



داسال درای

DAASAL DRY

The acidifier to control
Entero bacteria

مزایای مصرف داسال درای

* محدود کردن رشد باکتریهای بیماری زا

* محافظت از خوراک در مقابل تخریب و آلودگیهای میکروبی

* کمک به حفظ pH مطلوب در معده (یا پیش معده) که موجب فعالیت و عملکرد

صحیح آنزیم های پروتولیتیک خواهد شد.

* کمک به هضم پروتئین در معده (یا پیش معده)

* کمک به ایجاد pH مطلوب برای فعالیت بهتر آنزیم فیتاز

* افزایش راندمان استفاده از انرژی و پروتئین به وسیله کاهش رقابت میکروبی با

میزبان در مصرف مواد مغذی

* کمک به جذب بهتر مواد معدنی در روده

* افزایش رشد، تولید و بهبود ضریب تبدیل غذایی

* کاهش تولید آمونیاک وسایر متابولیت های میکروبی که منجر به کاهش رشد می شوند.



مقدمه:

میکروفلورای دستگاه گوارش، نقش بسیار مهمی در تغذیه، عملکرد و سلامت کله های طیور دارند. در شرایط طبیعی، وجود تعادل جمعیتی بین انواع میکروارگانیسم های موجود در دستگاه گوارش، باعث کارکرد مطلوب قسمت های مختلف بدن می شود. عوامل زیادی از جمله ورود میکروبه ها از طریق موادخوراکی و محیط به دستگاه گوارش جوجه یا تغییر pH دستگاه گوارش به واسطه تجزیه مواد غذایی یا حتی تغییر در ترکیب خوراک می تواند موجب بهم خوردن این تعادل (بین دو گروه از باکتریهای گرم مثبت و گرم منفی) شده که نهایتاً با افزایش جمعیت میکروب های بیماری زا، رشد، تولید و سلامت طیور به مخاطره خواهد افتاد. از طرفی، عموماً منابع پروتئینی گیاهی و مواد معدنی، از اجزای پرمصرف جیره های غذایی طیور هستند که به جهت داشتن ظرفیت بافری بالا، سبب افزایش خاصیت قلیایی در خوراک می شوند. بنابراین در چنین شرایطی، اتخاذ استراتژی مناسب به منظور تامین سلامت بهداشتی خوراک، افزایش یا بهبود قابلیت هضم و جذب مواد مغذی و کیفیت بیشتر محصولات تولیدی در اولویت قرار خواهد گرفت. داسال درای، اسیدی فایری با ترکیب مناسب است که دسترسی به اهداف ذکر شده را امکان پذیر می سازد.

ترکیب داسال درای (مواد موثره)

۱. اسید سیتریک
۲. اسید استیک
۳. اسید سوربیک
۴. اسید پروپیونیک
۵. اسید فرمیک
۶. اسید بنزوئیک
- ۷ و ۲ پروپان دیول
۸. اکسید سیلیسیم
۹. فرمات آمونیوم

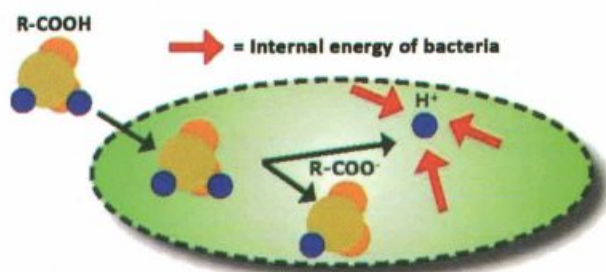
اثرات ضد میکروبی داسال درای

بیشتر میکروب های پاتوژن در pH خنثی رشد می کنند در حالیکه بیشتر میکروب های مفید نظیر لاکتوباسیلوس ها و انتروکوکوس ها در pH پایین تر (اسیدی) رشد مطلوبی خواهند داشت. داسال درای با داشتن ترکیب مناسبی از اسیدهای آلی باعث کاهش pH خوراک، روده و سیتوپلاسم میکروبی می شود. بدین ترتیب با ایجاد محدودیت در رشد میکروب های بیماری زا و کپک ها، ضمن محافظت از خوراک در مقابل تخریب باکتریایی و قارچی، باعث بهبود قابلیت هضم مواد مغذی و سلامت دستگاه گوارش می شود.

