

DETER COPROFAGIA EXCEL

AUXILIAR EN EL TRATAMIENTO DE LA COPROFAGIA

FORMULA:

Glutamato monosódico	200 mg
Extracto de yuca Schidigera	14 mg
Clorhidrato de tiamina	200 mcg
Oleoresina de pimentón	80 mcg

Excipientes

Levadura seca de cerveza, Glicerina, Estearato de magnesio, Dióxido de silicio, Ácido esteárico..... 1 tableta

PRESENTACIÓN: Frasco con 60 tabletas



DESCRIPCIÓN:

Excel Deter Coprofagia desalienta a los perros y cachorros de consumir sus propias heces. Estas sabrosas pastillas para masticar son auxiliares para evitar que el perro desarrolle un hábito desagradable.

Controla el problema de coprofagia desincentivando el consumo de las heces por (1) imitación, (2) desórdenes de comportamiento, (3) aburrimiento o rebeldía.

El **glutamato monosódico** es una sal utilizada como potenciador del sabor en muchos alimentos, en los cuales lo podemos ver como aditivo E-621, y también, puede denominarse como GMS, sal china, ajinomoto o umami, haciendo referencia al quinto sabor. Se encuentra en diferentes alimentos procesados, sobre todo, en caldos y sopas envasadas o en productos salados congelados, pues combinado con otros ingredientes potencia y acentúa el sabor incrementando la palatabilidad de los mismos.

Extracto de yuca Schidigera El olor desagradable de las heces, es generado por la actividad fermentativa de la microbiota intestinal, sobre los nutrientes no absorbidos. Los compuestos generados, son principalmente:

- Ácidos grasos volátiles (acético, propiónico y butírico).
- Compuestos sulfurosos (ácido sulfhídrico y mercaptanos).
- Amoníaco (NH₃) y aminas volátiles (metilamina, etilamina, cadaverina y putrescina).
- Fenoles e índoles.

El aroma fecal, se debe a la mayor o menor presencia de estos compuestos, siendo la interacción entre estos el principal responsable. Para lograr una disminución de los malos olores de las heces se han buscado soluciones para modificar la población de la microbiota digestiva. En este ámbito existe una creciente preocupación por la búsqueda de productos naturales, entre las que las saponinas aparecen como una posible solución, las que también hoy se avalúan para su uso en dietas de mascotas. Dentro de las saponinas las más utilizadas es la derivada del extracto de la Yucca schidigera, que se han clasificado como GRAS (generalmente reconocidos como seguro) en EE.UU. por la

DETER COPROFAGIA EXCEL

AUXILIAR EN EL TRATAMIENTO DE LA COPROFAGIA

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) para el consumo animal y humano.

El extracto de *Yucca schidigera*, es la fuente comercial más usada de saponina esteroideal y se ha utilizado en diferentes dietas animales para controlar la acumulación de NH₃ y reducir el olor en excreciones. Al añadirse en dietas de perros y gatos, ha mejorado y reducido la intensidad del aroma fecal; y en perros también disminuye la concentración de ácido sulfhídrico en las flatulencias. Se han postulado varios mecanismos para explicar el efecto de las saponinas sobre el olor fecal, tales como la inhibición de la ureasa, o la modificación de la microbiota digestiva, por sus propiedades antiprotozoarias y antibacterianas, modificando la concentración de algunos productos metabólicos microbianos en el intestino grueso. También, se menciona un cambio en la permeabilidad del intestino grueso, que altera las concentraciones de los compuestos responsables del mal olor fecal o la unión de uno o más de estos compuestos odoríferos, reduciendo su disponibilidad y por lo tanto su capacidad de producir olor. Además, el extracto de *Yucca schidigera* posee una fracción glicoproteica que se une al amoníaco, evitando que este se volatilice y produzca olor.

Clorhidrato de Tiamina

Es un coenzima de las descarboxilasas (en la oxidación de los α -cetoácidos) y de las enzimas que transfieren grupos aldehído. Desempeña un papel fundamental en el metabolismo oxidativo de los glúcidos y lípidos, es decir, en la producción de energía. La tiamina también participa en la síntesis de sustancias que regulan el sistema nervioso.

Las necesidades de esta vitamina están muy en función de los carbohidratos ingeridos.

Como en todas las vitaminas hidrosolubles se almacena poco en el organismo por lo que su suministro con el alimento debe de ser regular. La insuficiencia de tiamina produce un cuadro sintomático conocido como Beriberi caracterizado por degeneración neuronal que se manifiesta en una debilidad muscular, hipersensibilidad, pérdida de reflejos, insuficiencia cardíaca, falta de apetito, edemas y, en casos extremos, la muerte. En animales que tienen poca tiamina se ve afectado el metabolismo de los carbohidratos de forma que se acumulan ácido pirúvico y ácido láctico en sangre y tejidos cerebrales produciendo trastornos neurológicos.

La oleoresina de pimentón (conocida también como extracto del pimentón o abreviadamente como ORP) es un colorante natural de color rojo en formato de oleoresina. Se emplea en la industria alimentaria bajo la denominación codificada E160c. Suele aplicarse a los alimentos que poseen un estado líquido o viscoso con la intención de tintarlos de color rojizo. Suele extraerse de forma natural procedente de los pimientos (es decir de los frutos de la especie *Capsicum annuum*). Se encuentra en grandes cantidades en las especias fundamentadas en el pimentón, empleadas en la coloración. La oleoresina del pimentón es una sustancia líquida que presenta propiedades ligeramente viscosas, su color es originariamente de rojo intenso, colores rojo violáceo oscuro, y con aroma típico de pimentón según las calidades, orígenes de los frutos. Con presencia de colores homogénea, es empleada en la industria por presentar buenas propiedades de fluidez a temperatura ambiente. Además de proporcionar color rojo, suele proporcionar sabor a pimentón.

