

GUSTOR AQUA

(CERTIFICADO ACUÍCOLA, DGSA-DSAP-CSAUA-009-(3)-2015)

GUSTOR® AQUA

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO



RECOMENDACIÓN DE USO

Adicionar el producto en forma homogénea en el alimento balanceado directamente desde la fabricación. Para aplicación en granja, mezclar el producto "en top", NO requiere de ningún adherente, ya que, por su recubrimiento natural en grasa, este se adhiere de forma natural al alimento.

*Producto recomendado principalmente para tilapia, desde etapa de cría hasta la engorda de acuerdo con la siguiente recomendación:

Etapa	Dosis recomendada (kg/Ton)
52% Proteína (migaja/harina)	10.0
52% proteína (0.5 mm)	6.0
45% proteína (1.5 mm)	4.0
40% proteína (2.5 mm)	4.4
35% proteína (3.5 mm)	3.0
32% proteína (4.8 mm)	3.0
25% proteína (5.5 mm)	2.0

Aditivo en polvo elaborado a base de butirato de sodio parcialmente protegido, una sal sódica de ácidos grasos de cadena corta (AGCC), producida de la fermentación microbiana de los carbohidratos no digeridos en el tracto gastrointestinal, razón por la que se considera un postbiótico. El butirato de sodio es considerado como uno de los principales ingredientes para reemplazar el uso de antibióticos como promotores de crecimiento.

Algunos de los principales beneficios de que podemos observar del butirato de sodio van enfocados hacia obtener un mejor desarrollo del epitelio intestinal y la integridad de la barrera intestinal, así como propiedades antiinflamatorias, mejorando así la absorción de nutrientes.

Algunos de los principales beneficios que podemos observar del butirato de sodio van enfocados hacia tener un mejor desarrollo del epitelio intestinal y la integridad de la barrera intestinal, así como propiedades antiinflamatorias, mejorando así la absorción de nutrientes.

Por otro lado, una vez que el producto está en el tracto gastrointestinal, se disocia en ácido butírico, que al ser altamente lipofílico es capaz de difundirse a través de la membrana de las bacterias Gram negativas, lo que conduce a una interrupción de los procesos metabólicos y por consiguiente muerte bacteriana.

Beneficios

- Reduce la presencia de bacterias patógenas a nivel gastrointestinal
- Ayuda a mantener la salud del epitelio y modifica la morfología intestinal, mejorando la absorción de nutrientes
- Mejora los parámetros productivos en las cosechas
- Altamente palatable
- Con posibilidad de agregarse durante la fabricación del alimento o de forma " on top" directamente en granja