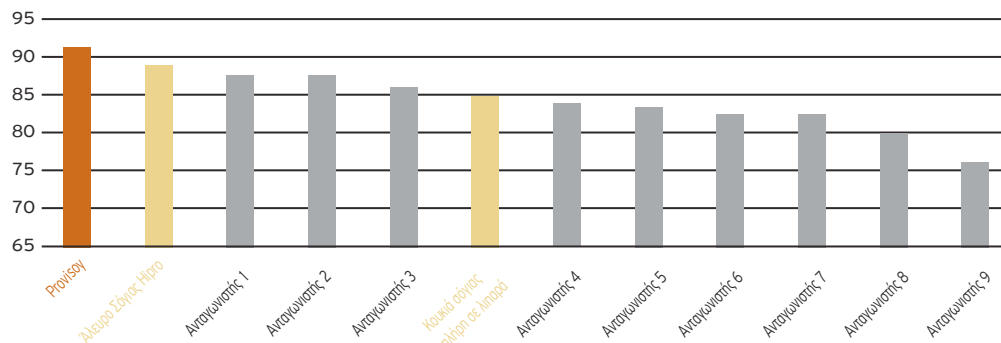


Σχήμα 2: Πεπτικότητα προϊόντων σόγιας

Πεπτικότητα in-vitro σε 3 ώρες % (μέσος όρος)

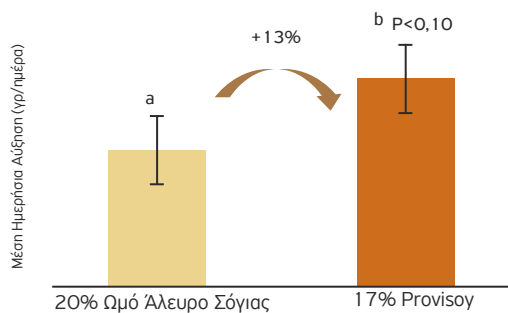


(Πηγή: Έρευνα της Provimi*, 2017)

*Τα αποτελέσματα βασίζονται στο τεστ πεπτικότητας in-vitro της Provimi. Τα in-vitro τεστ ελέγχονται από in-vivo δοκιμαστικά πειράματα στο Πανεπιστήμιο της Αλμπέρτα και στη φάρμα ερευνών της Provimi στο Velddriel.

Εν περιλήψει, το Provisoγ παρέχει σταθερή απόδοση των χοιριδίων μέσω μιας βιώσιμης πηγής πρωτεϊνών και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την ενίσχυση των χοιριδίων κατά την πρώιμη περίοδο του απογαλακτισμού ώστε να βοηθήσει στην ελαχιστοποίηση της εκδήλωσης διάρροιας. Η γνωστή ποιότητα της Provisoγ επιτρέπει τη μερική ή την πλήρη αντικατάσταση των υπάρχουσών πηγών πρωτεΐνης.

Σχήμα 3: Μέση Ημερήσια Αύξηση: μέρες 0-11 μετά τον απογαλακτισμό



CPN Iberia Research 2011, CL1105

Λεωφ. Νάτο @ Γκορτυσάς
Ασπρόπυργος 19300

+30 210 55 93 042

ALERE.GR

info@alere.gr



A distributor & agent
of Provimi™ products



ALERE



PROVISOY

Το Provisoγ είναι μια μοναδική, επεξεργασμένη σόγια, η οποία παρέχει μια υψηλής πεπτικότητας πηγή πρωτεΐνης για τα χοιρίδια.

Το μικρό μέγεθος σωματιδίων και η διασπασμένη κυτταρική δομή του Provisoγ, προσδίδουν μια «σπογγώδη επίδραση» στα γαστρικά υγρά. Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζεται η μέγιστη πεπτικότητα της πρωτεΐνης και ενισχύεται η υγεία του εντέρου (βλ. Σχήμα 1). Το Provisoγ έχει σχεδιαστεί ειδικά για τα χοιρίδια. Μειώνοντας τους αντι-θρεπτικούς παράγοντες και ελαχιστοποιώντας τα επίπεδα επεξεργασίας, προσφέρει μια σταθερή, ποιοτική και οικονομική πηγή πρωτεΐνης.

Το Provisoy προσφέρει σταθερή απόδοση στο χοιρίδιο

Σχήμα 1: Η μοναδική δομή του Provisoy μεγιστοποιεί την πεπτικότητα πρωτεϊνών

	Ομογενή υγρά σε στομάχι και λεπτό έντερο	Βέλτιστη ενζυμική δραστηριότητα. Γρήγορη απορρόφηση μετά από 3 ώρες.	Χαμηλά επίπεδα πρωτεϊνής ζυμώσιμης στο παχύ έντερο.	Διασπάται με ασφάλεια
	Διαχωρίζεται στο στομάχι	Χαμηλή ενζυμική δραστηριότητα	Υψηλά επίπεδα πρωτεϊνής που έχει υποστεί ζύμωση στο παχύ έντερο	Μεγαλύτερη εκδήλωση διάρροιας και αυξημένος κίνδυνος έλκους

Άλευρο Σόγιας (SBM)

Πρωτεΐνες και απογαλακτισμένο χοιρίδιο

Το άγχος απογαλακτισμού δύσκολα αποτρέπεται όταν τα χοιρίδια απομακρυνθούν από το γάλα της χοιρομητέρας.

