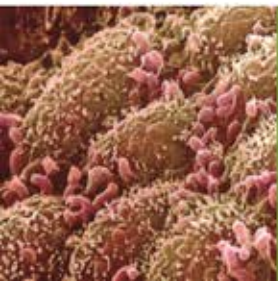


اسیدیفایر

Novibac[®] CF60

نوویبک[®] سی اف ۶۰

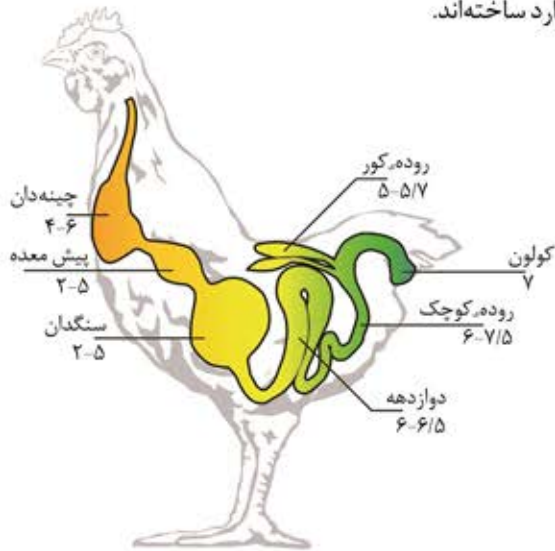
مجموعه‌ای از بازدارنده‌های متعدد برای پیشگیری / کنترل سالمونلا



نوویک® سی اف ۶۰

مجموعه‌ای از بازدارنده‌های متعدد برای پیشگیری/کنترل سالمونلا

میکروارگانیزم‌های خوراک و محیط زیست پرورش، یکی از دغدغه‌های اصلی تولیدکنندگان خوراک، پرورش دهندگان و مصرف کنندگان محصول نهایی می‌باشد. خوراک‌های مکمل و مواد اولیه، حاملین بالقوه میکروارگانیزم‌های بیماری‌زا مثل سالمونلا، اشرشیاکلی، استریتوکوک، کلاستریدوم و ... هستند. ممنوعیت‌های استفاده از آنتی‌بیوتیک‌های محرک رشد در خوراک (AGPS) که در اتحادیه اروپا و همچنین بخش‌هایی از آسیا به اجرا درآمده‌اند، فشارهای زیادی را بر تولیدکنندگان خوراک و پرورش دهندگان حیوانات وارد ساخته‌اند.

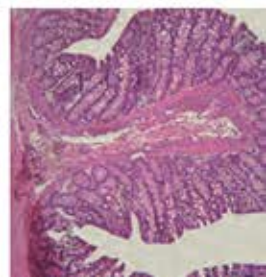
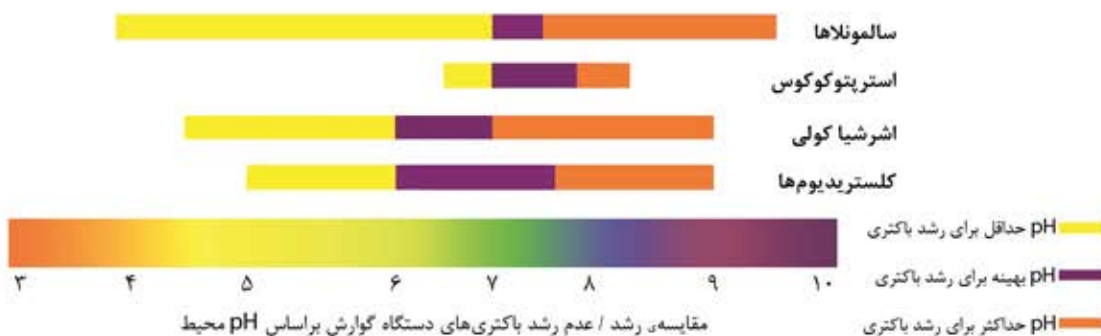


سالمونلا، یک خطر بزرگ میکروبی در خوراک دام محسوب می‌گردد. پیشگیری از عفونت‌های سالمونلایی در گله‌های مادر، رعایت اقدامات بهداشتی در هچری و کنترل عفونت در گله‌های گوشتی، همگی از چالش‌های بزرگ به حساب می‌آیند. با توجه به محیط اسیدیته (pH) چینه‌دان و تولید کم اسید در سنگدان، سالمونلا به راحتی می‌تواند تکثیر شده و به روده انتقال یابد. این پاتوژن، پس از اتصال به سلول‌های روده و جایگزینی، از طریق مدفوع دفع شده و می‌تواند مجدداً سایرین را آلوده کند. از آنجا که افزودنی‌های معمولی خوراک، قادر به کنترل سویه‌های با حدت بالای سالمونلا نیستند، توجه به تمام مسیرهای مرتبط با دفع و پخش سالمونلا، ضروری می‌باشد.

سالمونلاها	استریتوکوکوس‌ها	اشرشیا کولی	کلاستریدوم‌ها	
++	-	++	++	چینه‌دان
+	-	+	-	سنگدان
++	+	+++	+++	دئودنوم (دوازدهه)
+++	++	+++	+++	روده کوچک
+++	+++	+++	+++	کولون
++	-	+++	++	سیکوم

جدول ۱: مقایسه کیفی رشد باکتری‌ها بر اساس بخش‌های مختلف دستگاه گوارش طیور

(-) رشد ندارد؛ (+) رشد کم؛ (++) رشد متوسط؛ (+++) رشد زیاد



تولیدکنندگان در برنامه، بهداشتی خود، باید موارد کنترلی زیر را مدنظر قرار دهند:

نوع مواد خام: پودر ماهی، پودر پروتئین حیوانی و پودر پروتئین گیاهی، بسیار بیشتر از غلات در معرض آلودگی هستند. فرآیندهای تولید: از جمله پلت کردن و حرارت دادن می‌توانند شمار باکتری‌های خوراک را کاهش دهند، در حالیکه فرآیند خنک کردن می‌تواند به آسانی منجر به آلودگی سریع و چشمگیر شود.

