

ALMACENAMIENTO Y MANEJO

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO

PÁGINA 1 DE 2



INTRODUCCION

El alimento para animales es un producto semi perecedero. Al igual que el pan que compramos en el supermercado o el queso que guardamos en el refrigerador, se echará a perder si se almacena por mucho tiempo. Podemos ir a la tienda cada semana por alimentos frescos, pero esto no es práctico ni económicamente factible cuando se compran grandes cantidades de alimento para animales. Por lo tanto, la pregunta es: ¿cómo podemos extender la vida útil del alimento durante varios meses?

Cuando hablamos de vida útil, es importante entender lo que ocurre con el alimento durante el almacenamiento a largo plazo. Los problemas se dividen en cuatro categorías principales:

PÉRDIDAS DE NUTRIENTES

A medida que el alimento envejece, las vitaminas esenciales, especialmente la vitamina C, comienzan a degradarse y eventualmente se vuelven deficientes. Las altas temperaturas y la humedad aceleran esta degradación. Como fabricantes, abordamos este problema de dos maneras:

1. Añadiendo niveles excesivos de vitaminas para compensar las pérdidas durante la fabricación y el almacenamiento.
2. Utilizando formas estabilizadas de vitaminas que resisten la degradación. Zeigler fue pionera en el desarrollo de una forma estabilizada de vitamina C, el L-Ascorbil-2-Polifosfato (STAY C), que tiene 80 veces más estabilidad que la vitamina C estándar en alimentos peletizados a temperatura ambiente (25°C).

Esto permite mantener niveles adecuados de vitaminas durante seis meses o más en alimentos secos peletizados. Estudios han demostrado que los alimentos elaborados con Stay C mantienen niveles adecuados incluso después de un año de almacenamiento.

Como consumidor, puede minimizar las pérdidas de nutrientes almacenando el alimento en un lugar fresco, seco y bien ventilado, y siguiendo las pautas de almacenamiento descritas en este folleto.

RANCIDEZ

La rancidez es el deterioro de las grasas y aceites presentes en niveles relativamente altos en la mayoría de las dietas acuícolas. Con el tiempo, el oxígeno descompone químicamente las grasas, generando subproductos indeseables. Estos compuestos pueden causar:

Rechazo del alimento
Sabor desagradable en la carne
Deficiencia de vitamina E
Crecimiento y salud deficientes

La rancidez se previene añadiendo antioxidantes a la fuente de grasa y usando únicamente aceites de pescado de la más alta calidad. En Zeigler Bros., todos los aceites son analizados para detectar rancidez y contaminantes antes de su compra. Seguir las pautas de almacenamiento recomendadas también minimiza este riesgo.

MICROORGANISMOS

Lamentablemente, la mayoría de los alimentos para animales proporcionan un medio excelente para el crecimiento de mohos y bacterias cuando hay suficiente humedad y calor. Los mohos producen micotoxinas, venenos que pueden causar desde un crecimiento deficiente hasta mortalidad en muchas especies acuícolas. Mantener bajos niveles de humedad (<10%) y usar ingredientes frescos y de alta calidad reduce las probabilidades de formación de moho. Sin embargo, la clave real es un buen almacenamiento.

INFECTACIONES: ROEDORES / INSECTOS

Cuando el alimento se almacena durante períodos prolongados, existe el riesgo de infestación. Los roedores e insectos son vectores que pueden transportar enfermedades y mohos. Si no se controlan, pueden causar graves daños al suministro de alimento almacenado. Las siguientes pautas ayudan a prevenir infestaciones.



Copyright © 2025 por Zeigler Bros., Inc.

Se reservan todos los derechos. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, distribuida o transmitida de ninguna forma ni por ningún medio, incluyendo fotocopiado, grabación u otros métodos electrónicos o mecánicos, sin el permiso previo por escrito del editor, excepto en el caso de citas breves incluidas en revisiones críticas y otros usos no comerciales que son permitidos por la ley de derechos de Copyright. Para solicitudes de permiso, escriba al editor, dirigido a "info@zeiglerfeed.com".

ALMACENAMIENTO Y MANEJO

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO

PÁGINA 2 DE 2

PAUTAS DE ALMACENAMIENTO



ALIMENTO EMPAQUETADO (EN SACOS)

1. Almacenar en un lugar fresco, seco y bien ventilado.
2. Rotar el inventario para usar primero el alimento más antiguo ("Primero en entrar, primero en salir").
3. Apilar los sacos ordenadamente sobre tarimas, evitando el contacto directo con pisos húmedos.
4. Dejar al menos 45 cm entre las pilas y las paredes o columnas para permitir limpieza, colocación de trampas y ventilación.
5. Mantener los diferentes tipos de alimento separados y claramente marcados. No mezclar sacos de alimento medicado y no medicado.
6. Si los sacos vienen envueltos en plástico, retirar el envoltorio antes de almacenarlos para mejorar la ventilación y prevenir el moho.
7. Control de roedores/insectos:
 - Mantener las puertas cerradas cuando no estén en uso.
 - Colocar trampas/cajas con cebo alrededor de las paredes interiores y exteriores.
 - Usar trampas automáticas o con pegamento cerca de las puertas.
 - Limpiar derrames de alimento y retirar sacos rotos de inmediato.
 - Aplicar insecticida autorizado durante los meses cálidos.
 - Usar insecticidas de efecto residual en grietas y hendiduras.
 - Fumigar periódicamente si es necesario, con aplicadores calificados.
 - Mantener el exterior libre de maleza.
 - Corregir problemas de drenaje que sirvan como criaderos de insectos.
8. Manipular los sacos con cuidado. Aunque las dietas peletizadas son duraderas, el manejo brusco genera polvo, lo cual reduce la calidad del agua y genera pérdidas.

ALIMENTO A GRANEL

1. El diseño del silo debe permitir el vaciado completo y flujo de aire para prevenir condensación.
2. Revisar regularmente en busca de fugas y repararlas inmediatamente.
3. Vaciar completamente el silo entre cargas. Algunas zonas internas acumulan polvo y alimento viejo, lo cual puede deteriorarse.
4. Limpiar regularmente el interior de los silos, eliminando residuos incrustados que fomentan moho e insectos.
5. Los silos pueden sellarse y fumigarse, pero esto debe hacerlo un fumigador certificado.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO

- Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar.
- Revisar el empaque para verificar la fecha de fabricación.
- Rotar el inventario para usar primero el producto más antiguo (principio de "primero en entrar, primero en salir").
- Si se reciben tarimas de alimento, retirar la envoltura de plástico para prolongar la vida útil del producto.

Copyright © 2025 por Zeigler Bros., Inc.

Se reservan todos los derechos. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, distribuida o transmitida de ninguna forma ni por ningún medio, incluyendo fotocopiado, grabación u otros métodos electrónicos o mecánicos, sin el permiso previo por escrito del editor, excepto en el caso de citas breves incluidas en revisiones críticas y otros usos no comerciales que son permitidos por la ley de derechos de Copyright. Para solicitudes de permiso, escriba al editor, dirigido a "info@zeiglerfeed.com".



nutrition through innovation

Zeigler Bros., Inc.
400 Gardners Station Road
Gardners, PA 17324 USA

www.zeiglerfeed.com
info@zeiglerfeed.com

717-677-6181
717-677-6826 fax

GLOBAL G.A.P.
The Global Standard for Safe and Sound Agriculture

