

DRESBOND AC

Compactante para alimentos balanceados



La mejor elección por su calidad total



Los alimentos balanceados se suministraran cada vez más en forma de pelets. Esta práctica ha demostrado tener ventajas tanto para el fabricante como para el consumidor de estos alimentos.

Los pelets deben de ser estables, pero no demasiado duros y deben de soportar sin daños los respectivos procesos de almacenamiento y transporte tales como transportación mediante tornillos sinfin, bandas, vehículos de distribución, así como almacenamiento bajo condiciones variables de temperatura y humedad.

Los alimentos para peces y camarón además deben de presentar una considerable estabilidad en agua por varias horas. Para fabricar alimentos peletizados con buena estabilidad se emplean productos compactantes, formulados a base de compuestos que aglutinan a los ingredientes del alimento al entrar en contacto con el agua o vapor.

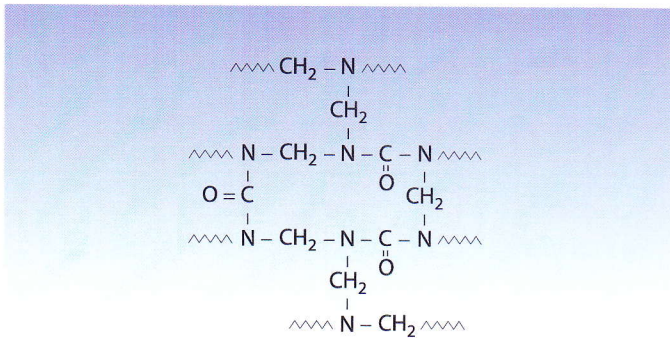
DRESBOND AC

DRESBON AC es una acompactante a base de polimetilcarbamida diseñado para la fabricación de alimentos balanceados.

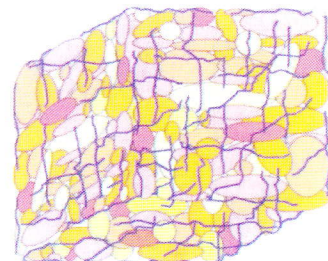
En la fabricación del alimento la aplicación de vapor provoca que las partículas de DRESBOND AC polimericen la formación de fibras sólidas de arreglo reticular que mantienen firmemente unidas las partículas del alimento.

Los alimentos fabricados con DRESBOND AC presentan una gran estabilidad en el agua y poca pérdida de materia seca.

Por sus propiedades físicas, DRESBOND AC se distribuye de manera uniforme en la mezcla del alimento. Además, DRESBOND AC reduce las fuerzas de fricción en la mezcla lo que reduce el consumo eléctrico, aumentando el rendimiento del peletizado.



Polimetilcarbamida



DRESBOND AC forma una red fibrilar entre los componentes del alimento

Aplicación y dosificación

DRESBOND AC, se acondiciona a los alimentos balanceados para peces y camarones en una cantidad de 4 a 6 kgs/ton. Y en los alimentos para aves de corral y cerdos se adiciona en una cantidad de 0.5 a 2 kgs/ton dependiendo de la cantidad de grasa del alimento.

En formulaciones de difícil peletizado pueden ser necesarias dosificaciones más elevadas de DRESBOND AC.

El funcionamiento de DRESBOND AC mejora mediante adiciones más elevadas de vapor de 3 a 5 %.



Beneficios DRESBOND AC

- Evita la producción de finos durante el transporte y manejo del alimento.
- Por su baja dosificación, no se afectan los contenidos de proteína y energía de los alimentos.
- Disminuye el consumo de energía eléctrica por la mejor fluidez que ocasiona a la mezcla.
- Brinda una mejor estabilidad del pelet en el agua.
- Ofrece un excelente peletizado aún en presencia de altos contenidos de grasa y humedad.

Toxicidad

En ningún caso se han reportado problemas de salud o reproductivos. La tolerancia encontrada en algunas especies es al siguiente:

Valores reportados en el alimento terminado

Especie	% de inclusión máxima en la ración
Carpas	0.5%
Lechones	0.5%
Aves de corral	1.0%
Camarones	1.0%

NOTA:

Lo anterior se basa en nuestras experiencias y no se presupone una garantía jurídica a determinadas propiedades ni la idealidad de una aplicación específica. Debido a las diversas condiciones en proceso y/o empleo de nuestro producto, el consumidor debe analizar sus controles y realizar sus propios ensayos para encontrar las condiciones idóneas para su aplicación específica.

PRECAUCIONES:

Es necesario el uso de mascarilla y guantes de hule durante el manejo del producto, debido a que puede causar irritación de la piel y mucosas.

DRESBOND AC

Presentación:

Saco de papel Kraft con bolsa interior de polietileno con peso neto de 20 kg.

Propiedades:

Aspecto físico:	Polvo
Color:	Blanco característico
Humedad:	3.0% máximo
Peso Específico:	0.470-0.570 g/cm
% de formaldehído libre:	1.0% máximo
% de Nitrógeno:	25 % mínimo

Almacenaje:

Almacenar en lugar fresco y seco.