کنترل حیوانات موزی: موش‌ها، پرندگان، موش‌های صحرایی

طراحی روش‌هایی برای حذف/کنترل پاتوژن: اسیدی‌سازهای خوراک، ترکیباتی هستند که موجب پایین آمدن محیط اسیدیته (pH) خوراک، معده و سیتوپلاسم باکتریایی شده و بدین ترتیب رشد عوامل بیماری‌زا را در فلور میکروبی روده مهار می‌کنند. اثر ضد میکروبی اسیدهای آلی، بخصوص به صورت ترکیب در مقادیر معین، اثرات هم‌افزایی خوبی را به اثبات رسانده است. نوویبک® سی اف ۶۰ شامل مخلوطی متعادل از اسیدهای آلی و نمک‌های آن‌ها است که اختصاصاً جهت توقف/کنترل باکتری‌های بیماری‌زا و قارچ‌ها در مواد اولیه، کنسانتره و خوراک طراحی شده است.

نوویبک® سی اف ۶۰ یک ترکیب چند کارکردی دربردارنده، موانع متعدد، جهت توقف/کنترل باکتری‌های گرم منفی شاخص مانند سالمونلا در ماکیان می‌باشد.

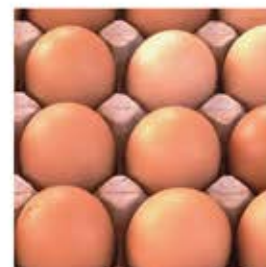
ترکیبات فعال محصول:

در ترکیب این محصول از اسیدهای آلی مانند فرمیک و پروپیونیک و نمک‌های آن‌ها (E237/E238/E282) که دارای کمترین مقدار شاخص حداقل غلظت بازدارندگی/مهار رشد باکتری و قارچ (MIC) می‌باشند، استفاده شده است. این ویژگی موجب حذف کارآ و مناسب آلودگی و افزایش راندمان و بهره‌وری می‌شود.

اسید سیتریک (E230) موجود در محصول، با اثر هم‌افزایی موجب تقویت عملکرد سایر ترکیبات شده و همچنین دارای نقش آنتی‌اکسیدانی در محصول است.

پروپیونیک اسید (/.MIC)	فرمیک اسید (/.MIC)	باکتری
۰/۱۵	۰/۱	سالمونلا تیفی موریوم
۰/۲۰	۰/۱۵	اشرشیا کلی
-	۰/۱	لیستریا مونوسیتوزنز
۰/۲۰	۰/۱	کامپیلوباکتر ژژونی
۰/۲۵	۰/۱۵	کلستریدیوم پرفرنزئوس
۰/۲۵	۰/۱	کلستریدیوم بوتولینوم
-	۰/۱	سودوموناس آئروژینوزا
۰/۲۵	۰/۱۵	استافیلوکوک اورئوس

جدول ۲: حداقل غلظت معانت‌کنندگی اسید فرمیک و پروپیونیک باکتری‌های شاخص دستگاه گوارش



مکانیسم عمل:

اسیدهای آلی از غشاء سلولی باکتری‌ها عبور می‌نمایند. در داخل سلول، اسید تجزیه شده و با تولید یون H^+ موجب کاهش pH سلول می‌شود. همچنین آنیون‌های بوجود آمده موجب اختلال در سنتز DNA و در نتیجه تحت تأثیر قرار گرفتن ساخت پروتئین سلولی می‌شود. در این حالت سلول مجبور است با صرف انرژی، سعی در تنظیم pH داخلی بنماید، و به علت بی‌هوایی بودن محیط، روند کاهش pH تشدید شده و در نهایت به مرگ باکتری منجر می‌شود. نتیجه، فعالیت اسیدهای آلی کاهش pH می‌باشد که نتیجه، آن نیز افزایش باکتری‌های سودمندی است که در محیط‌های اسیدی فعالیت بهتری دارند، و باعث تولید موادی مانند ویتامین‌ها و یا هضم اجزای خوراک و... می‌شوند.

مزایا:

- ✓ پایدار و غیر فرار
- ✓ کاهش آلودگی‌های خوراک
- ✓ کاهش pH در خوراک و دستگاه گوارش
- ✓ ترکیبی با محافظت سریع و طولانی مدت روده در برابر عفونت‌های باکتریایی در خوراک
- ✓ کاهش جمعیت باکتری‌های بیماری‌زا در طول دستگاه گوارش
- ✓ محرک مصرف بیشتر آب و خوراک
- ✓ بهبود عملکرد
- ✓ بی‌ضرری برای تجهیزات
- توصیه، مصرف:
- 📍 خوراک آماده: ۱-۳ کیلوگرم در هر تن خوراک
- 📍 پودر پروتئین: ۵ کیلوگرم در هر تن
- 📍 پودر ماهی: ۱۵ کیلوگرم در هر تن



ایده پردازان خوراک آریان
www.ikafeed.com
info@ikafeed.com
تلفن: ۷-۸۸۹۹۲۶۸۶
فکس: ۸۸۹۹۲۹۴۱

تولیدکننده: شرکت اینوواد، بلژیک



www.innovad-global.com