

# **PROFOR**

## **Anti Salmonella**

### **Identificación**

**Ácido Fórmico**      N° CAS. 64-18-6

**Ácido Propiónico**    N° CAS. 79-09-4

### **Descripción**

PROFOR es un producto líquido transparente a base de ácido propiónico y ácido fórmico que posee un alto poder desinfectante. PROFOR se destaca por su efecto microbicida sobre todo tipo de microorganismos patógenos como la Salmonella, habitualmente presente en plantas alimenticias, almacenaje de granos y procesos en la fabricación de harina de pescado. PROFOR tiene un pH de <1.0 y su densidad es de 1.130 g/ml. Para su transporte el producto está clasificado como corrosivo.

### **Función General**

PROFOR es una mezcla fuerte y sinérgica de ácido propiónico y fórmico que proporciona protección contra organismos específicos gram negativo, como Salmonella y el Virus E. coli; además previene la recontaminación con bacterias patógenas en los alimentos y harinas de origen animal.

### **Acción Microbicida**

Los ácidos orgánicos presentan una alta actividad microbicida, siendo el ácido propiónico y el ácido fórmico quienes ejercen mayor efecto inhibitor del crecimiento de la Salmonella. Esto se debe a que se reduce el pH dentro de la célula, lo cual altera el balance del mismo, provocando un efecto perturbador en la síntesis del ADN y proteínas. Estos cambios previenen que las bacterias patógenas se multipliquen en el alimento. PROFOR es altamente eficaz contra la *Salmonella*, *E. coli* y *Campylobacter* en alimentos completos.

### **Dosificación**

Acción Preventiva:            0.5-1.0 Kg/Ton

Acción Curativa:             2.0-4.0 Kg/Ton

### **Ventaja Especiales**

- ◆ Idóneo para la conservación de alimentos compuestos. Se evita la pérdida de nutrientes y la formación de micotoxinas.
- ◆ Previene la proliferación de bacterias patógenas.
- ◆ Previene la recontaminación del alimento.
- ◆ Actúa como acidificador alimenticio en el tracto gastrointestinal de los animales
- ◆ Reduce el riesgo de contaminación con Salmonella en la cadena alimenticia

### **Embalaje, manejo y almacenaje**

Tambor de 220K de peso neto. El producto tiene propiedades irritantes por lo que se recomienda usar guantes resistentes a los ácidos cuando se manipula el producto. Evitar el contacto con los ojos y piel. Para un manejo seguro, ver la Hoja de Datos de Seguridad. PROFOR debe ser almacenado en recipientes herméticamente cerrados y mantenerse en un lugar fresco, seco y bien ventilado. Bajo estas condiciones se puede conservar hasta 12 meses. Mantener alejado del alcance de los niños y de personal no entrenado.