

Inovativni concept probavljivog proteina i fermentabilne vlaknine za hranidbu svinja

ProFiFerm proizveden je od posebno biranih nonGMO krmiva, koja se melju neposredno prije miješanja. Mješavina se podvrgava posebnom patentiranom tehnološkom postupku, poznatom kao LTCL postupak hidrotermičke obrade krmiva. Tijekom ovog procesa koristi se kombinacija visokih temperatura, tlakova i vlage u strogo određenom vremenskom okviru. U tako obrađenom materijalu, dolazi do promjena u hranidbenim karakteristikama obrađene hrane. Dolazi do otvaranja strukture matriksa krmiva s posljedičnim povećanjem hranidbenih vrijednosti i eliminacijom velikog djela antinutritivnih tvari.



- **Povećana probavljivost aminokiselina;**
- **Povećana probavljivost i fermentabilnost vlakana;**
- **Smanjena razina termolabilnih antinutritivnih tvari;**
- **Povišen WHC;**
- **Poboljšana ježnost.**

PROBAVLJIVOST PROTEINA

Omogućuje lakšu i sigurniju optimizaciju obroka i smjesa. Povišen WHC osigurava temeljitiju i bržu probavu organske tvari ProFiFerm-a. Hidratacija ingesta rezultira bržim započinjanjem mikrobne i enzimatske razgradnje.

PROBAVLJIVOST I FERMENTABILNOST VLAKANA

Vlakna su u osnovi biljni strukturni ugljikohidrati, veoma dugih lanaca koji se nazivaju polisaharidi. Njihova je glavna odlika niska ili nikakva probavljivost. Obradom LTCL tehnološkim postupkom mijenja se njihova struktura te ona postaju lako fermentabilna sa konačnim rezultatom tvorbe LHMK. One su glavni energetski izvor, ne samo za organizam već i za lokalne organe (stijenku crijeva), djeluju eubiotski na razvoj poželjne mikropopulacije te povećavaju resorptivnu površinu endotela probavnih organa (želuca, predželuca i crijeva).

ANTINUTRITIVNE TVARI

Visoke temperature u kombinaciji sa izuzetno visokim tlakovima tijekom obrade, uništavaju ili signifikantno smanjuju razinu određenih antinutritivnih tvari. Glukozinolati, gosipol i određeni termolabilni mikotoksini samo su jedan dio tih tvari.

WHC (WATER HOLDING CAPACITY) – Kapacitet Vezivanja Vode

Strukturalne promjene krmiva uslijed LTCL obrade, rezultiraju otvaranjem njihove strukture. Ovaj je efekt lako vidljiv ovim jednostavnim testom. Osim povećanja kapaciteta za vezivanje vode, mijenja se i brzina samog procesa koji je izuzetno ubrzan.

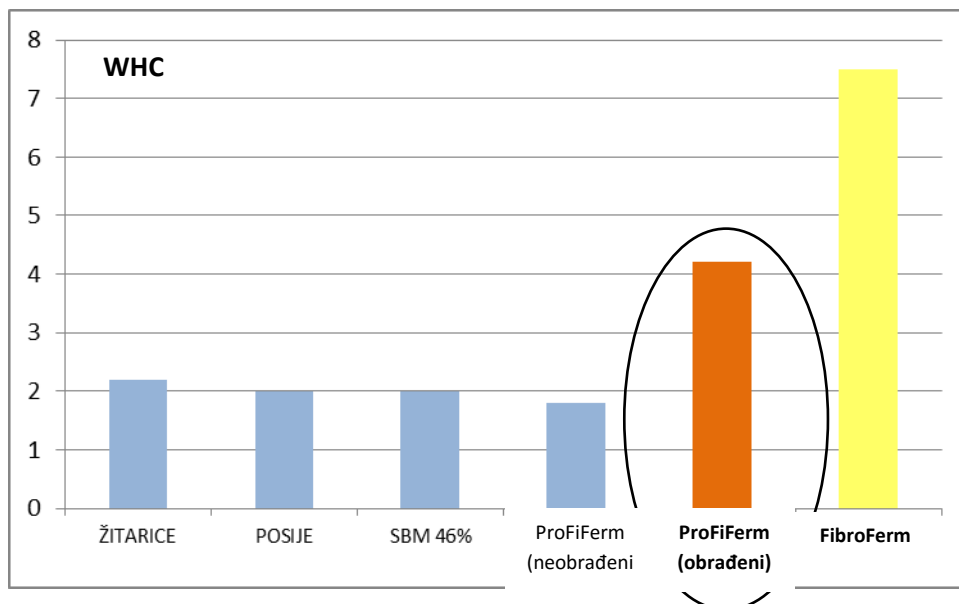
JEŠNOST

Ukus mješavine obrađene LTCL postupkom, uslijed otvorene strukture, je bolji što rezultira povećanom konzumacijom, izuzetno bitnom u stresnim vremenskim prilikama.



Tipična analiza

Suha tvar	g/kg	890	Lizin	g/kg	16,02
ME svinje	MJ/kg	12,8	Metionin	g/kg	7,05
Sirovi protein	g/kg	340	M+C	g/kg	14,32
Sirova mast	g/kg	57,8	Treonin	g/kg	13,87
Sirova vlaknina	g/kg	177,7	Triptofan	g/kg	4,39
Škrob	g/kg	-	Valin	g/kg	17,12
Šećeri	g/kg	89,4	Arginin	g/kg	23,14
Sirovi pepeo	g/kg	62,6	Lizine (SID)	g/kg	12,73
Ca	g/kg	6,1	Metionin (SID)	g/kg	6,02
Na	g/kg	0,5	M+C (SID)	g/kg	12,17
P	g/kg	10,6	Treonin (SID)	g/kg	10,96
K	g/kg	13,9	Triptofan (SID)	g/kg	3,56



KATEGORIJA	%
Tovljenici (početna faza)	5 – 20 %
Tovljenici (sredina i završna faza)	15 – 35 %
Nazimice	15 – 35 %
Bređe krmače	20 – 25 %
Krmače u laktaciji	20 – 35 %

FANON doo
 Vladimira Nazora 126
 42206 Petrijanec - CROATIA
 www.fanon.hr
 tel: +385/42 71 47 700
 fax: +385/42 71 45 580
 info@fanon.hr
 HRα19105007

