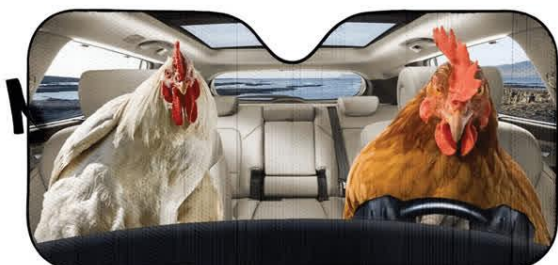




Yeast culture + Acidifier



محیط کشت مخمر و باکتری به همراه اسیدهای آلی



گروه بازرگانی فرزانهگان

بهبود سیستم ایمنی
بهبود ضریب تبدیل خوراک
سلامت روده و کاهش تلفات
افزایش استحکام پوسته



جدول مقایسه بین ترکیب فلورسیس و سلمانکس (شرکت Vi-cor آمریکا)، اعداد بر حسب ماده خشک

پارامتر	فلورسیس	سلمانکس
ماده خشک %	۴۲	-
pH	۳/۸ - ۴	۳/۸ - ۴/۲
خاکستر %	۸/۵۱ ± ۰/۱	۴/۲۲
انرژی خام %	۳۶۲۴ ± ۲۰۰	-
پروتئین خام %	۳۴ ± ۰/۱	۲۵/۵۵
چربی خام %	۴/۵ ± ۰/۳	۲/۴۴
کربوهیدرات های محلول % (عصاره عاری از اثر + فیبرخام)	۳۷ ± ۲	-
کلسیم %	۰/۱ ± ۰/۰۵	۰/۱۹
فسفر کل %	۲ ± ۰/۰۵	۰/۷۳
سدیم %	۰/۷ ± ۰/۰۵	۰/۱۲
پتاسیم %	۱/۳۸ ± ۰/۰۵	۱/۰۶

فواید استفاده از Floresis

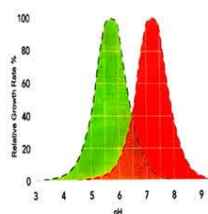
- انتقال ایمنی سرمی به جنین
- کاهش ضریب تبدیل غذایی
- افزایش استحکام و ضخامت پوسته تخم مرغ
- افزایش میزان باروری و قابلیت جوجه درآوری
- افزایش سطح ایمنی بدن و مقاومت در برابر عوامل بیماری زا
- افزایش میزان تولید و وزن و توده تخم مرغ و درصد تخم گذاری و تداوم بیک تولید
- کاهش میکروارگانیسم های مضر بویژه بائوفیل در دستگاه گوارش و سلامت روده
- مقدار مصرف این افزودنی 2 - 5 کیلوگرم در تن خوراک می باشد.

WWW.Kd-farzanegan.com



مکانیسم عمل Floresis

میزان اسید لاکتیک موجود در فلورسیس 15-20 درصد است که سبب شکست پیوندهای مولکولی در محیط روده و افزایش قابلیت هضم مواد مغذی، کاهش پرت دان، هضم مطلوب و بهبود ضریب تبدیل خوراک می شود.



* اسید لاکتیک جذب کلسیم و فسفر را افزایش می دهد؛ بدین ترتیب ضخامت پوسته تخم مرغ افزایش خواهد یافت.

* اسیدهای آلی موجود در فلورسیس باعث کاهش pH روده و تبدیل باکتری های پاتوژن به همزیست در روده می گردد.

عصاره مخمر موجود در فلورسیس قابلیت افزایش ترشح آنزیم های گوارشی و مهم تر از آن افزایش فعالیت آنزیم های گوارشی را سبب می شود.

مانان موجود در فلورسیس بعنوان یک منبع غذایی باعث افزایش باکتری های گرم مثبت میشود، با اتصال به باکتری های گرم منفی از ایجاد کلنی جلوگیری میکند.
* بتا گلوکان موجود در فلورسیس با اتصال به باکتری های گرم مثبت (مضر) آن ها را ایسونیزه کرده و از دستگاه گوارش دفع می کنند.
* بتا گلوکان ها به صورت انتخابی توسط باکتری های مفید روده تخمیر شده و سبب تقویت باکتری های مفید می شود.
* بتاگلوکان موجود در محصول، سموم قارچی از جمله زیرالنون، تیتوکسین، اکراتوکسین و داکسی نیوالنون (DON) را در ساختار خود به دام انداخته و دفع می کند.

* از اسید های نوکلئیک (DNA, RNA) موجود در فلورسیس که دارای خواص ضد انگلی (ضد کوکسیدوز) می باشند.

Floresis چیست ؟

- مکمل غذایی شامل محیط کشت مخمر و باکتری می باشد و حاوی عصاره ، متابولیت های حاصل از رشد مخمر و باکتری می باشد.

این محصول بومی سازی شده محصول سلمانکس تولید شده در شرکت VI-COR آمریکایی می باشد.

- Floresis شامل فرآورده طبیعی : حاوی اسیدهای آمینه ، پپتیدها، RFC، مانان ، بتاگلوکان ، نوکلئیک اسید ، مواد معدنی ، ویتامینهای گروه B و اسیدهای آلی می باشد.

