



HydrolyFort – Plus

HIDROLIZADOS LÍQUIDOS
DE PESCADO Y CAMARÓN



Descripción del Producto

HydrolyFort-Plus es una fórmula de hidrolizados líquidos de pescado y camarón, con un contenido alto de péptidos bioactivos de bajo peso molecular (<1200 daltons) producidos por hidrólisis enzimática controlada de pH, tiempo y temperatura, de los subproductos frescos de la industria ecuatoriana procesadora de pescado y camarón 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 y camarón para consumo humano, aditivado con preservantes.
- Antioxidantes libres de etoxiquin.
- Preservantes: Acido fosfórico; Acidos orgánicos: Propiónico, acético y butírico.



Propiedades Funcionales

HydrolyFort-Plus es una formulación equilibrada y sinérgica de las propiedades nutricionales y funcionales de los hidrolizados de pescado y camarón, cuyos beneficios han sido probados en trabajos nacionales e internacionales y que se resumen en:

- Efecto inmuno-modulador
- Propiedades Antibacterianas
- Eleva el nivel de sobrevivencia frente a ataques de virus y bacterias.
- Promotores de crecimiento naturales.

Complementariamente, cumple las funciones de atractante-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).

Aplicaciones Específicas

Es la herramienta moderna más indicada para usarla en estrategias de formulación de alimentos acuícolas con menos harina de pescado: Reemplaza parcial ó totalmente, y de mejor costo beneficio, a la harina de pescado y permite aumentar la proteína vegetal.

Su potencial para reemplazar la harina de pescado radica en su contenido de Péptidos Bioactivos < 1200 Da (PBAs). Hay una marcada diferencia en el contenido de PBAs entre la harina de pescado y el HydrolyFort-Plus.

La relación de reemplazabilidad, por propiedades funcionales, con la harina de pescado es 1:3, lo que equivale a que un 1 kg de HydrolyFort-Plus reemplaza a 3 kg. de harina de pescado.

Recomendaciones De Uso

Se puede usar hasta un 6% de la fórmula, pero depende mucho del nivel tecnológico para la aplicación de ingredientes líquidos en el proceso de fabricación de los alimentos acuícolas.



Información Técnica

ANÁLISIS PROXIMAL		
PARÁMETRO	UNIDAD	VALOR GARANTIZADO
Humedad	%	Máx. 75.0
Proteína	%	Mín. 18.0
Grasa	%	Máx. 3.0
Cenizas	%	Máx. 5.0

CALIDAD PROTEICA		
PARÁMETRO	UNIDAD	VALOR GARANTIZADO
Proteína Soluble	%	Mín. 92.0
PERFIL AMINOACIDOS (% del producto, tal cual) (1)		
Arginina	%	Mín. 0.10
Cistina	%	Mín. 0.25
Fenilalanina	%	Mín. 0.10
Histidina	%	Mín. 0.06
Isoleucina	%	Mín. 0.10
Leucina	%	Mín. 0.15
Lisina	%	Mín. 0.15
Metionina	%	Mín. 0.05
Tirosina	%	Mín. 0.05
Treonina	%	Mín. 0.10
Triptofano	%	Mín. 0.20
Valina	%	Mín. 0.15

NUTRIENTES FUNCIONALES		
PARÁMETRO	UNIDAD	VALOR GARANTIZADO
Péptidos de bajo peso molecular (2)	%	Mín. 92.0, de la proteína soluble Mín. 16.0 del producto total
Quitina	%	Mín. 1.5
Astaxantina	ppm	Mín. 30.0

CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y FRESCURA		
PARÁMETRO	UNIDAD	VALOR GARANTIZADO
Salmonella	CFU/gr	Ausencia/25 gr
Enterobacterias	CFU/gr	Máx. 300.0
TVN	mg/100 g	Máx. 300.0
Patógenos específicos de crustáceos (3)		No presencia
pH (4)		Máx. 4.5



- (1) Los 10 aminoácidos esenciales para la nutrición de peces y crustáceos, más 2 no esenciales.
- (2) Péptidos bio-activos y aminoácidos libres, de peso molecular menor a 1200 dalton.
- (3) Lista de la OMSA, versión 2024..
- (4) Se garantiza una conservabilidad del producto de mínimo 6 meses, luego de la fecha de producción.

Oficina Central:

Todos los Santos 200,
Guayaquil, Ecuador

Teléfono:

(04) 2880410 - (04) 2880411

Email:

ventas@fortidex.com

WWW.FORTIDEX.COM