

NUEVOS PRODUCTOS



Laboratorios SYVA presenta sus nuevas PROFLORAS

La retirada de los antibióticos promotores del crecimiento ha impulsado el desarrollo de otros productos mejoradores de la producción que no precisan de tiempos de espera. Un ejemplo claro es el de los probióticos, microorganismos apatógenos que se instauran en el aparato digestivo y producen efectos beneficiosos para el animal evitando la colonización de éste por agentes patógenos.

Laboratorios SYVA lleva años trabajando en este campo de los probióticos y ha volcado esta experiencia en sus nuevas PROFLORAS, productos que se adaptan a cada especie de destino e incorporan la inicial del microorganismo que contienen:

PROFLORA BOVISE (*Enterococcus faecium*)
PROFLORA AVIS P (*Pediococcus acidilactici*)
PROFLORA SUISP (*Pediococcus acidilactici*)

Las ventajas que presentan las nuevas PROFLORAS son las siguientes:

-Demostrado efecto pro-biótico: los dos principios activos (*E. faecium* y *P. acidilactici*) han demostrado su eficacia como mejoradores de los índices productivos en diferentes especies animales, por lo que han sido incluidos en la lista de aditivos autorizados por la Unión Europea.

-Mayor estabilidad:

• Presentan un período de caducidad largo (12 meses a temperatura ambiente y hasta 18 meses si se conservan a 4° C).

• Resisten una temperatura de granulación del pienso de hasta 70° C.

-Mayor resistencia a los tratamientos antibióticos y coccidiostáticos: flumequina, enrofloxacin, espectinomicina, decoquinato, halofuginona, salinomicina, diclazuril, etc.... Este hecho permite la administración conjunta de las nuevas PROFLORAS con este tipo de productos.



Las nuevas PROFLORAS se presentan en bolsas de 100 g y de 1 Kg en las que el producto va envasado al vacío, lo que garantiza la viabilidad de los microorganismos que contienen.

Para más información:
Laboratorios SYVA S.A.
Avda. Párroco Pablo Díez, 49-57
24010 LEÓN
Tel 987 800 800
mail@syva.es

LA AVICULTURA Y EL MEDIO AMBIENTE...

(Viene de página 512)

aminoácidos y energía con una mayor confianza. En el futuro, bajo ciertas circunstancias, puede que sea incluso más apropiado relacionar el uso de fitasa con los niveles alimentarios de fitato que simplemente eliminar una cantidad establecida de fósforo inorgánico. Además, debido a que el fitato se asocia con la fibra de la pared celular—PNA—en algunos ingredientes, es posible que la fitasa y las enzimas PNA ofrezcan ciertos efectos sinérgicos.

Consideraciones de los nutrólogos

1. Determinar los niveles de fitato alimentario "típicos", ya que esto puede influenciar los valores matriciales que pueden asignarse a los nutrientes no minerales y el nivel óptimo de inclusión de fitasa.
2. Asignar los niveles de inclusión apropiados al producto o premezcla fitásica en la formulación y asegurar que los valores de la matriz sean correctos para el nivel de inclusión de fitasa.
3. Determinar el contenido de fósforo de los ingredientes y su variación, así como seleccionar fuentes con altos valores bioló-

gicos y una variación mínima. En el caso de fuentes inorgánicas, revisar/ajustar periódicamente los valores de disponibilidad/digestibilidad de fósforo en base a la información publicada.

4. Familiarizarse con las recomendaciones del proveedor sobre el uso de su producto fitásico.

5. Evaluar periódicamente el alimento para ver si es necesario aumentar el nivel de actividad fitásica. Como las enzimas son termosensibles a temperaturas excesivas, en condiciones prácticas las temperaturas de molido/granulado y la presión de vapor afectan su actividad en el pienso cuando se usan productos secos. En los sistemas de aplicación líquidos también se debería comprobar periódicamente tanto la recuperación absoluta de la fitasa en el alimento proveniente del pienso granulado, como el coeficiente de variación del análisis.

Conclusiones

El uso de cereales con un bajo contenido de ácido fítico—fitato—disminuirá la liberación potencial de nutrientes cuando se añada fitasa simplemente debido a la presencia de menos fitato, lo que disminuye así el potencial que posee ese sustrato para ligar otros nutrientes. Sin embargo, estos ingredientes mejorados todavía contienen fitato que sería sensible a la adición de fitasa. ●

