



STIPRUS NP

Stiprus NP combina extracto de cardo mariano en alta concentración con aceites esenciales, taninos de castaño y sales de ácidos orgánicos (butirato de Calcio y lactato de Calcio)

Componentes

Extracto de cardo mariano

Los ingredientes activos del cardo mariano son químicos llamados flavonoides, los cuales son: silibina, silidianina y silicristina. Juntos éstos se denominan silimarina.

La silimarina protege el hígado al actuar como un antioxidante y promover el crecimiento de nuevas células hepáticas. La silimarina también ayuda con la digestión de grasas. Parece inhibir la entrada de sustancias dañinas en las células del hígado. El cardo mariano puede ayudar a prevenir o sanar el daño al hígado causado por micotoxinas y otros tóxicos hepáticos.

En **Stiprus NP** la alta concentración de este componente busca la máxima eficiencia en la protección del hepatocito ante los desafíos que plantea la producción animal.

Extracto de Castaño (Galotaninos y Elagitaninos)

Componente importado de Europa. Los taninos de castaño se clasifican como hidrolizables ya que se unen a las proteínas en la luz del tracto intestinal en una reacción reversible, teniendo propiedades de protección de la mucosa y de la unión estrecha entre los enterocitos. Los taninos tienen acción natural desinfectante, regulando la flora intestinal, siendo utilizados incluso como promotores de crecimiento no antibióticos. Su efecto astringente controla la humedad de las deposiciones.

Sus tres propiedades principales para resumir son:

Efecto bacteriostático: Actuando positivamente sobre las poblaciones bacterianas beneficiosas como Lactobacillus.

Efecto astringente: Disminuyendo la velocidad de pasaje y consiguiendo heces más firmes y reduciendo la incidencia de diarreas.

Efecto antioxidante: Protegiendo el ADN de células sanguíneas en presencia de stress oxidativo. Colabora con las vitaminas C y E favoreciendo su eficiencia.

Ácidos orgánicos

Los ácidos orgánicos son utilizados para modular la microflora intestinal, controlando a las bacterias patógenas y a otros microorganismos involucrados en la sanidad. Se aumenta la utilización de los nutrientes, se mejoran las tasas de crecimiento y la eficiencia alimenticia. Esto lleva a la alternativa como reemplazo a los antibióticos promotores de crecimiento. Por otra parte los ácidos tienen la capacidad de higienizar el alimento antes de su ingestión, disminuyendo la posibilidad de contaminaciones causadas por microorganismos. En su estado no disociado (no ionizados y lipofílicos) los ácidos orgánicos pueden penetrar la pared celular bacteriana e interrumpir la fisiología normal de las bacterias sensibles a los cambios de pH en su citoplasma (Coliformes, Clostridia, Salmonella, Listeria, Campilobacter). Una vez dentro del citoplasma bacteriano el ácido se disocia, liberando el ión H^+ , esto causa una baja del pH interno y la bacteria se ve obligada a expulsar esos cationes gastando energía. Adicionalmente, el anión resultante del resto del ácido se acumula y afecta la cadena de ADN. Alterando la síntesis de proteínas y la replicación del ADN.

¿Sabías que el ácido butírico es clave para potenciar la salud intestinal y el rendimiento productivo en aves y cerdos?

Dentro de los ácidos orgánicos éste tiene propiedades que pueden considerarse excepcionales. Se ha comprobado que además de ser un metabolito que nutre al enterocito, tiene la capacidad de acelerar la regeneración del epitelio de la mucosa entérica ante la acción de agentes agresores e incluso aumentar la cantidad de vellosidades intestinales y la profundidad de las criptas, expandiendo sustancialmente la superficie de absorción intestinal. Por otra parte es el ácido orgánico con más capacidad de penetración a través de las paredes de los microorganismos G+ además de su excelente acción sobre los G-. Adicionalmente es capaz de estimular la secreción pancreática de enzimas digestivas, mejorando la digestibilidad del alimento. Y estimula secreción de insulina, disminuyendo la glucemia y por lo tanto incrementando la sensación de apetito, lo cual lleva al aumento del consumo de alimento. Por todo esto hoy es indiscutiblemente un elemento indispensable en nutrición animal.

Aceites esenciales

(Carvacrol, Timol, Eugenol, Clnamaldehído, Capsaicina)

Tienen acción antimicrobiana ya que sus fracciones lipofílicas se unen a los componentes lipídicos de las paredes celulares de los microorganismos, modificando la actividad de los canales de Ca y K.

Y acción inmunomoduladora actuando sobre los procesos inflamatorios, inhibiendo a las citoquinas y previniendo la acción inflamatoria de ellos lipopolisacáridos.

En resumen Stiprus NP es un producto equilibrado que busca ayudar al hígado en su función, y al mismo tiempo controlar desafíos bacterianos no solo por su acción directa sobre los microorganismos sino también reforzando la inmunidad inespecífica y reduciendo los fenómenos inflamatorios y oxidativos.



Alternativas naturales para una mayor eficiencia productiva en aves y cerdos



ACID MAX NP



CYNARACID-MOS NP



MICO NP



PREMIX NP



NP
Nutri-Pal

www.nutri-pal.com.ar

Bureau Leloir - Perón 8725, Edificio 3, UF. 20 - C. P. 1713 Ituzaingó Prov. Bs. As.
info@nutri-pal.com.ar - ☎ +54 9 11 2256-2385