

HydrolyFort-FL (I) (Hydrolyzed Fish Liquid)



DESCRIPCION DEL PRODUCTO

- **HydrolyFort-FL (Hydrolyzed Fish Liquid)** es un concentrado líquido, de péptidos bioactivos de bajo peso molecular (<1200 daltons) elaborado por hidrólisis enzimática controlada de pH, tiempo y temperatura, de los subproductos frescos de la industria ecuatoriana procesadora de pescado para el consumo humano.
- Con la garantía de Fortidex S.A., uno de los principales productores de proteínas marinas de alto valor biológico del Ecuador.

INGREDIENTES

- Subproductos frescos del procesamiento de pescado para consumo humano, aditivado con preservantes.
- El producto contiene los solubles y la proteína estructural del pescado.
- No contiene antibióticos ni promotores de crecimiento sintéticos.

PROPIEDADES FUNCIONALES

- La fortaleza nutricional y funcional del **HydrolyFort-FL (Hydrolyzed Fish Liquid)** está basada en el contenido de péptidos de bajo peso molecular (< 1200 dalton), que son el producto de la hidrólisis enzimática controlada.
- Los beneficios que se obtienen de suministrar péptidos a los animales de acuicultura, principalmente camarones, han sido probados en ensayos y hay suficiente información científica de los mismos. Dentro de los beneficios se cuentan:
 - *Efecto inmuno-modulador*
 - *Propiedades Antibacterianas*
 - *Eleva el factor de resistencia a cuadros clínicos de ataques de virus y bacterias.*
 - *Propiedades antioxidantes*
 - *Promotores de crecimiento naturales.*
- Adicionalmente, cumple las funciones de atrayente-palatabilizante de los alimentos acuícolas, lo que sumado a la alta digestibilidad de la fracción proteica, mejora sustancialmente la ingesta alimentaria y el factor de conversión alimenticia (FCR).
- Finalmente, **HydrolyFort-FL (Hydrolyzed Fish Liquid)** tiene propiedades aglutinantes naturales con las que se consiguen alimentos acuícolas con alta hidroestabilidad, con lo cual habrá menos pérdidas por lixiviación de nutrientes críticos, como vitaminas y minerales.

APLICACIONES ESPECIFICAS

- Su perfil de componentes es ideal para potencializar dietas funcionales, para las primeras fases de alimentación ó para situaciones de stress.
- Sirve para reemplazar parcial pero eficientemente harinas marinas de alto costo como la harina de pescado Premium, harina de krill, harina de calamar.
- Es la herramienta más indicada para usarla en estrategias de formulación de alimentos acuícolas con más altos niveles de proteína vegetal, disminuyendo el uso de proteínas marinas.

RECOMENDACIONES DE USO

- Se puede usar hasta un 6% de la formulación, pero depende mucho del nivel tecnológico del proceso de fabricación de los alimentos acuícolas.

INFORMACION TECNICA

ANALISIS PROXIMAL		
PARAMETRO	UNIDAD	VALOR GARANTIZADO
Humedad	%	Máx. 75.0
Proteína	%	Mín. 16.0
Grasa	%	Máx. 6.0
Cenizas	%	Máx. 10.0
CALIDAD PROTEICA		
Solubilidad proteica	%	Min. 98.0
PERFIL AMINOACIDOS (% del producto, tal c ual)		
Acido aspártico	%	Min. 1.3
Acido glutámico	%	Min. 1.2
Alanina	%	Min. 2.4
Arginina	%	Min. 1.3
Cistina	%	Min. 0.2
Fenilalanina	%	Min. 0.6
Glicina	%	Min. 1.6
Histidina	%	Min. 1.8
Isoleucina	%	Min. 0.6
Leucina	%	Min. 1.1
Lisina	%	Min. 1.0
Metionina	%	Min. 0.5
Prolina	%	Min. 1.5
Serina	%	Min. 0.9
Tirosina	%	Min. 0.2
Treonina	%	Min. 1.4
Valina	%	Min. 0.8
NUTRIENTES FUNCIONALES		
Péptidos de bajo peso molecular ⁽¹⁾	%	Mín. 90.0, de la proteína soluble Mín. 14.0 del producto total
CALIDAD MICROBIOLÓGICA		
Salmonella	CFU/gr	Ausencia/25 gr
Enterobacterias	CFU/gr	Máx.300.0
TVN	mg/100 g	Máx. 300.0
pH		Máx. 4.6

⁽¹⁾ Péptidos bio-activos y aminoácidos libres, de peso molecular menor a 1200 dalton.

Versión 3.: Dcbre/2020



Productores de proteína marina de alto valor biológico y funcional