



HydrolyFort – SL

HYDROLYZED SHRIMP LIQUID



Descripción del Producto

HydrolyFort-SL es un concentrado líquido, de péptidos bioactivos de bajo peso molecular (<1200 dalton) elaborado por hidrólisis enzimática controlada de pH, tiempo y temperatura, de los subproductos frescos de la industria ecuatoriana procesadora de camarón para el consumo humano.

Con la garantía de Fortidex S.A., uno de los principales productores de proteínas marinas de alto valor biológico.

Ingredientes

Subproductos frescos del procesamiento del camarón de acuicultura para la exportación, aditivado con preservantes y antioxidantes libres de etoxiquina.

No contiene antibióticos ni promotores de crecimiento sintéticos.



Propiedades Funcionales

La fortaleza nutricional y funcional del HydrolyFort-SL está basada en el alto contenido de péptidos de bajo peso molecular (< 1200 dalton) y del contenido de quitina y astaxantina.

Los beneficios que se obtienen de suministrar péptidos a los animales de acuicultura, han sido probados en ensayos y hay suficiente información científica de los mismos.

Dentro de los beneficios se cuentan:

- Efecto inmuno-modulador
- Propiedades antibacterianas
- Propiedades antioxidantes
- Promotores de crecimiento naturales.

HydrolyFort-SL también 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.

Aplicaciones Específicas

Su perfil nutricional-funcional es ideal para reemplazar, con mejor costo-beneficio, materias primas especiales y caras como harinas de calamar ó de krill.

Por su alto contenido de Péptidos Bioactivos de Bajo Peso Molecular (< 1200 dalton) es un poderoso atractante que mejora sustancialmente el consumo de dietas económicas de bajo costo.

Recomendaciones De Uso

Se recomienda hasta un 6% de la formulación de las dietas para peces y camarones, en dietas Iniciadoras (Proteína $\geq 38\%$).

Y un 2-3% en las dietas de Crecimiento y Engorde (Proteína $\leq 35\%$).



Información Técnica

ANÁLISIS PROXIMAL		
PARÁMETRO	UNIDAD	VALOR GARANTIZADO
Humedad	%	Máx. 70.0
Proteína	%	Mín. 18.0
Grasa	%	Máx. 3.0
Cenizas	%	Máx. 6.0

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

NUTRIENTES FUNCIONALES		
PARÁMETRO	UNIDAD	VALOR GARANTIZADO
Péptidos de bajo peso molecular (2)	%	Mín. 92.0, de la proteína soluble Mín. 15.0 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
Shigella	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 (PBAs) 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.

Apariencia: Color marrón rojizo y olor característico a camarón fresco.

Presentación Comercial

IBC de 1000 Kg

Condiciones De Almacenamiento

- Mantener cerrados los envases y almacenar a temperatura ambiente en bodegas bien ventiladas, en lugar fresco y seco, sin exposición directa a los rayos solares.

Oficina Central:

Todos los Santos 200,
Guayaquil, Ecuador

Teléfono:

(04) 2880410 - (04) 2880411

Email:

ventas@fortidex.com

WWW.FORTIDEX.COM