



# X-FRESH™: INNOVACIÓN EN EL TRATAMIENTO DE CRUSTÁCEOS

Soluciones  
avanzadas para la  
industria de  
crustáceos

---

# PUNTOS CLAVE DE LA PRESENTACIÓN

- Características del producto X-FRESH™
- Detalles de suministro y precio
- Dosis y forma de uso del X-FRESH™
- Procedimiento de tratamiento de crustáceos
- Beneficios y reutilización del baño



---

CARACTERÍSTICAS  
DEL PRODUCTO  
X-FRESH™



---

# FORMATO DE PRESENTACIÓN: LÍQUIDO

## **Mezcla Homogénea**

El formato líquido proporciona una mezcla homogénea, garantizando la eficacia del tratamiento de crustáceos.

## **Fácil Aplicación**

La aplicación sencilla del formato líquido permite un tratamiento eficiente y cómodo en el proceso de producción.

## **Optimización de Resultados**

El uso del formato líquido optimiza los resultados del tratamiento, mejorando la calidad del producto final.



---

# CONCENTRACIÓN EN 4-HR: 5%

## **Efectividad del Tratamiento**

Una concentración del 5% en 4-HR asegura la efectividad del tratamiento para crustáceos, optimizando el resultado.

## **Maximización del Impacto**

Esta proporción ha sido diseñada para maximizar el impacto del producto en el tratamiento de crustáceos.

## **Resultados Satisfactorios**

La formulación garantiza resultados satisfactorios en el tratamiento, beneficiando la salud de los crustáceos.





---

# OTROS COMPONENTES: E330 Y MONOPROPILENGLICOL

## **Importancia de E330**

E330, o ácido cítrico, es esencial para mejorar la calidad y la conservación de los crustáceos en productos alimenticios.

## **Monopropilenglicol**

El monopropilenglicol se utiliza por sus propiedades humectantes y antioxidantes, lo que ayuda a mantener la calidad de los crustáceos.

## **Mejora de la Calidad**

Ambos componentes son seleccionados específicamente para garantizar la calidad y la seguridad de los crustáceos durante su procesamiento.

---

# DETALLES DE SUMINISTRO Y PRECIO





---

# SUMINISTRO EN GARRAFAS DE 10 KILOS

## **Facilidad de Gestión**

Las garrafas de 10 kilos permiten una gestión sencilla, garantizando que el producto se mantenga fresco y efectivo.

## **Facilidad de Distribución**

El formato de 10 kilos facilita la distribución en diferentes instalaciones, mejorando la logística.

## **Uso Versátil**

Este formato es ideal para su uso en diferentes instalaciones, adaptándose a diversas necesidades.

---

**PRECIO  
ASEQUIBLE EN  
RELACIÓN A  
EUROS/KILO  
PARA  
FABRICACIONES  
DE 1.000 KILOS**



**Opción Económica**

El precio del producto en su formato de presentación de uso industrial es ideal para empresas que necesitan cantidades grandes a un costo accesible.

**Maximización de Inversión**

Este precio permite a los clientes maximizar su inversión, mejorando la rentabilidad en el tratamiento de crustáceos.

**Beneficio para Empresas**

Las empresas pueden beneficiarse de precios competitivos al comprar grandes cantidades de producto.

---

---

# DOSIS Y FORMA DE USO DEL X- FRESH™

---



---

# DOSIS RECOMENDADA: ENTRE 0,1% Y 0,2%

## **Importancia de la Dosis**

La dosis recomendada es crucial para la eficacia del tratamiento y la salud de los crustáceos.

## **Rango de Dosificación**

Aplicar entre el 0,1% y el 0,2% permite obtener los mejores resultados en el tratamiento.

## **Resultados Óptimos**

La aplicación correcta garantiza que los crustáceos reciban la cantidad adecuada para su bienestar.





---

# PROCESO DE DILUCIÓN Y HOMOGENEIZACIÓN

## **Importancia de la Dilución**

La dilución es crucial para lograr la concentración adecuada del producto. Esto ayuda a maximizar su efectividad durante el tratamiento. Diluir la cantidad necesaria de **X-FRESH™ LÍQUIDO** en el volumen suficiente de agua a temperatura entre 0°C y 3°C.

## **Proceso de Homogeneización**

La homogeneización asegura que el producto se mezcle de manera uniforme con el agua, evitando concentraciones desiguales.

## **Distribución Uniforme**

Una buena mezcla garantiza que el producto se distribuya uniformemente en el baño de tratamiento, mejorando los resultados.

---



---

# AÑADIR SAL: ENTRE 3 – 3,5% Y HOMOGENEIZAR

## **Proporción de Sal**

Se recomienda añadir sal en una proporción de entre el 3% y el 3,5% para mejorar la eficacia del tratamiento.

