



# HydrolyFort – Plus

HIDROLIZADO LÍQUIDO  
DE PESCADO Y CAMARÓN



**Registro Sanitario:** SCI-R004534

## 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<br>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**