

ACIDI GRASSI DI PALMA FRAZIONATI



CREMA è un grasso by-pass ad alta concentrazione di acido palmitico ottenuto attraverso il frazionamento degli acidi grassi di palma.

Il Frazionamento è una tecnica permette di ottenere un prodotto finale molto stabile, che bypassa naturalmente il ruminante e si rende completamente disponibile nell'intestino del ruminante.

Il processo è totalmente **fisico-meccanico** eseguito a temperature più basse rispetto alle reazioni chimiche: ciò garantisce una forte riduzione di rischio di formazione di diossine; inoltre l'assenza di processi chimici evita la formazione di prodotti intermedi di processo come gli isomeri TRANS scarsamente digeribili e la permanenza di catalizzatori nel prodotto finale.

COMPOSIZIONE:

Umidità	1 %
Grassi grezzi	99 %
Acidi grassi liberi	min. 90 %

VALORI ENERGETICI:

ME Ruminanti	7081 kcal/kg
NEL	5806 kcal/kg
UFL	3,36 UFL/kg
UFC	3,19 UFC/kg

SPECIFICHE TECNICHE:

Numero di Iodio	10
Punto di fusione	58-63°C
Colore	bianco – crema
Odore	lieve – inodore

COM'È POSSIBILE AUMENTARE L'ENERGIA DELLA DIETA?

Aumentare l'ingestione di Sostanza Secca

Capacità di ingestione dell'animale limitata

AUMENTARE DIRETTAMENTE IL QUANTITATIVO ENERGETICO NELLA RAZIONE

Aumentare la quantità di concentrato

Rischio di problemi metabolici (acidosi)

I **GRASSI** SONO GLI ELEMENTI NUTRITIVI PIÙ ENERGETICI (a parità di peso)

L'IMPORTANZA DELL'ACIDO PALMITICO

PROFILO ACIDI GRASSI:

C14:0 (Acido Miristico)	0-3 %
C16:0 (Acido Palmitico)	90 %
C18:0+C18:1+C18:2	15 % (max)

Secondo diversi studi scientifici (Palmquist, 1994; Doreau & Ferlay, 1994; Firkins & Eastridge, 1994; Doreau & Milliard, 1997; NRC, 2001) l'acido palmitico, **C16:0**, è l'acido grasso più digeribile tra tutti i saturi.

Acido Grasso	Digeribilità %
C14:0	65
C16:0	77
C18:0	50

NON SOLO ENERGIA

Diverse prove di campo hanno dimostrato che l'acido palmitico è determinante nell'aumento della % di grasso nel latte.

Questo si esplica secondo due possibili teorie scientifiche

1. Essendo l'acido grasso più presente nel latte, pare che l'acido palmitico passi direttamente dal circolo ematico alla ghiandola mammaria;
2. Gli enzimi presenti nel tratto gastrointestinale dell'animale riconoscono molto più facilmente l'acido palmitico, rispetto agli altri acidi grassi, velocizzando in questo modo il processo di assorbimento e di conversione a livello epatico.

“È IL TOP ANCHE PER NOI”



CREMA, grazie alla particolare tecnologia di produzione, si presenta completamente privo di odori e sapori e questo lo rende idoneo all'alimentazione delle categorie di animali particolarmente sensibili a variazioni di sapori e odori nei mangimi.

DOSAGGI:

Miscelare omogeneamente al mangime. Il dosaggio dipende dai requisiti energetici.

Vacche da latte:	150-300 g/capo/gg
Bufale:	100-150 g/capo/gg
Caprini e Ovini:	30-70 g/capo/gg

CONSERVAZIONE: mantenere in luogo asciutto e fresco, lontano da fonti di calore o raggi solari diretti.

PACKAGING: Sacchetti da 25 kg

SCADENZA: 12 mesi dalla data di produzione

Rev 00 del 06/17