



QUALITY FET

L'introduzione di grassi liquidi nei mangimi necessita di speciali investimenti.

QUALITY FET risolve questi problemi in quanto si presenta sotto forma di polvere (micro perle) scorrevoli, color miele, contenente puro acido grasso di palma (100% vegetale) con un gusto e profumo naturali e zucchero.

Viene impiegato da parte industriale nella preparazione di "nuclei concentrati" e/o dagli allevatori che necessitano di aggiungere grassi per aumentare l'energia dell'alimento.

Può essere usato molto facilmente in diverse percentuali e per tutte le specie animali.

Gli acidi grassi, che non sono legati alla glicerina con una esterificazione si trovano in forma "libera" e sono chiamati: "ACIDI GRASSI LIBERI" (FREE FAT ACID – FFA).

QUALITY FET è una miscela controllata di acidi grassi liberi idrogenati e zucchero.

Molti grassi idrogenati, anche se hanno una buona protezione ruminale in grado di resistere a lipolisi e idrolisi, entrano nel duodeno in gran parte in forma esterificata, con una significativa riduzione della loro digeribilità.

Gli acidi grassi idrogenati come QUALITY FET invece, per il loro assorbimento non richiedono né la dissociazione chimica, né l'azione degli enzimi, per questo risultano di migliore digeribilità e maggiore sfruttamento dell'energia.

Queste sono le ragioni per cui in questi ultimi anni riscuotono sempre maggiori consensi.

CARATTERISTICHE FISICHE

I granuli (micro perle) di QUALITY FET sono di colore miele e ben scorrevoli. Con un punto di fusione di 50° - 52° C, mantengono la loro integrità senza creare problemi di ponti o impaccamenti nei normali impieghi.

Gli acidi grassi di QUALITY FET sono induriti parzialmente in modo da arrivare ad un punto di fusione di 52° C, abbastanza alto da sfuggire alla degradazione ruminale, ma al tempo stesso sufficientemente basso da permettere la formazione di un pellet sufficientemente duro e duraturo in inclusioni del 2,5 – 5%.

PALATIBILITA'

Certe fonti di grasso possono essere molto poco appetibili. QUALITY FET invece, derivando da Acidi Grassi Distillati di Palma Malese (P.F.A.D.), è risultato di buona palatibilità. Questo è importante, non solo per i mangimi pellettati, ma particolarmente nelle miscele aziendali.

FLESSIBILITA' DI USO

QUALITY FET, con il suo 99% di sostanza grassa, è estremamente energetico, e permette così di produrre alimenti densi di energia ed a bassa dose di impiego, massimizzando in tal modo l'uso dei foraggi.



DOSI DI IMPIEGO

	% NEL MANGIME COMPL.	GR. AL GIORNO
BOVINI INGRASSO	2,5 – 5%	100 - 200
FINISSAGGIO RAPIDO	2,5% +	200 - 250
LATTIFERE *	2,5 – 5%	250 - 500
PECORE (fine gravidanza con gemelli e allatt.)	5%	50 - 60
PECORE (allattamento)	7,5 %	75 - 100
AGNELLI INGRASSO	2,5 %	
CAPRE	2,5 - 5%	50 - 75

*Vacche da latte – si possono raggiungere anche livelli di inclusione fino a 1000 gr. al giorno, quando le circostanze lo permettono, o come si è detto per permettere ingestioni molto alte di foraggi o paglie.

OBIETTIVI E VANTAGGI

- Materie prime usate: ACIDI GRASSI DISTILLATI DI PALMA MALESE, Zucchero
Questi hanno mostrato caratteristiche di stabilità, resistenza alle ossidazioni e con un'ideale composizione in acidi grassi liberi.
- QUALITY FET non viene protetto chimicamente o fisicamente, ma raggiunge le sue alte proprietà di by – pass in virtù dei procedimenti di indurimento controllato nel processo produttivo, che gli conferiscono un punto di fusione tra 50° - 52° C . Questo è stato chiaramente dimostrato, conferisce lo stato di by – pass a qualunque prodotto.
- Fornisce 3 volte l'energia dei cereali o delle altre fonti di carboidrati, quindi risparmia spazio nel programma di razionamento, permettendo un più efficace uso del foraggio.
- Aiuta a ridurre la perdita di peso corporeo dall'inizio della lattazione, contribuendo così a ridurre i rischi di CHETOSI.
- Non contenendo Calcio è adatto anche per razioni per manze e manzette. E' ideale per mangimi per agnelloni e attraverso la migliore qualità del latte materno anche gli agnelli allattanti avranno migliori incrementi ponderali giornalieri.
- E' considerato dai mangimisti di grande comodità non richiedendo l'installazione di appositi impianti di grassatura.
- Per le sue caratteristiche fisiche è da ritenere ideale per le miscele aziendali e per la sua eccellente palatabilità.