

Qué es Mycolactor Polvo?

Un alimento concentrado seco de ingestión directa con aditivos microbiales/probióticos para aves, el que contiene esporas de bacillus subtilis y bacillus licheniformis.

La importancia de Mycolactor Polvo

Los bacilos subtilis y licheniformis son bacterias positivas para el peso las cuales producen varias enzimas beneficiosas (Amilasa, Glucanase, Galactosidasa, Fitasa & Xilanse) y antibióticos polipéptidos (Bactracian). Los bacilos inhiben Clostridium perfringens (causa de enteritis necrótica), Salmonella entérica y Eschericia coli.

Más aumento de peso y eficiencia alimenticia.

Cómo se produce Mycolactor ?

- Fermentación de grupos de bacilos específicamente seleccionados
- liofilizados
- BPM, ISO 9001 & HAPPC

Estabilidad del producto

- Temperatura estable para pellets (200 F/ 93 C).
- Fecha de expiración de 24 Meses.
- Compatible con la mayor parte de de antibióticos



Evaluación del producto

Estudio de 42 días de barrilleros.

Producto	peso, g	Conversion
Control	2121.8a	1.8780 a
Calsporin®	2174.7 b	1.8460 b
Mycolactor 50B	2180.0 b	1.8355 b

a,b P<0.001 Southern Poultry Research, 2006

Mycolactor 50B es una marca registrada de Dinattec Inc.,
Calsporin® es una marca registrada de Calpis Co., Ltd, Japan

Forma de acción

- Inhibición competitiva de bacterias patógenas
- Producción de antibióticos polipéptidos (Bacitracina)
- Consumo de Oxígeno – Favorable al medio intestinal
- Crecimiento de bacterias beneficiosas
- Mas producción de enzimas
- Aumento de respuesta inmune

Beneficios de Mycolactor 50B

- Aumento de peso significativo.
- Mejora significativa en conversión de alimentos.
- El producto con mayor concentración de bacilos disponible.
- Propiedades excelentes de mezcla.
- Costo efectivo por CFU de Bacilos.

Estado regulatorio

- Generalmente Reconocido como Seguro (**Generally Recognized As Safe**) (**GRAS**) por la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos.
- La Unión Europea ha clasificado a los bacilos subtilis y licheniformis como de ningún riesgo a la seguridad o salud de animales, seres humanos o al medio ambiente.

Efectos de Mycolactor Seco

- Inhibición competitiva de bacteria patógena.
 - E. coli
 - Clostridium perfringens
 - Salmonella
- Aumento en la producción de bacteria beneficiosa.

Instrucciones para el Uso

Especies	Alimento G/Mton	CFU/g alimento
Asadoras	6	3×10^5
Ponedoras	6	3×10^5
Pavos	6	3×10^5

Análisis Garantizado

Bacilo (Bacillus licheniformis & Bacillus subtilis) .No menor a 50,000,000,000 cfu/g

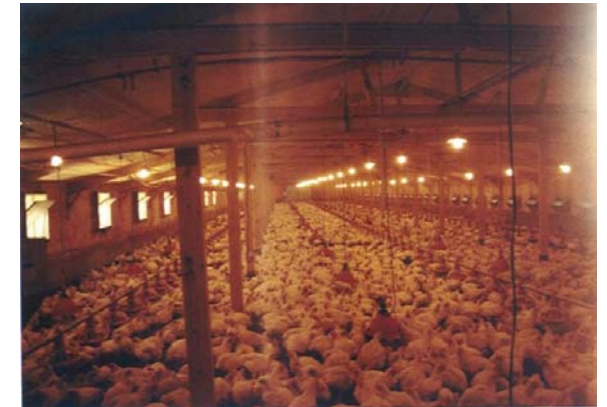
Envase

Mycolactor 50B se envasa en recipientes plásticos de 25 Kg. con protectores plasticos de polietileno, y cubierta, con una fecha de vencimiento de 24 meses.



MYCOLACTOR 50B

Ingestión Directa Microbial



Disponibilidad Nutritiva Mejorada

DISTRIBUIDO EN SU AREA POR

