

## Peptosan

### La alternativa a proteínas de origen animal en la alimentación Acuícola

Peptosan es una excelente fuente de proteína y energía procedente exclusivamente de la hidrólisis enzimática de mucosa porcina. Es una materia prima de origen animal que figura en el Catálogo UE de materias primas para la alimentación de los animales (Reglamento 1017/2017).

Su procedimiento de obtención mediante hidrólisis enzimática y posterior secado mediante una tecnología innovadora, que preserva las características del producto, hace que sea rico en péptidos bioactivos de bajo peso molecular y que su empleo sea completamente seguro desde un punto de vista sanitario.

**Dentro de la UE su uso está permitido en todas las especies y en todas las fábricas de alimento, siendo compatible incluso con aquellas que producen pienso para rumiantes (Reglamento 56/2013).**

No contiene proteínas de origen vegetal ni de ningún otro tipo u origen distinto al indicado.

#### Análisis Típico (% MS)

Análisis Típico (% MS)	
Humedad	6 %
Proteína bruta (N x 6.25)	54.2 %
Proteína bruta (N x 6.8) <sup>1</sup>	59 %
Grasa bruta <sup>2</sup>	18.5 %
Ceniza bruta	16.5 %
Energía bruta, Kcal/Kg	5060

1. El factor real de cálculo de la proteína es 6.8.
2. Mediante el método B de hidrólisis previa del Rgto 152/2009



**25 Kilos**  
**Caducidad 12 Meses**



**Pelvo**



# Peptosan

Minerales (% MS)	
Sodio, %	6.3
Potasio, %	1.0
Azufre, %	3.6
Fósforo, %	1.0
Calcio, %	0.12
Fe, ppm	110
Cu, ppm	5
Zn, ppm	83

Ácidos grasos (% de la grasa)		
C 16:0	Palmítico	27.2
C 18:0	Esteárico	20.9
C 18:1	Oleico	30.0
C 18:2	Linoleico ( $\omega 6$ )	8.9

Aminoácidos <sup>1</sup>		
	g/16 gN	% producto (MS)
Lisina	7.4	4.02
Metionina	2.5	1.36
Cisteína	1.1	0.60
Treonina	4.5	2.44
Triptófano	1.3	0.71
Valina	5.5	2.98
Isoleucina	4.4	2.39
Leucina	7.9	4.28
Arginina	5.0	2.71
Histidina	2.1	1.14
Fenilalanina	4.2	2.28
Serina	4.1	2.22
Glicina	6.5	3.52
Tirosina	3.4	1.85

1. Contenido mínimo en N proteico 95%



Pelvo



# Peptosan

## Peptosan en el Sector Acuícola

En alimentos de acuicultura se ha demostrado en análisis de digestibilidad enzimáticos in vitro, que con enzimas digestivas de Dorada, la inclusión de Peptosan mejora la rapidez de la hidrólisis de la proteína, aumentando su digestibilidad

Características en comparación con otros productos obtenidos por hidrólisis enzimática:

1. Se seca entre 90 y 100 °C por lo que no hay desnaturalización peptídica.
2. No se trata con ácido sulfúrico por lo que el contenido en péptidos es mucho mayor.
3. Por lo mismo el contenido en sulfatos es bastante bajo.
4. Además contiene grasa (lipopéptidos) que da un valor en energía al producto

El valor de Energía digestible para salmónidos es de 4235 Kcal/Kg MS.

### Empleo orientativo en algunos alimentos completos especiales

Empleo orientativo en algunos alimentos completos especiales	
Alimentos acuicultura	1-2.5 %



25 Kilos  
Caducidad 12 Meses



Pohvo

