

NATACID

Fungicida natural producido por fermentación de cepas de *Streptomyces natalensis*.

El compuesto activo del **Natacid** es precisamente la Natamicina, también conocida como Pimaricina.

CARACTERÍSTICAS

Compuesto activo: Natamicina 50%
 Vehículo: Lactosa 50%
 Descripción: Polvo amarillo claro
 Solubilidad: Baja solubilidad en agua y en la mayoría de solventes orgánicos.
 Estabilidad: Susceptible a hidrólisis natural, oxidación y luz ultravioleta.

EFFECTOS DE LA TEMPERATURA

Las soluciones de **Natacid** son estables a temperatura ambiente por periodos de hasta 24 horas, de igual forma no ven afectadas por temperaturas mayores a 100°C durante periodos cortos. Sin embargo, debido a la hidrólisis de la estructura anillada de la Natamicina, ésta es afectada si es expuesta a temperaturas mayores a 50°C durante más de 24 horas. Por lo tanto, las soluciones de **Natacid** no sufren pérdida significativa alguna de actividad al ser sometidas a procesos de pasteurización.

EFFECTO DE LA LUZ

El **Natacid** en polvo y las soluciones líquidas de éste son susceptibles a deteriorarse si son expuestas en forma prolongada a la luz ultravioleta, por lo tanto deben ser protegidas de la luz solar directa.

APLICACIONES

El **Natacid** funciona en infinidad de sistemas de alimentos y bebidas para evitar el crecimiento de hongos y levaduras. Las dosis de aplicación son mucho menores que las de los sorbatos y otras alternativas. Las dosis reales variarán en relación al alimento a ser protegido y a las cuentas de hongos y levaduras existentes.

LA MAYORIA DE APLICACIONES INCLUYEN:

QUESOS

El tratamiento puede ser aplicado en una mezcla en seco, una solución líquida para inmersión ó spray y también con cubiertas en emulsión.

El tratamiento en seco debe ser dosificado para obtener no más de 20ppm de Natamicina en el producto final. En algunos países las soluciones para inmersión y spray son comúnmente formuladas para que contengan de 200 a 300ppm de Natamicina hasta concentraciones tan altas como un 0.5% (2,500ppm). Las soluciones para inmersión deben ser agitadas continuamente debido a que la baja solubilidad de la Natamicina en agua provoca una tendencia del ingrediente activo a precipitarse. De hecho la baja solubilidad del **Natacid** es una ventaja, ya que la Natamicina se mantiene en la superficie, donde precisamente y con más frecuencia ocurre el crecimiento de hongos y levaduras.

Mediante dosis utilizadas de 1,000ppm en cubiertas en emulsión, se logra obtener una concentración de natamicina de 10 microgramos por centímetro cuadrado.

EMBUTIDOS Y PRODUCTOS CARNICOS

Carnes y embutidos también pueden ser tratados con soluciones para inmersión y spray. Con concentraciones de 4,000ppm de Natamicina se obtienen concentraciones en superficie de 8 microgramos por centímetro cuadrado.

YOGHURT Y BEBIDAS

Natacid es la mejor alternativa a otros conservadores para usarse en yoghurt, jugos de fruta, vino, etc. La dosis funcional en yoghurt es de 15 a 20ppm de Natamicina (30 a 40gr de **Natacid** x 1 ton de producto).

...EL ANTIMICÓTICO NATURAL PRODUCIDO POR FERMENTACION

CALCULO DE CONCENTRACIONES DE NATAMICINA EN SOLUCIONES					
CONCENTRACIÓN DE NATAMICINA (ppm)	1,000	1,500	2,000	2,500	4,000
NATACID (%)	0.2	0.3	0.4	0.5	0.8
NATACID (gr x lt agua)	2	3	4	5	8

VENTAJAS

- El **Natacid** es efectivo contra una extensa lista de cepas de hongos y levaduras; mejorando la apariencia estética y la vida de anaquel de los alimentos.
- Reduce el riesgo de producción de micotoxinas fúngicas.
- No afecta en lo más mínimo la apariencia, sabor, aroma ó color de los alimentos.
- No afecta ni interfiere con la actividad deseada de cultivos en productos fermentados ni sobre bacterias.
- Los organismos indeseables no desarrollan resistencia frente al **Natacid**.
- Es mucho más efectivo que los conservadores químicos en mínimas dosis.



CLERICI • SACCO GROUP

... EL ANTIMICÓTICO NATURAL PRODUCIDO POR FERMENTACIÓN

Gpe. Victoria No. 121 Col. Agua Blanca Ind. Zapopan, Jalisco. México C.P. 45235 Conmutador 01(33)3684-9484

Fax: 01(33)3684-6063

e-mail: servicio@raff.com.mx

<http://www.raff.com.mx>