مکانیسم اثر

- ۱- عبور اسیدهای آلی از غشای سلولی باکتریها و آسیب رساندن به آنها
- ۲- ایجاد اختلال در انجام برخی از واکنش های متابولیکی نظیر مسیر گلیکولیز یا واکنش های آنزیمی باکتری ها
- ۳- یونیزه شدن اسیدهای آلی در داخل سلول باکتری، ایجاد یون H^+ و کاهش pH و اختلال در هموستاز pH داخل باکتری
- ۴- هدر رفت انرژی باکتری به جهت تلاش برای متعادل کردن pH و برقراری هموستازی
- ۵- تجمع آنیون های سمی ($RCOO^-$) حاصل از یونیزه شدن اسیدهای آلی در داخل باکتری و ناتوانی آنها در خارج ساختن آنیون های سمی
- ۶- ایجاد اختلال در سنتز DNA، پروتئین سازی و افزایش فشار اسمزی توسط آنیون های سمی
- ۷- ایجاد تنش در سلول باکتری، توقف رشد یا مرگ آن

Organic acid kills gram bacteria from within



تذکر:

بر خلاف باکتریهای مضر مانند اشریشیاکلی (E.coli)، لیستریا مونوسیٹوژنز و گونه های سالمونلا که به تغییرات pH حساس هستند، سیتوپلاسم باکتریهای مفید نظیر لاکتوباسیل ها، به pH حساس نبوده و قادرند تا حد زیادی تفاوت pH داخل و خارج سلول را تحمل کنند.

مواد خام

هنگامیکه داسال درای به مواد خام افزوده می شود، ویژگیهای خاص آن از رشد انتروباکترها جلوگیری می نماید. با تاثیر بر مواد خام و کنترل باکتریها، ریسک تولید محصول آلوده کاهش خواهد یافت. تولید خوراک با کیفیت بالا نتیجه کیفیت بالای مواد خام، خواهد بود. همچنین استفاده از داسال درای خطر آلودگی متقاطع در هنگام تماس مواد خام با یکدیگر را کاهش خواهد داد. با تاثیر داسال درای بر مواد خام، انتروباکترها طی تمام مراحل تولید خوراک از فارم تا کارخانه و از کارخانه تا فارم کنترل می شوند.

خوراک فرآوری شده

با افزودن داسال درای طی مراحل تولید خوراک، خوراک نهایی عاری از آلودگی به انتروباکتر خواهد بود زیرا داسال درای از ترکیبات آلی غیر فرار تشکیل شده است که در اثر گرما از بین نمی روند، این ویژگی باعث می شود که داسال درای حتی پس از حرارت دادن مواد طی پروسه تولید، به طور موثر علیه انتروباکتر باسه عمل کند. با این روش خوراک فرآوری شده با خطر آلودگی کمتر تولید می شود.

تجهیزات

همچنین داسال درای برای تمیز کردن وسایل تولید، در کارخانه خوراک بسیار مناسب است. پروتکل خاصی طراحی شده است که در آن از داسال درای برای حذف انتروباکترها در تجهیزات تولید استفاده میشود. بهمین روش وقتی حیوانات در جایگاه حضور ندارند از داسال درای برای تمیز کردن تجهیزات فارم استفاده می شود.

