, la pérdida de volumen o pérdida nutricional significa una pérdida de rentabilidad.



Un promedio de **1% de pérdida** en contenido de humedad representa una pérdida de **10 kg por cada 1000 kg** de alimento producido.



Una gran variación en el contenido de humedad de las materias primas durante un período de tiempo **afecta negativamente el proceso de producción, principalmente en la entrada del acondicionador.**

# MEJORANDO DE MANERA SEGURA EL PERFIL DE HUMEDAD: Estrategia integrada de Trouw Nutrition

Fylax® Forte HC es parte del Programa de Seguridad del Alimento, que proporciona una solución completa a los desafíos relacionados con la gestión del riesgo microbiano y la gestión de la humedad del proceso.

## Combatiendo la pérdida de humedad mientras se mantiene la vida útil

### Beneficios Clave:

Fylax® Forte HC compensa la pérdida de humedad durante el procesamiento y mejora la eficiencia de la fábrica de alimentos al tiempo que reduce el riesgo de hongo.

### ¿Cómo funciona?

Fylax® Forte HC es una mezcla sinérgica de ácidos orgánicos y surfactantes. Su tecnología de producción crea propionatos activados retenidos en micelas.

- La tecnología de propionatos activados aumenta la porosidad de las capas externas de los hongos eliminando eficazmente estos microorganismos.
- El ingrediente surfactante de Fylax® Forte HC reduce la tensión superficial del agua, lo que garantiza una distribución óptima de la solución hidratante en todo el lote de ingredientes mezclados.

## Resultados probados

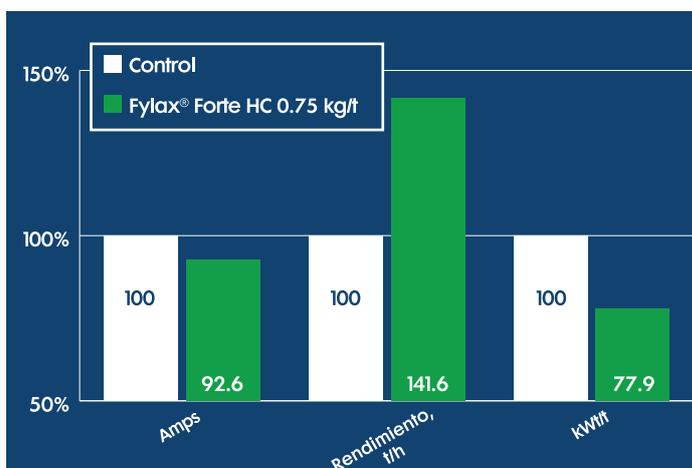


Figura 1. Efecto relativo de Fylax® Forte HC en las especificaciones de la peletizadora en una solución hidratante al 10% (basado en 8 ensayos comerciales).

Resultados adicionales de los ensayos pueden compartirse previa solicitud.

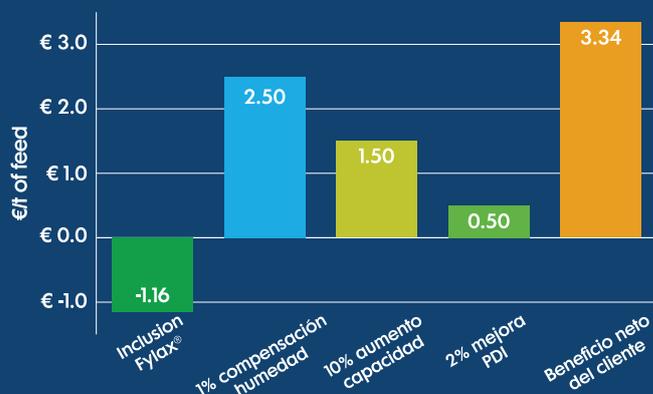


Figura 2. Seguridad del Alimento Valor para el cliente – gestión de la humedad del proceso en números.

## Uso recomendado

Fylax® Forte HC necesita ser mezclado con agua. Esta solución hidratante se puede rociar en el mezclador usando boquillas.

## Rango de inclusión recomendada

Contacte a Trouw Nutrition para discutir el rango de inclusión y sus requisitos de dosificación.

### Fylax® Forte HC

0.75 – 2.0 kg/t alimento

**Solución hidratante total en el alimento: agua + Fylax® Forte HC**

10 – 20 kg/t alimento

\* No agregue más del 2% de humedad por tonelada de alimento.

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

Pregunte a su representante de Trouw Nutrition cómo **Fylax® Forte HC 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](http://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.