

Peptosan

La alternativa a proteínas de origen animal en la alimentación Avícola

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.

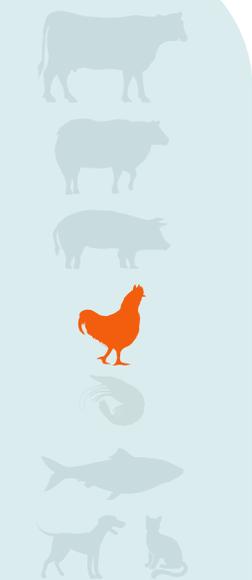
Dentro de la UE su uso está permitido en todas las especies y en todas las fábricas de alimento, siendo compatible incluso con aquellas que producen pienso para rumiantes (Reglamento 56/2013).

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) ¹	59 %
Grasa bruta ²	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



Pollo



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 ¹		
	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%



Pohvo



Peptosan

Peptosan en el Sector Avícola

En broilers, pavos y aves alternativas, el empleo de Peptosan:

1. Permite diversificar las fuentes de proteínas en las primeras etapas haciendo las dietas menos dependientes de la soja.
2. Altamente digestible y con un alto valor energético.
3. Mejora los resultados productivos en las primeras fases de crecimiento.
4. Aporta las propiedades de los péptidos bioactivos.

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

Valores nutricionales aves	
Energía Metabolizable ¹ (EMAn, Kcal/Kg MS)	3885
Solubilidad en pepsina HCl (ISO 6655:1997)	99 %
P disponible aves	0.87 %

1. Contenido mínimo en N proteico 95%

Empleo orientativo en algunos alimentos completos especiales	
Alimento de Avicultura (Broilers y pavos)	2-3 %
Alimento de Aves alternativas	2-3 %

25 Kilos
Caducidad 12 Meses

Pollo