محصول

داسال درای یک اسیدیفایر آلی است که زنجیره کوتاه چندگانه اسیدهای چرب آن با اثر سینرژیک هر یک از اثرات آنتی باکتریال و هضمی داسال درای را بهبود می بخشد. تعداد زیادی از اسیدهای آلی و نمک های آنها در داسال درای استفاده شده اند که اثرات ضد میکروبی وسیعی را در مواد خام و خوراک فرآوری شده و حیوانات بروز می دهند. ترکیبات خاصی به داسال درای اضافه شده اند که پخش یکنواخت عناصر و تماس موثر اجزاء فعال داسال درای را با انتروباکتر تضمین می کنند.

Safety

pH داسال درای در حدود ۴ است که انسان و دام می توانند با اطمینان استفاده کنند. داسال درای غیر خورنده است و ویتامین و پروتئین را از بین نمی برد. تمامی عناصر تشکیل دهنده داسال درای مطابق قوانین و مقررات خوراک حیوانات EU (اتحادیه اروپا) دارای مجوز مصرف هستند. داسال درای محصولی کاملاً تجزیه - شونده در طبیعت و قابل تجزیه زیستی است.

Partners in sustainable growth

Daavision bv offers high quality additives combined with expert knowledge of your agricultural business.

گونه های حیوانی هدف

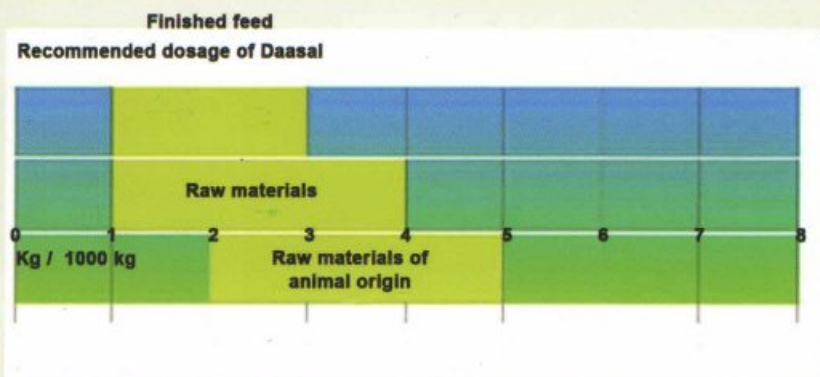
انواع دام و طیور

موارد مصرف

- مواد خام (مواد اولیه خوراکی)
- خوراک کامل
- خوراک های فرآوری شده
- تجهیزات

مقادیر توصیه شده مصرف

- در خوراک های کامل ۱ تا ۳ کیلوگرم در تن دان
- در مواد اولیه خوراکی ۱ تا ۴ کیلوگرم در تن خوراک
- در مواد خام با منشاء حیوانی ۲ تا ۵ کیلوگرم در تن خوراک



AB PHARMED

UNIT 2- NO 13 - 64 TH ST
ASAD ABADI AVE.
YOUSEF ABAD - TEHRAN - IRAN
P CODE: 1436994861
TEL : +98 21 88612917 - 19
FAX: +98 21 88612916

شرکت آبی فارمد

تهران - یوسف آباد - خیابان ۶۴ - پلاک ۱۳ - واحد ۲
کدپستی: ۱۴۳۶۹۹۴۸۶۱ | تلفن: ۸۸۶۱۲۹۱۷-۱۹

بسته بندی

داسال مایع در بسته های ۲۵ کیلو گرمی، ۲۲۵ کیلو گرمی و ۱۰۰۰ کیلوگرمی بسته بندی می گردد.

داسال درای (پودر) در کیسه های چندلایه با کیفیت بالا ارائه می گردد که محافظت از محصول را افزایش می دهد تا با بهترین شرایط بدست مصرف کننده نهایی برسد. داسال درای در کیسه های ۲۵ کیلوگرمی ارائه می گردد.

تاریخ انقضاء (مصرف)

۲ سال پس از تولید

ساخت Daavision هلند

Daavision

Dutch agricultural additives

P.O. box 168 | 5340 AD Oss | The Netherlands
www.daavision.com | info@daavision.com