TOXI-VETo

Fabricado por laboratorios VMD Bélgica.

TOXIVETo es GMP aprobado por las directivas de la unión Europea.

Secuestrante de micotoxinas de amplio espectro, estimulante de la inmunidad, destoxicante y regenerador de las funciones hepáticas para bovinos, caprinos, ovinos, equinos, porcinos y aves.
Las micotoxinas son metabolitos tóxicos producidos por hongos , durante la cosecha o el almacenamiento de granos.

Los efectos de las micotoxinas sobre el rendimiento y la salud animal son :
- Reducción del consumo de alimento
- Daño hepático
- Daño renal
- Supresión de Inmunidad
- Reducción de la fertilidad
- Predispone a Enfermedades respiratorias, aumento de células somáticas
- Respuesta reducida a la vacunación

Composición:
Bentonita……..360g/kg
Clinoptilolita……..…….200g/Kg
Sepiolita……200g/Kg
Extracto de levadura…….100g/Kg
(Saccharomyces cerevisiae)
Sorbitol……50g/Kg
Inulina……..50g/Kg
Propionato de calcio…….25g/Kg
Extracto de plantas……15g/KG

Características
1.Mezcla mineral de arcillas :
sepiolita, bentonita y Zeolita (clinoptilolita)
2.Antiaglutinantes (sodio hidratado silicatos de aluminio de calcio)
3.Conservantes (propionato de calcio) ,
4.Extracto de achicoria fuente de inulina .
5.Sorbitol
6.Extractos de levadura (Saccharamoyces cerevisiae),
7.Extracto de alcachofa

Toxiveto es un secuestrante de amplio espectro contra la actividad de micotoxinas polares y no polares.
Es una mezcla de minerales seleccionados de alta pureza de arcilla
(Clinoptilolita , bentonita y sepiolita) con altos niveles de vinculación de
toxinas polares .

Características físico-químicas de las arcillas:

Tipo arcilla	CIC[1] meq	Tipo de cargas[2]	Polaridad	Resistencia (milihoms)
Caolinita	0 – 20	-	Isoeléctrica	-
Sepiolita	15 – 20	-	Polares y/o dipolares	-
Ilitas y cloritas	20 – 60	Isomórfica Inducidas	Dipolar	1,2 – 1,4
Bentonitas	60 – > 100	Isomórfica	Polar	0,2 – 0,6
Zeolitas Clinoptilolita	200 – 1000	Isomórfica	Polar	0,2 – 0,6

La zeolita es usada como aditivo para alimentos balanceados, cama de animales y preservador de alimentos.

Las zeolitas son un grupo de minerales aluminosilicatos altamente cristalinos cuya estructura forma cavidades ocupadas por iones grandes y moléculas de agua con gran capacidad de movimiento que permiten el cambio iónico y la deshidratación reversible.
La clinoptilolita es una zeolita que tiene una característica muy especial, es el único mineral en el mundo que tiene cargas negativas de manera natural.

Se distinguen por tener las siguientes propiedades:

-Alto grado de hidratación.

Esto ayuda a balancear el porcentaje de humedad de los alimentos.

- Habilidad de absorber gases y vapores.

Lo que ayuda a disminuir los olores repulsivos de la excreta del animal así como los del alimento, reduciendo significativamente de esta manera las moscas.

- Intercambio iónico.
De este modo actúa como agente secuestrante, regula las cantidades de nitrógeno en el rumen, convierte el nitrógeno no proteico en nitrógeno proteico y balancea el Ph.
Los beneficios de la zeolita como aditivo para alimentos son:

1. **Mejora la salud del animal**
   La zeolita mejora la salud del animal gracias a la alta capacidad de intercambio iónico que tiene y a su composición química, permitiéndole actuar como:
2. **Agente secuestrante de micotoxinas y metales pesados**
   A diferencia de otros agentes secuestrantes como la bentonita, la zeolita no secuestra vitaminas, ni otros nutrientes esenciales. Es por esto que la zeolita es considerada el método natural para la eliminación de micotoxinas más eficiente.

3. **Regulador del Nitrógeno No- Proteínico**
   La zeolita absorbe la mayoría del amoniaco generado por el Nitrógeno No Proteico, actuando como reserva y alentando el proceso de conversión del nitrógeno. Esto *permite incrementar las dosis de Nitrogeno no proteico hasta 4 o 6* veces más, ayudando a evitar la inflamación por el exceso de amoniaco, dificultades en la respiración y la falta de coordinación.
4. **Actúa como balanceador del Ph en el animal.**
   A demás de sus propiedades de intercambio iónico la zeolita posee propiedades alcalinas, por su alta concentración de calcio y magnesio, esto reduce y neutraliza la acidez, especialmente cuando es usada en pellet y es comido cuando la fibra ha sido parcialmente destruida.
5. **Reduce problemas de diarrea**
   Al mejorar la absorción de nitrógeno, eliminar metales pesados y al eliminar micotoxinas y otras toxinas. La zeolita mejora notablemente la digestión de los animales reduciendo así los problemas de diarrea. Logrando que las heces sean mas consistentes y un manejo más sencillo de estas.
6. **Reduce el amoniaco de la excreta y de la orina**
   El amoniaco que producen la excreta y la orina de los animales es tóxico y al ser aspirado reduce la capacidad de producir hemoglobina en la sangre para retener oxígeno, esto crea serios problemas de salud, afectando su productividad y aumentando la mortalidad. La zeolita al ser consumida absorbe la mayor parte del nitrógeno no proteico reduciendo considerablemente los niveles de amoniaco en la excreta y orina.
7. **Mejora la eficiencia de conversión alimenticia y la productividad**
   La alimentación con zeolita normalmente resulta en una tasa menor de la eficiencia de conversión de alimento. Los animales de engorda ganan mas peso con menos alimento. Los rumiantes lecheros producen hasta un litro más de leche diario, y se han reportado mejoras en la calidad de la leche
   Las aves producen huevos más limpios de mejor calidad. Todo esto gracias a que la zeolita ayuda a mejorar el aprovechamiento de los nutrientes del alimento.
8. **Mejora la utilización del fosfato**
   La zeolita transforma el calcio en fosfato de di calcio, y otras fuentes de fosfato, lo cual incrementa la solubilidad y la utilización de fosfato. Puede ayudar a reducir hasta en un 50% la ración de fosfato de di calcio en los alimentos.