La levadura seca de cerveza es un compuesto que se obtiene tras un proceso de deshidratación del hongo *saccharomyces*, este hongo suele encontrarse en estado natural en la piel de algunas frutas y en el mosto de la cerveza. Como su nombre indica, esta levadura en cuestión se utiliza para elaborar la cerveza. Hoy en día además también se cultiva este hongo para producir complementos dietéticos muy recomendables para el organismo. Esta levadura posee todas las vitaminas del grupo B y D, componentes antioxidantes, minerales y oligoelementos variados que producen un efecto tonificante e inmunoestimulante.

La glicerina es un lípido de origen natural usado como emulsionante, estabilizante, edulcorante, espesante y anticongelante. La glicerina, o el glicerol, es un alcohol que se genera de forma natural mediante procesos como la fermentación o la digestión. Es un lípido, no una grasa, con un alto contenido energético pero también con unas cualidades de textura y dulzor que unidos a una buena capacidad como conservante lo convierten en un compuesto muy importante en multitud de alimentos. Está presente en el vino y en licores. La industria alimentaria viene usando glicerol destilado (E 471) desde hace muchos años para la elaboración de margarinas o bollería. El glicerol es un potente agente emulsionante muy estable.

DETER COPROFAGIA EXCEL

AUXILIAR EN EL TRATAMIENTO DE LA COPROFAGIA

Es además un eficaz humectante, que hace que masas y bollos mantengan elasticidad y frescura. Este es posiblemente el uso más frecuente que se le da en casa. Añadido a la masa repostera dará un bizcocho mucha más jugoso y de muy larga vida. Es además un espesante y un posible sustituto del azúcar. Algunos chefs lo usan para sus salsas. Y finalmente, el glicerol puede usarse para bajar el punto de congelación de un producto manteniendo la cremosidad de una mezcla a temperaturas muy bajas (hasta -20°C).

El estearato de magnesio es utilizado como una fuente de magnesio. Los principales usos del estearato de magnesio son como aditivo diluyente y lubricante para comprimidos y es utilizado en la fabricación de medicamentos en polvo, tabletas y cápsulas. También se utiliza como aglutinante, agente anti-endurecimiento en productos de cosmética, espesante, emulsionante, aglutinante, desmoldante y para evitar la adhesión de los ingredientes durante la producción de comprimidos sólidos.

El dióxido de silicio tiene varias aplicaciones industriales que incluyen su uso como aditivo en la industria de los alimentos, aparece en la lista de aditivos alimentarios como E-551. Su función es actuar como agente anti-aglomerante, anti espumante, controlador de la viscosidad, desecante, clarificante de bebidas y como excipiente de medicamentos y vitaminas.

El ácido esteárico o ácido octadecanoico (CH₃ (CH₂)₁₆COOH) es un ácido graso saturado de 18 átomos de carbono, sólido a temperatura ambiente, de color blanco e inodora. Aunque el ácido esteárico se encuentra tanto en grasas de origen animal como vegetal, es más abundante en la grasa animal (aproximadamente 30%) que en la grasa vegetal (menos del 5%). Las grasas vegetales con mayor contenido de ácido esteárico son la manteca de cacao y la manteca de karité, donde su contenido es de entre un 28-45%. El ácido esteárico ocupa la segunda posición, respecto al consumo de grasas saturadas en la dieta actual, con un 25,8%, detrás del palmítico, que presenta un consumo del 56,3%. El ácido esteárico se encuentra mayoritariamente en la carne, seguido del pescado, los cereales y los lácteos. El ácido esteárico es utilizado en la industria para la fabricación de productos como tabletas. El ácido esteárico actúa como lubricante para la maquinaria, los polvos fluyen de manera más sencilla por la máquina y las tabletas mantienen su forma sin que el ácido esteárico interfiera con el producto.

DOSIS:

Menores de 5 Kg 1 tableta diaria

De 5 a 10 kg 2 tabletas diarias

De 10 a 15 Kg 3 tabletas diarias

De 15 a 20 kg 4 tabletas diarias

Mayores de 20 Kg 5 tabletas diarias

ESPECIES: Caninos

VÍA DE ADMINISTRACIÓN: Oral

ADEVERTENCIAS: No se administre en hembras gestantes. En caso de sobredosis accidental y que la condición de los animales no mejore o empeore detenga la administración del producto y consulte a su médico veterinario. Conserva en un lugar seco, fresco y protegido de la luz directa. No se deje a al alcance de los niños, animales domésticos y personas discapacitadas.

PRODUCTO DE USO EXCLUSIVO EN MEDICINA VETERINARIA.

HECHO EN ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA POR:
UNITED PET GROUP INC COMPANION ANIMAL



DETER COPROFAGIA EXCEL
AUXILIAR EN EL TRATAMIENTO DE LA COPROFAGIA

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR:
LABORATORIOS KIRÓN MÉXICO S.A DE C.V.

SU VENTA REQUIERE RECETA MEDICA
CONSULTE AL MEDICO VETERINARIO

Literatura exclusiva para Médicos veterinarios. No se deje al alcance de los niños.
Responsables de contenido: Departamento Técnico. farmacovigilancia@kironmexico.com
LABORATORIOS KIRÓN MÉXICO S.A. de C.V.
Av. Sor Juana Inés de la Cruz No. 582 Col. Benito Juárez Cd. Nezahualcóyotl
Estado de México. C.P. 57000 TEL. 55 51 12 77 43
Sitio Web: www.kironmexico.com
También encuétranos en Facebook, Instagram, You Tube y LinkedIn