Το μεταβολικό στρες των χοιριδίων κατά τη διάρκεια του απογαλακτισμού θα συνοδεύεται από μειωμένη πρόσληψη τροφής και αρνητικές επιδράσεις στην ακεραιότητα και τη λειτουργία των εντέρων. Η ενίσχυση των χοιριδίων κατά την περίοδο αυτή είναι κρίσιμης σημασίας, ώστε να αποτραπεί η προσκόλληση παθογόνων στη βλεννογόνο του γαστρεντερικού σωλήνα, παράγοντας έτσι την καλή υγεία.

Επιπλέον, κατά την περίοδο του απογαλακτισμού, το πεπτικό σύστημα του χοιριδίου δεν έχει αναπτυχθεί επαρκώς ώστε να διασπά τις πρωτεΐνες και το άμυλο που περιέχονται στις αρχικές τροφές. Τα χοιρίδια χρειάζονται μια υψηλής ποιότητας και ασφαλή πηγή πρωτεΐνης, καθώς οι άπεπτες πρωτεΐνες μπορεί να συσσωρευθούν στο επιγάστριο, ενδεχόμενο που ίσως να έχει αρνητική επίδραση στην πεπτική υγεία και την απόδοση του χοίρου και να επιβαρύνει

τυχόν προβλήματα υπάρχουν κατά τον απογαλακτισμό. Η ζύμωση αυτής της άπεπτης πρωτεΐνης στο επιγάστριο ίσως οδηγήσει στη δημιουργία δυνητικών τοξικών μεταβολιτών (αμμωνία, αμίνες, πτητικές φαινόλες, ινδόλες). Αυτό ίσως να μειώσει την απόδοση και να επηρεάσει την ποιότητα των κοπράνων. Είναι λοιπόν σημαντική η ελαχιστοποίηση της πλεονάζουσας ζυμώσιμης πρωτεΐνης στο έντερο, κάτι που μπορεί να επιτευχθεί με πολλούς τρόπους:

- Μείωση της πρόσληψης πρωτεΐνης με τη μείωση των επιπέδων ακατέργαστης πρωτεΐνης στην τροφή.
- Βελτίωση της πεπτικότητας της πρωτεΐνης, αν και αυτό δεν συνδέεται εντελώς με την πρωτεΐνη που έχει υποστεί ζύμωση.
- Ενίσχυση της ωφέλιμης χλωρίδας με τη χρήση ζυμώσιμων υδατανθράκων, για τη διατήρηση σωστής ισορροπίας της μικροχλωρίδας στο έντερο.
- Επιλογή πηγών πρωτεΐνης με χαμηλά επίπεδα εντερικά ζυμώσιμης πρωτεΐνης, όπως το Provisoy.

Γιατί να χρησιμοποιήσετε την Provisoy;

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ακατέργαστη πρωτεΐνη στο 52%, εκτενώς ελεγμένη από έρευνα της Provimimi μέσω invitro πέψης πρωτεϊνών, δοκιμαστικών πειραμάτων invitro και μεγάλης κλίμακας επιτόπου αξιολόγησης.

Υψηλή προσβασιμότητα σε πρωτεΐνη από διασπασμένες κυτταρικές δομές και μικρό μέγεθος σωματιδίων, που μεγιστοποιούν την επιφάνεια πέψης (όπως φαίνεται στο Σχήμα 1).

Η σόγια τριπλής θερμο-μηχανικής επεξεργασίας μειώνει τους αντι-θρεπτικούς παράγοντες, κάτι που είναι ιδιαίτερα σημαντικό για τα χοιρίδια.



Τα invitro δοκιμαστικά πειράματα πρωτεϊνικής πεπτικότητας (Βλέπε Σχήμα 2) δείχνουν ότι το Provisoy είναι μια υψηλής πεπτικότητας και χαμηλής ζύμωσης πηγή πρωτεΐνης σε σύγκριση με άλλα προϊόντα σόγιας που υπάρχουν στην αγορά. Η υψηλή πεπτικότητα σε διάστημα τριών ωρών διασφαλίζει ότι χαμηλά επίπεδα πρωτεΐνης θα φθάσουν στο επιγάστριο.

Η ενσωμάτωση του Provisoy σε αρχικές τροφές βελτιώνει τη μέση ημερήσια αύξηση (ΜΗΑ) – δοκιμαστικές εργασίες

ΟΦΕΛΟΣ

Αξιόπιστη, σταθερή και οικονομική αποδοτική εναλλακτική λύση έναντι ιχθυοπρωτεϊνών, πρωτεΐνης πατάτας και άλλων προϊόντων συμπυκνώματος πρωτεΐνης σόγιας (SPC). Βελτιώνει την ομοιόμορφη ανάπτυξη των χοιριδίων.

Υψηλά επίπεδα πεπτής πρωτεΐνης και μικρή ροή πρωτεΐνης ζυμώσιμης στο επιγάστριο, βελτίωση ποιότητας κοπράνων.

Δεν έχει υποστεί υπερβολική επεξεργασία, ταιριάζει στις ανάγκες των χοιριδίων και διασφαλίζει τη βέλτιστη πεπτικότητα.



που διεξήχθησαν υπό διατροφή που περιέχει ψευδάργυρο (2.500 ppm/kg, 19,7% ακατέργαστη πρωτεΐνη, έδειξαν μια βελτίωση της τάξης του 13% στη μέση ημερήσια αύξηση (ΜΗΑ) για τις πρώτες 11 μέρες μετά τον απογαλακτισμό, κάτι που ισοδυναμεί με 20 γραμμάρια επιπλέον/ημέρα.