Toxiveto estimula la supresión inmune y aumenta la resistencia de los animales al ser sometidos a estrés :
Las levaduras Saccharomyces cerevisiae son microorganismos con propiedades completamente diferentes a las de las bacterias:
Las levaduras son resistentes a los antibióticos, sulfamidas y otros agentes antibacteriales.
Se ha demostrado que puede actuar como un inmuno estimulador e inmuno regulador y además incrementan la resistencia inespecífica para un gran número de bacterias que afectan el tracto respiratorio y digestivo.
Los extractos de levadura de Saccharomyces cerevisiae son ricos en beta-glucanos y Manano oligo sacáridos (MOS) .
Uno de los procesamientos más comunes incluye la realización de autólisis, y por acción de enzimas endógenas, se rompe la Pared cellular y se libera el protoplasma, obteniéndose entonces Extracto y Pared celular .
La Pared celular de la Levadura está compuesta principalmente de complejos de polímeros de β-glucanos, α-mananos, manoproteínas . Los mananos y manoproteínas representan el 30-40 % de la pared celular y determinan las propiedades de la superficie celular
El beta- glucanos son conocidos por su función de apoyo en la inmunidad e Influir en la ecología microbiana del intestino .
Los Manano oligosacaridos poseen una capacidad de unirse con las micotoxinas Zearalenona, convirtiéndolas en metabolitos no tóxicos.

Saccharomyces cerevisiae es una de las Levaduras más usadas y ampliamente comercializada ya que es rica en proteínas (40-45 %) de alto valor biológico y abundante en vitaminas del complejo B, como biotina, niacina, ácido pantoténico y tiamina.

Toxiveto mejora las vías de desintoxicación debido al apoyo de procesos metabólicos hepáticos ayudando a los animales a enfrentar condiciones desfavorables:

El Toxiveto contiene ingredientes de origen vegetal, la alcahofa y Achicoria y el Sorbitol que ayudan a mejorar el funcionamiento hepático y la regeneración del hígado obteniendo asi un máximo aprovechamiento de los alimentos ingeridos y un mayor desempeño productivo y reproductivo.

El extracto de alcachofa tiene un efecto hepatoestimulante y hapatoprotector. La función de la Cynara Scolymus sobre el sistema hepático consiste en mejorar el normal funcionamiento del hígado.Tiene efectos sobre el metabolismo de lípidos y proteínas., en la reducción de los niveles de colesterol y triglicéridos séricos, resultados atribuidos a las acciones colagogas y coleréticos (eliminación del metabolito por excreción biliar e incremento en la síntesis de acidos biliares).

El Toxiveto contiene achicoria.

El producto , extraido de la achicoria, es un fructooligosacarido (FOS)llamado inulina , el cual tiene una serie de efectos beneficiosos , sobre la composición y actividad de la microflora intestinal, la producción de heces, la absorción de Ca y otros minerales, la inmunidad y resistencia a infecciones y la digestibilidad de la proteina y la grasa.

Los términos “oligofructosa”, “oligofructanos” o “fructooligosacáridos (FOS)” son
Sinónimos.

La inulina se fermenta en el intestino grueso , por acción de la microbiota intestinal dando lugar a ácidos grasos de cadena corta como los ácidos acético, propiónico y butírico, y ácido láctico.

Este incremento en los acidos grasos produce una disminución del pH que da lugar a una reducción de bacterias patogenas como *Clostridium*,
Staphylococcus, Salmonella y Escherichia coli.

Aunque no se conoce con precisión el mecanismo mediante el cual la inulina aumenta la digestibilidad de la proteína y la grasa, probablemente este relacionado con su capacidad para inducir cambios beneficiosos en la microflora y un aumento en la longitud de las vellosidades de la mucosa intestinal.

El Toxiveto contiene Sorbitol.

El Sorbitol es una fuente de energía de acción lenta .Tiene acción diurética que favorece la actividad renal que está comprometida en los casos de micotoxicosis.

Reactiva la función hepática, particularmente incrementando la producción de bilis.

Toxiveto contiene Propionato de calcio cuya propiedad garantiza una buena protección contra el crecimiento de hongos y el decrecimiento microbiano.

Presentación

Bolsa de papel con revestimiento interior de plástico de 25 Kg y 2kg