

ETOXIQUIN

El **Etoxiquin** es un antioxidante de alta eficiencia ampliamente utilizado en pre mezclas, alimento completo, aceite y harina de pescado, harina de hueso, grasas, aceites, micro elementos, vitaminas, pigmentos naturales, etc. Para protegerlos del enranceamiento y oxidación.

Presentaciones

Etoxiquin Aceite 95 %

Etoxiquin Polvo 66 %

Especificaciones

Especificación	Ingrediente	Contenido
Etoxiquin Aceite 95 %	Etoxiquin	≥95%
Etoxiquin Polvo 66 %	Etoxiquin	≥66.6%

Almacenamiento

Debe almacenarse en empaque cerrado en lugar seco.

Vida de Anaquel

Aceite: 24 meses en empaque cerrado

Polvo: 12 meses en empaque cerrado.

Empaque

Aceite: Tambos de 200 litros y Contenedor Plástico de 1000 litros.

Polvo: Sacos de 25 kilos con bolsa de aluminio interior y bolsa de papel plástico de tres capas exterior.

Características químicas y físicas

Nombre Químico:	6-etoxy-2,2,4 trimetil-1,2 di hidro quinoleína
Fórmula Química:	C ₁₄ H ₁₉ NO
Peso Molecular:	217.3

Apariencia

Aceite: Líquido de color amarillo a café

Polvo: Granulo fino de libre flujo de color café

Ambos pueden oxidarse y cambiar de color al contacto con la luz o el aire, pero esto no afecta su acción anti oxidante.

Efecto

Controla eficazmente la oxidación y deterioro de amino ácidos, proteína, grasa, aceite, pigmentos naturales, vitaminas, etc.

Dosis

Producto	Alimento Terminado	Premix	Harina y aceite de pescado, Grasa, Aceite, Pigmentos, Harina de Hueso etc.
Aceite	100 a 130 g/ton	300 g/ton	600 a 1000 g/ton
Polvo	150 a 200 g/ton	500 g/ton	1000 a 1500 g/ton

Precauciones

- Durante el almacenaje y transporte debe evitarse el contacto con humedad, rupturas del empaque, altas temperaturas y luz de sol directa.
- La dosis se ajustara de acuerdo a la temperatura, humedad, período de almacenamiento y composición del producto al que vaya a añadirse.
- Si existe contacto con la piel deberá lavarse con agua y jabón. En caso de contacto con los ojos enjuagarlos con una solución no irritante.