



ACIDIF FORTE

ACIDIFICANTE PARA ALIMENTOS DE CERDOS

DESCRIPCIÓN Y BENEFICIOS

ACIDIF FORTE, es una mezcla sinérgica del ácido fosfórico con ácidos orgánicos del grupo monocarboxílicos y los del grupo hidroxilo, utilizados en la alimentación de cerdos, especialmente en lechones. En los cerdos hay una deficiencia en la producción endógena de ácido clorhídrico, el suministro en la dieta del **ACIDIF FORTE** permite alcanzar el nivel de acidez intestinal adecuada para que exista una correcta actividad enzimática. Dando lugar a la activación del pepsinógeno para convertirse en pepsina, imprescindible para descomponer las proteínas de los alimentos durante la digestión.

Una acción colateral es el efecto bacteriostático producido por la disminución del pH intestinal, lo cual produce una disminución en la población patógena del tracto digestivo. Como consecuencia, estimula la reproducción de la flora benéfica por la reducción de patógenos mediante exclusión competitiva.

Los cereales y proteínas animales contenidos en el alimento tienen la capacidad de inhibir una parte del ácido gástrico, disminuyendo la capacidad de digestión y aumentando el pH intestinal, esto es conocido como efecto tampón. **ACIDIF FORTE** restablece la acidez estomacal, mejorando la asimilación de nutrientes a nivel intestinal mediante una reducción rápida del pH, impidiendo de esta forma que lleguen al intestino grueso sustancias sin digerir evitando así diarrea. Su positivo efecto es reconocido por la capacidad de potenciar antibióticos y promotores de crecimiento.

DOSIS

Se recomienda la utilización de ACIDIF FORTE para alimentos de lechones y cerdos en todas sus fases. Mezclar homogéneamente de 1-4 Kg/TM de ACIDIF FORTE para cerdos y lechones.

PRECAUCIÓN Y MANEJO

- Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar.

PRESENTACIÓN

Sacos 25 Kg.

VIDA ÚTIL

12 Meses.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cuando la leche materna de la Cerda deja de ser el alimento de los lechones, estos no están preparados fisiológicamente para asimilar una dieta no láctea, entonces se presenta el inconveniente que el alimento seco, con su capacidad tampón (incremento del pH estomacal) neutraliza una incipiente acidez del estómago, que puede durar en desarrollarse hasta las 12 semanas de vida. Como consecuencia de lo anterior, la barrera gástrica pierde su efectividad en favor de la digestión de las proteínas lácteas, lo que perjudica la eficiencia alimentaria, pero también no controla a las bacterias patógenas que llegan por el alimento, el agua, y el ambiente mismo de la granja.

El lechón, al momento del destete sufre la atrofia o el acortamiento de las microvellosidades intestinales y una reducción de la actividad enzimática. La presencia del ACIDIF FORTE en los alimentos provocan un aumento de la longitud de las microvellosidades a nivel del ileon, contribuyendo a la generación epitelial del intestino, lo que implica una mejora en la digestión y absorción de nutrientes de la dieta.



ACIDIF FORTE

ACIDIFICANTE PARA ALIMENTOS DE CERDOS

ACIDIF FORTE estimula la producción de mucina, especialmente en la parte distal del colon y del recto. La mucina se adhiere al epitelio, previniendo la invasión de bacterias patógenas, protegiéndolo de las lesiones de las toxinas bacterianas y de la acción de las enzimas.

Un aumento de la ingesta se ve favorecida por la estimulación de las papilas gustativas y el aumento de las secreciones salivales mejora la acción de las amilasas y por consiguiente la pre-digestión de la dieta en la boca del lechón.

Las mejoras en el crecimiento se atribuyen a la digestibilidad ileal aparente de las proteínas y de los aminoácidos y al aumento en la absorción de minerales (calcio y fósforo). ACIDIF FORTE incrementa la actividad de las enzimas proteolíticas aumentando el tiempo de retención del alimento en el estómago.

ACIDIF FORTE mejora la salud intestinal estimulando la motilidad del intestino, lo que parece ser que la causa de este efecto es la acción del pH intracelular, esto provoca la estimulación a nivel del Ileón.

La lactancia materna hace que los lactobacilos y estreptococos sean las especies dominantes en el tracto digestivo, por adaptarse al sustrato lácteo, pero después del destete estas colonias se reducen y se reproducen las bacterias Gram-, como Salmonella, E. Coli, etc. Esta alteración provoca un incremento en los índices de diarreas de etiología nutricional, generadas por los alimentos sólidos, carbohidratos de estructuras complejas, proteínas no lácteas de difícil digestión por la carencia de enzimas específicas.

En el lechón la caseína (proteína de la leche) necesita que el estómago tenga un pH inferior de 4 para coagularse, precipitarse y lograr una digestibilidad del 98%. Pero las proteínas vegetales y las de pescado, contenidas en los alimentos necesitan de pepsina para hidrolizarse, para su posterior digestión en el intestino, pero esta enzima proteasa necesita que el pH intestinal esté entre 2,0-3,5 para presentar su óptima actividad, pero este nivel de acidez solo se lograría con la inclusión de acidificantes en el alimento.

El efecto de la reducción del pH es importante a nivel estomacal en los lechones, que tienen limitada capacidad de secreción del ácido clorhídrico, considerando que esto podría llegar a un nivel fisiológico suficiente de acidez gástrica después de los 2-3 meses de vida. Esta acidez gástrica favorece la acción de la pepsina y digestión de la proteína.

Los efectos de los ácidos orgánicos contenidos en los acidificantes de alimentos son varios: Antimicrobianos, reductores de pH estomacal, modificadores de la flora gástrica e intestinal, estimula las secreciones pancreáticas, aumenta el crecimiento de las micro-vellosidades intestinales, inhibe la producción de amoníaco, inhibe los factores anti-nutricionales depresores del crecimiento.

ACIDIF FORTE contiene ácidos que al menos el 50% de ellos no se disocian a pH entre 3 y 5 para mantener su efecto antimicrobiano, pero también cada ácido orgánico tiene su propio espectro de actividad anti-bacterial, estas formas no disociadas de los ácidos, atraviesan la membrana celular bacteriana, y en el interior se disocian, liberando iones hidrógeno, que acidifican el citoplasma celular, un mecanismo de expulsión del hidrógeno se activa por parte de la bacteria, pero a costa de un consumo energético que no puede sostener, llevándola a la destrucción.