

Bioacid Liquid

بیواسید لیکوئید



مخلوطی از اسیدیفایرهای موثر بر روی باکتری های بیماریزا

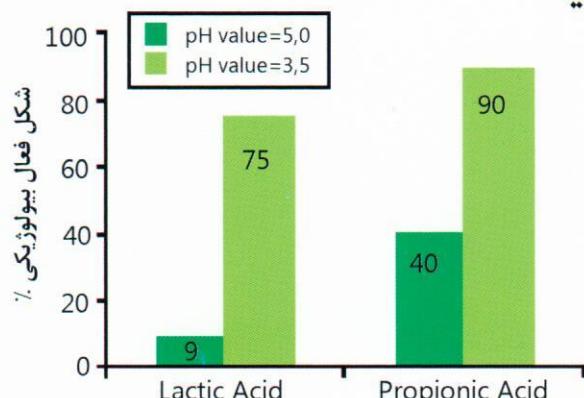
- بهبود خواص بهداشتی آب مصرفی را موجب می شود.
- مخلوط بافری که قابلیت حمل و کاربرد آسان دارد.
- موجب تمیزی لوله های آب و کنترل بیوفیلم در لوله های آبخوری می شود.
- این محصول خواص سینرژیستی با پروبیوتیک ها (مانند بیوپلوس ۲ب) دارد.
- موجب کاهش متابولیت های ناشی از باکتری های مضر و کاهش اثرات ناشی از آنها می شود.
- موجب آزاد سازی یون هیدروژن و در نتیجه موجب کنترل pH و کنترل باکتری های بیماریزا شود.



اریا دالمان
ARYA DALMAN

Bioacid Liquid

بیواسید لیکوئید



درجه فعالیت بیولوژیکی اسید لاکتیک و اسید پروپیونیک در pH های مختلف

ترکیبات:

اسید لاکتیک (E 270) : کاهش pH در روده، اثرات ضد باکتریایی در معده و در بخش فوقانی روده، تاثیر مثبت بر روی پرזהای روده

اسید فرمیک(E 236) و آمونیم فرمات(E 295): اثرات ضد باکتریایی بسیار قوی و افزایش قابلیت هضم پروتئین

پروپیونیک اسید (E 280) و آمونیم پروپیونات (E 284) : اثرات قوی در مقابل باکتری ها و قارچ ها نگهدارنده قوی

اسید استیک (E 260) : کاهش pH

اسید سیتریک (E 330) : کاهش دهنده قوی pH و بهبود دهنده طعم آب

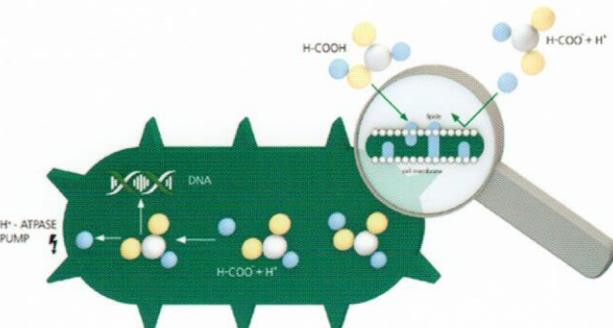
دز مصرف:

بر اساس کیفیت آب مصرفی از ۰/۵ تا ۱ میلی لیتر

در هر لیتر آب آشامیدنی توصیه می شود.

● مکانیسم اثر

کلستریدیا، سالمونلا، ای کولای و سایر باکتری های بیماری زا، از عوامل اصلی کاهش عملکرد در حیوانات اهلی می باشند. آلدگی آب آشامیدنی از جمله عوامل مهم انتقال این آلدگی ها می باشد. اسیدهای آلی (اسیدهای چرب زنجیر کوتاه) مانند اسید فرمیک، اسید پروپیونیک و اسید لاکتیک موجب کاهش آلدگی آب می شوند و محیط آب را برای رشد باکتری ها نامساعد می کنند. در محیط های محلول اسیدهای ضعیف بر اساس pH محیط بین دو حالت تفکیک شده و تفکیک نشده به تعادل می رسند. اسیدهای چرب زنجیر کوتاه در pH پایین، بهترین عملکرد ممانعت کنندگی را دارند زیرا در این شرایط بدون تغییر می مانند. مولکول این اسیدها در حالت تفکیک نشده به راحتی از غشاء پلاسمای باکتری عبور می کنند و می توانند داخل سلول شوند. در داخل سیتوپلاسم باکتری که pH نزدیک به خنثی دارد، بخش زیادی از مولکول اسید به صورت تفکیک شده در می آید. در نتیجه بنیان H^+ و یون های منفی اسیدهای آلی آزاد می شوند. این موضوع موجب جلوگیری از تکثیر باکتری های گرم منفی می شود. در حالی که باکتری های گرم مثبت مانند لاکتوباسیل ها در اثر مصرف بیواسید لیکوئید آسیبی نمی بینند.



تصویر شماتیک مکانیسم عمل اسیدهای آلی بر روی باکتری های نامطلوب



Biochem

Feed Safety for Food Safety®

شرکت آریا دالمن

نماینده انحصاری در ایران

تلفن: ۰۹۱۰۹۴۵-۹۳۷۶-۹۶۹۱