



PALMIT 80[®]

Beef



PALMIT 80[®]

Beef

DESCRIZIONE:

Il PALMIT 80 è un grasso vegetale, non OGM, altamente purificato con un elevato contenuto di acido palmitico, con un 12% circa di acido oleico e una bassa presenza di acido stearico (4%). Ha un contenuto energetico estremamente alto, inoltre risulta essere resistente all'ossidazione e al deterioramento. L'alto punto di fusione (58°C) gli permette di bypassare il rumine venendo assorbito direttamente a livello intestinale.

UTILIZZO DEI GRASSI IN ZOOTECNIA:

L'utilizzo degli acidi grassi nella dieta dei bovini da carne è una pratica ormai diffusa per ottimizzare l'apporto energetico in tali animali. In particolare, la somministrazione di acidi grassi rumino-protetti permette di agire direttamente a livello intestinale, incrementando il valore nutrizionale della dieta, senza interferire con la funzionalità della microflora ruminale.

FUNZIONE DEL PALMIT 80:

La qualità della carne dipende da diversi fattori in grado di condizionare ampiamente la percezione sensoriale (tenerezza, succosità, sapore). Tra questi fattori un ruolo cruciale viene svolto dallo stato di ingrassamento in termini sia di maturità della carcassa che di quantità e distribuzione del grasso intramuscolare. Una corretta maturità della carcassa ottimizza infatti la trasformazione del muscolo in carne e il suo intenerimento oltre a migliorare la capacità di ritenzione idrica mentre il grasso intramuscolare condiziona in maniera determinante la tenerezza, l'aroma e il gusto della carne. Il PALMIT 80 oltre ad esaltare la crescita degli animali agisce direttamente su tali fattori ottimizzando pertanto e nel contempo efficienza di produzione e qualità della carcassa e della carne.

TABELLA COMPARATIVA:

Tra le tre fonti principali di acidi grassi rumino-protetti attualmente in commercio, il PALMIT 80 risulta essere il più promettente per il mercato dei bovini da carne. Grazie alla maggiore concentrazione di acido palmitico altamente digeribile (72%, contro il 51% dell'acido stearico) e ad un apporto energetico del 20% superiore rispetto ai saponi di calcio, il PALMIT 80 è utilizzato con successo durante l'intero ciclo produttivo dell'animale, dall'adattamento, per sostenere energeticamente e senza rischi e controindicazioni l'animale di nuovo arrivo, fino all'ingrasso e finissaggio per massimizzare le performance di crescita e la qualità della carcassa e della carne. Nei periodi estivi PALMIT 80 compensa il fisiologico calo di assunzione e pertanto di energia grazie alla sua eccezionale appetibilità e digeribilità, garantendo il mantenimento delle performance di crescita e un ottimale benessere degli animali.

Proprietà	Saponi di Calcio	Acidi grassi frazionati, PALMIT 80	Acidi grassi idrogenati
Contenuto di grasso	84 %	99 %	99 %
Digeribilità	ca. 80 %	ca. 80 %	ca. 60 %
Energia Metabolizzabile (ME)	33 MJ	38 MJ	36 MJ
Unità foraggera carne	2.92 UFC	3.37 UFC	3.19 UFC
Profilo e contenuto ac grassi Somma di C16:0 e C18:0 Acido palmitico (C16:0) Acido stearico (C18:0) Acidi grassi insaturi	 _50 % _45 % _ 5 % _50 %	 _89 % _85 % _ 4 % _12 %	 _90 % _45 % _45 % _ 5 %
Processo produttivo	Reazione chimica tra gli acidi grassi di palma da olio di palma e idrossido di calcio.	Separazione fisica (frazionamento) di acidi grassi di palma selezionati a partire dall'olio di palma.	Processo chimico idrogenazione di acidi grassi distillati da olio di palma.

GRANDAZOOTECNICI SRL

Via P. Massia 1, 12038 Savigliano (CN)

Tel. 0172 715908, Fax 0172 716920

www.grandazootecnici.it - e.mail. info@grandazootecnici.it