## **Homogeneización de la Mezcla**

Es esencial homogeneizar bien la mezcla para garantizar la distribución uniforme de la sal en el tratamiento.


## **Ambiente Óptimo para Crustáceos**

Una mezcla bien preparada contribuye a un ambiente óptimo para el tratamiento eficaz de los crustáceos.

---

---

# PROCEDIMIENTO DE TRATAMIENTO DE CRUSTÁCEOS





---

# TIEMPO DE INMERSIÓN: 5 A 10 MINUTOS

## **Importancia del tiempo de inmersión**

El tiempo de inmersión es crucial para garantizar la eficacia del tratamiento en los crustáceos. Un tiempo adecuado mejora la absorción del producto.

## **Duración recomendada**

Se recomienda un tiempo de inmersión entre 5 y 10 minutos para un tratamiento óptimo. Esto asegura que el producto sea absorbido correctamente. Recuerde que de este modo se aplicará la **Regla de La Proporcionalidad Inversa**, esto es, **a menor concentración de producto, mayor tiempo de inmersión es necesario.**

## **Efectos de la inmersión inadecuada**

No cumplir con el tiempo recomendado de inmersión puede resultar en un tratamiento ineficaz. Esto puede afectar la salud de los crustáceos.

---



---

## RELACIÓN BAÑO: PRODUCTO A UTILIZAR (2:1)

### **Relación de 2:1**

Se sugiere una relación de 2:1 entre el baño y el producto para asegurar un tratamiento eficaz en los crustáceos. Es decir, el baño se refiere a : (agua con X-Fresh™ : materia prima).

### **Eficacia del Tratamiento**

Esta proporción específica optimiza la eficacia del tratamiento, asegurando mejores resultados en los crustáceos.

---



---

## CAPACIDAD DEL BAÑO: HASTA 300 KILOS DE CRUSTÁCEO

### Capacidad de Tratamiento

El **baño de tratamiento de 100 litros** tiene una capacidad de **hasta 300 kilos**, lo que permite un procesamiento eficiente de productos en tandas de entre 50-70 kg de materia prima por inmersión.

### Eficiencia Operativa

Esta capacidad es ideal para empresas que necesitan manejar grandes volúmenes de crustáceos de manera efectiva.

---

---

# BENEFICIOS Y REUTILIZACIÓN DEL BAÑO



---

# REUTILIZACIÓN DEL BAÑO: ENTRE CUATRO Y SEIS VECES

## **Ahorro Operativo**

Reutilizar el baño entre cuatro y seis veces puede resultar en un significativo ahorro en costos para las empresas, mejorando su rentabilidad.

## **Sostenibilidad Mejorada**

La reutilización del baño no solo ahorra dinero, sino que también promueve prácticas sostenibles en el tratamiento de aguas residuales.

## **Eficiencia en Recursos**

Implementar sistemas de reutilización mejora la eficiencia en el uso de recursos hídricos, crucial para operaciones responsables.

---





---

# EFICIENCIA EN EL TRATAMIENTO DE GRANDES VOLÚMENES

## **Optimización de Recursos**

X-FRESH™ mejora la eficiencia al optimizar el uso del tiempo y los recursos, lo que beneficia a las empresas en el manejo de grandes volúmenes.

## **Beneficios para Empresas**

Las empresas que manejan crustáceos experimentan mejoras significativas en la eficiencia de sus operaciones gracias al tratamiento efectivo de grandes volúmenes.

---

---

# EJEMPLO PRÁCTICO: TRATAMIENTO DE 100 LITROS DE BAÑO

## **Tratamiento de 100 litros**

Este ejemplo práctico anteriormente expuesto ilustra el proceso de tratamiento de agua en un baño de 100 litros y en tandas de entre 50-70 kg de materia prima por inmersión, mostrando su eficiencia y relevancia en la eficacia del tratamiento.

## **Aplicación de X-FRESH™**

Se demuestra cómo aplicar correctamente X-FRESH™ para optimizar el tratamiento del agua y lograr resultados efectivos.

## **Resultados de eficacia**

Los resultados obtenidos con el tratamiento muestran altos niveles de eficiencia y efectividad en la purificación del agua tratada.





---

# CONCLUSIÓN

## **Solución Innovadora**

X-FRESH™ se destaca por su enfoque innovador en el tratamiento de crustáceos, mejorando la calidad y la eficiencia del proceso.

## **Suministro Accesible**

Ofrece un suministro accesible que permite a la industria beneficiarse de sus características únicas sin complicaciones.

## **Eficiencia y Reutilización**

Su capacidad de reutilización y eficiencia en grandes volúmenes lo hacen ideal para la industria del marisco.