

Peptosan

La alternativa a proteínas de origen animal en la alimentación Porcina

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



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%



25 Kilos
Caducidad 12 Meses




Peptosan

Peptosan en el Sector Porcino

En test realizados en condiciones de campo y en estaciones experimentales, Peptosan ha demostrado:

1. Ser una materia prima muy apetente
2. Altamente digestible y con un elevado valor energético
3. De mayor absorción que otras fuentes proteicas y que los aminoácidos libres
4. Mejora de la salud digestiva
5. Contiene péptidos bioactivos con propiedades antimicrobianas, antioxidantes, antiinflamatorias e inmunomoduladoras
6. Puede sustituir parcial o totalmente al plasma o la harina de pescado en alimentos de lechones.

Valores nutricionales porcino	
Digestibilidad Fecal Aparente Energía ¹	95.6 %
Energía Digestible ¹ (Kcal/Kg MS)	4835
Energía Metabolizable ² (Kcal/Kg MS)	4325
Energía Neta ² (Kcal/Kg MS)	3035
Digestibilidad Fecal Aparente Proteína ¹	93 %
Solubilidad pepsina HCl (ISO 6655:1997)	99 %
P digestible aparente	0.76 %

1. Medida en ensayos in vivo con lechones (IRTA, 2021).
2. Estimado a partir de la ED mediante la aplicación de las ecuaciones de Noblet y col. (2003) y FEDNA (2019)



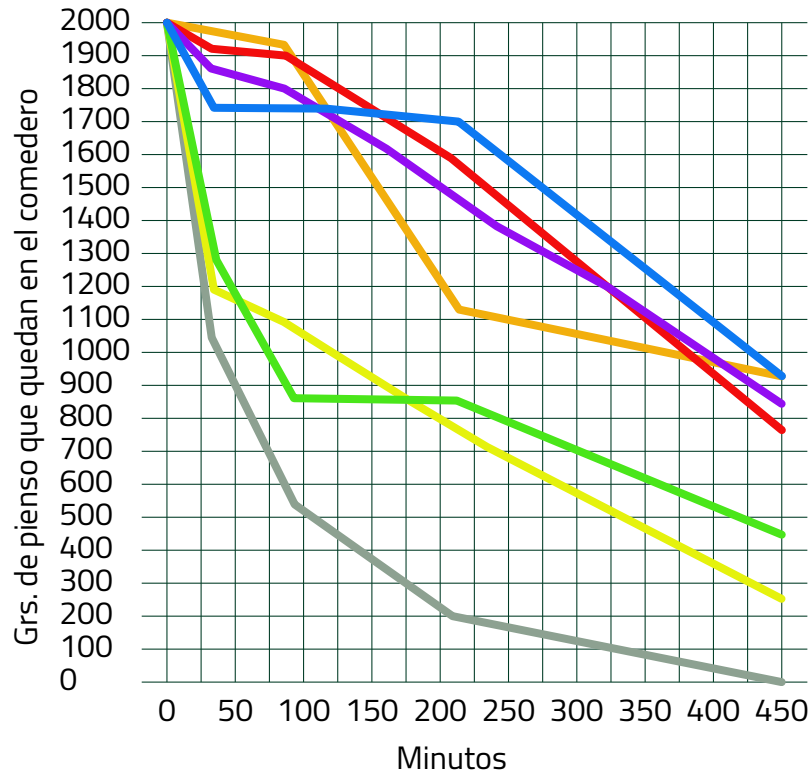
25 Kilos
Caducidad 12 Meses

Polvo



Peptosan

Velocidad de consumo de pienso de lechones con PEPTOSAN vs distintos aromas comerciales



■ PEPTOSAN
 ■ Aroma 1
 ■ Aroma 2
 ■ Aroma 3
■ Aroma 4
 ■ Aroma 5
 ■ Aroma 6

Empleo orientativo en algunos alimentos completos especiales

Alimentos Lechones Prestarter	2-4 %
Alimentos Lechones Arranque	2-4 %

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

25 Kilos
Caducidad 12 Meses



Polvo

