

# PALBIO 62 SP

---

## ***Cuando lo invisible se materializa***

Más allá de la salud intestinal en acuicultura



# PALBIO 62 SP

Palbio® 62 SP es una materia prima para alimentación animal a base de **proteínas hidrolizadas altamente digestibles**, obtenidas de mucosa intestinal porcina gracias a la tecnología **Enzyneer®**.

Es una **fuentes segura de proteínas de alta calidad y de péptidos funcionales** que se obtiene con un proceso industrial único (**tecnología Enzyneer®**). Este proceso da lugar a un producto compuesto por **L-α-aminoácidos y péptidos bioactivos**, que inciden positivamente en la salud intestinal de animales jóvenes y aseguran una **mejora productiva en instalaciones acuícolas**.



## LA SEGURIDAD ESTÁ EN NUESTRO ADN



La tecnología **Enzyneer®** es una tecnología original propiedad de Bioibérica, basada en la **hidrólisis enzimática**, que **garantiza la total bioseguridad del producto**.

Palbio® 62 SP es **100% seguro**. La materia prima procede exclusivamente de **animales aprobados para el consumo humano**. El resultado de la hidrólisis enzimática consigue fragmentos de proteína animal con un peso molecular medio de 600 Da y siempre por debajo de los 10kDa. Además, el **Texcell-Pasteur Institut** valida que cualquier potencial patógeno en la mucosa intestinal es inactivado gracias a la temperatura y duración aplicadas en nuestro tratamiento térmico.

## ECONOMÍA CIRCULAR

Palbio® 62 SP es un producto de **origen natural**, y su origen y proceso de producción al completo, se centran en la **economía circular**, generando valor añadido y **garantizando la seguridad**. Es un co-producto de la producción de **Heparina** y en su proceso de valorización se recupera, recicla y reutiliza una parte importante del agua, energía y otros materiales auxiliares evitando la generación de residuos.



APTO PARA  
TODAS LAS  
ESPECIES

## EFFECTOS DEMOSTRADOS SOBRE PECES Y CAMARONES \*

Palbio® 62 SP es una proteína de alta calidad que incide positivamente en la **salud intestinal de peces y camarones**. Su uso rutinario **mejora los principales parámetros productivos de la instalación acuícola, y reduce los costes** de la explotación derivados de una mala salud intestinal de los animales.

### PECES

- **Dorada:** **mejora** los parámetros nutricionales **GMD, IC y peso** contra dietas formuladas exclusivamente con proteínas vegetales.
- **Trucha:** cambios histológicos en las células intestinales al reemplazar la harina de pescado con alimento suplementado con Palbio. **Disminución de la inflamación y aumento de las células goblet.**

### CAMARONES

- La adición de 1% de Palbio a la dieta regular **reduce** la incidencia **de necrosis de los túbulos hepatopancreáticos** y los niveles de infiltrado hemocítico.
- La adición de Palbio **mejora significativamente la digestibilidad** de toda la dieta, en comparación con las dietas que contienen exclusivamente harina de pescado y harina de soja.
- Con un 1% de adición de Palbio a la dieta regular, se consigue un **aumento de peso** significativo **(+ 6%)** a las 12 semanas, en comparación con las dietas regulares sin Palbio.

\* Las afirmaciones relacionadas con los productos se basan en pruebas científicas disponibles bajo petición.

## LA SOLUCIÓN NATURAL PARA UN CRECIMIENTO MÁS RÁPIDO Y SANOS

Propiedades de Palbio® 62 SP:

Palatabilidad.	Sin factores anti nutricionales.
Digestibilidad.	Hipoalergénico.
Homogeneidad y estabilidad.	Bajo peso molecular.
Alto nivel de aminoácidos y oligopéptidos.	



## BIOIBÉRICA

### MÁS DE 40 AÑOS MEJORANDO LA SALUD Y EL BIENESTAR DE PERSONAS, ANIMALES Y PLANTAS.

Desde 1975 identificamos y desarrollamos biomoléculas de elevado valor biológico y terapéutico, que se transforman en **productos de alta calidad para las industrias farmacéutica, nutracéutica, veterinaria, alimentaria y agrícola**. Nuestro modelo de producción se basa en el uso de materias primas de origen animal de la manera más eficiente.

Garantizamos la **trazabilidad total y el control de calidad** en todo el proceso de producción. Procesamos la materia prima en nuestras 9 instalaciones productivas de vanguardia, que cumplen con las regulaciones más restrictivas y actualizadas y los estándares de buenas prácticas de fabricación (GMP+).



#### Oficina corporativa

Av. Països Catalans 34, planta 2ª  
08950 Esplugues de Llobregat  
(Barcelona- Spain)  
Tel.: +34 93 490 49 08

#### Domicilio social

C/ Antic Camí de Tordera, 109-119  
08389 Palafolls  
(Barcelona-Spain)  
Tel.: +34 93 765 03 90

[info@bioiberica.com](mailto:info@bioiberica.com)  
[www.bioiberica.com](http://www.bioiberica.com)

