

Lignocellulóz rostok

Magas összes élelmi rost tartalommal (TDF) rendelkező termékek, melyeket az Agromed GmbH-től (Ausztria) szerzünk be. A rostok az OptiCell® illetve FibreCell® márkaneveket viselik, a FibreCell® a szélesebb körben használt, klasszikus lignocellulóz rost, az OptiCell® újabb fejlesztésű, többféle rostot tartalmazó termék.



A takarmány nyersrost tartalmának közvetlen hatása van a takarmányfelvételre. Befolyásolja, hogy a takarmány mennyi időt tölt a gyomorban, így az egyéb komponensek emésztésére, oldódására is kihat. Befolyásolja továbbá a szervezet gyomorsav és tejsav termelését, így természetesen a pH-értéket is. Ennek révén gátolja a nemkívánatos baktériumok (pl. E. Coli) szaporodását.

A hagyományosan használt nyersrostforrások sajnos többféle problémát is felvetnek. A cukorrépaszelet mindössze 15-18% nyersrostot tartalmaz és magas kalcium tartalommal rendelkezik. A búzakorpa még alacsonyabb, 10-12% nyersrostot biztosít, ráadásul a mikotoxin szennyezettség is gondot okozhat. Ugyancsak nem elégséges nyersrostforrás a zab és az árpa.

Magasabb rosttartalommal bír a napraforgódara és a lucernaliszt. A napraforgódara fehérjetartalma és íze miatt csak mérsékelt mennyiségben használható rostforrásként, a lucerna esetében pedig a káliumtartalom jelenthet problémát. Mindkettőnél fennáll továbbá a mixotoxin szennyezettség veszélye. Ezekre a problémákra jelent megoldást a mikotoxin mentes, természetes alapanyagból készült lignocellulóz rostok használata.

Termék	Nyersrost tartalom	Szükséges mennyiség a rosttartalom 1%-os növeléséhez
Cukorrépa szelet	18%	5,5%
Korpa	10%	10%
Lucernaliszt	21,5%	4,7%
Malátacsíra	13%	7,7%

Zab	10%	10%
OptiCell®	53%	1,9%
FibreCell®	65%	1,5%

Az Opticell® természetes lignocellulóz rost alapú termék, lassan fermentálható és fermentálható élelmi rostok optimális kombinációja.

Összes élelmi rost (TDF)	kb. 85%
Savdetergens lignin (ADL)	kb. 30%

A TDF és ADL értékek rendkívül magasak, nem hasonlíthatóak a hagyományos rostok hasonló értékeihez! Az összes élelmi rost és a savdetergens lignin alapjaiban meghatározzák az emésztés étrendi hatásait.

Az OptiCell® a legújabb fejlesztésű lignocellulóz rost, amely a „klasszikus” lignocellulóz rost pozitív hatásain túl több egyéb előnyös tulajdonsággal rendelkezik:

A hagyományos lignocellulóz rost (FibreCell®) tulajdonságai

- Nyersrost és vízben oldhatatlan élelmi rostok (mint lignin és cellulóz) magas koncentrációja (53%).
- Lassítja a gyomor kiürülését, így a gyomorsav és az enzimek hosszabb ideig fejtik ki hatásukat.
- A könnyen fermentálható élelmi rostok fermentációját kiterjeszti a vastagbél emésztő részére, magasabb butirát és alacsonyabb ammónia koncentrációt eredményezve.
- Jobb vízfelszívódás a vastagbélben.
- Kiváló vízmegkötő képesség és térfogatnövekedés.

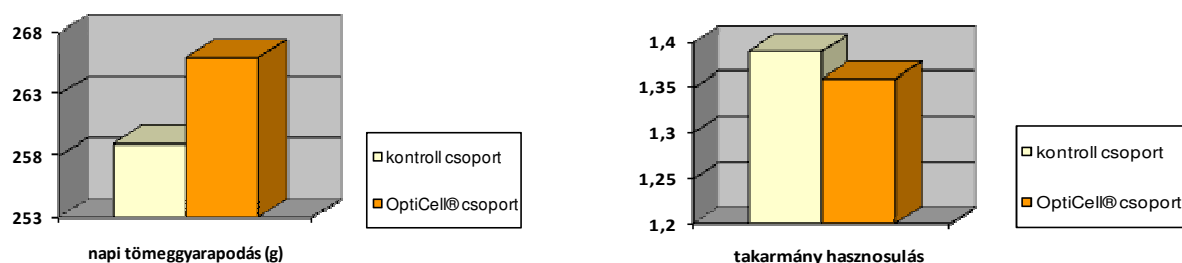
Az OptiCell® egyéb előnyei

- Patogén baktériumok szaporodása elleni védelem. A bakteriális fermentáció a tejsavtermelés növekedésével jár. Az Opticell® és a tejsav kombinációja az egészséges bélflóra jobb védelméhez vezet.
- Lassan fermentálható és fermentálható élelmi rostok optimális kombinációja révén javítja a vastagbél butirát termelését. Javítja a metabolizmust, a bél nyálkahártya minőségét, a víz felszívódását.
- A megnövekedett savtermelés az ammóniatermelő baktériumok szaporodását gátolja (az ammónia nem toxikus ammóniummá alakul).

A FibreCell® és OptiCell® termékek szigorú minőségbiztosítási követelmények szerint készülnek (ISO, GMP-13). Csaknem emészthetetlen, egyéb tápanyagoktól és mikotoxintól mentes termékek.

Alacsony a savmegkötő képességük (kb. 30 meq/kg takarmány 4-es pH esetén) és GMO mentesek.

A lignocellulóz rostok alkalmazásának pozitív hatása van a takarmány hasznosulására és a napi tömeggyarapodásra. Az alábbi diagram malacok esetében mutatja a mért eredményeket:



Milyen adagolással használjuk az OptiCell®-t?

Szojtatók kocák	2-3%
Szojtatók kocák ad libitum	3-6%
Hízók	0,5-1,5%
Malacok	1-2%
Broiler	0,5-1,5%
Pulyka	1-2% (a kritikus periódusban 2%)
Nyulak	2-5%
Tárolásuk	szennyeződésmentes, száraz hűvös helyen
Szavatosság	min. 12 hónap a gyártástól számítva