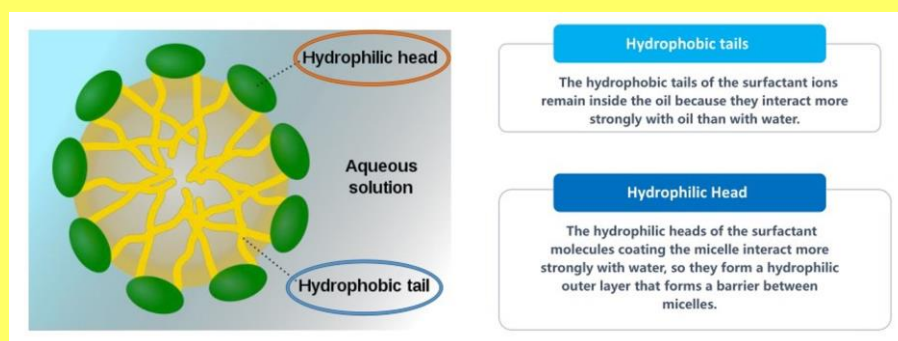




Emulsifier





فیداریاران دام طوس

شرکت فیداریاران دام طوس در سال ۱۳۹۸ با هدف توسعه و بومی سازی افزودنی ها و دیگر محصولات خوراکی دام و طیور تشکیل گردید. این شرکت موفق شده است با استفاده از دانش و اطلاعات روز و با نگاه علمی به موضوعات، محصولاتی با کیفیت را تولید نماید و پس از تحقیق و پژوهش در زمینه خوراک و افزودنی های خوراکی دام و طیور توانسته ایم در این زمینه گام های موثری برداریم.

در این شرکت کوشش شده است تا اطلاعات اساسی و مورد نیاز در حوزه های مختلف در اختیار مشتریان، اساتید، پژوهشگران، دانشجویان و صنعتگران قرار گیرد تا با ارتباطی سازنده از نظرات، پیشنهادات و انتقادات ایشان استفاده و انتظارات مشتریان خود را تأمین نمائیم، بنابراین برای بهبود وضعیت موجود گام های بلندتری برداشته تا زمینه خدمت رسانی بهتر فراهم گردد. شرکت فیداریاران دام طوس جزء شرکت های مستقر در پارک علم و فناوری خراسان رضوی بوده و موفق به ورود به مرحله رشد شده است.



امولسیفایرهای بهبود دهنده قابلیت هضم چربی

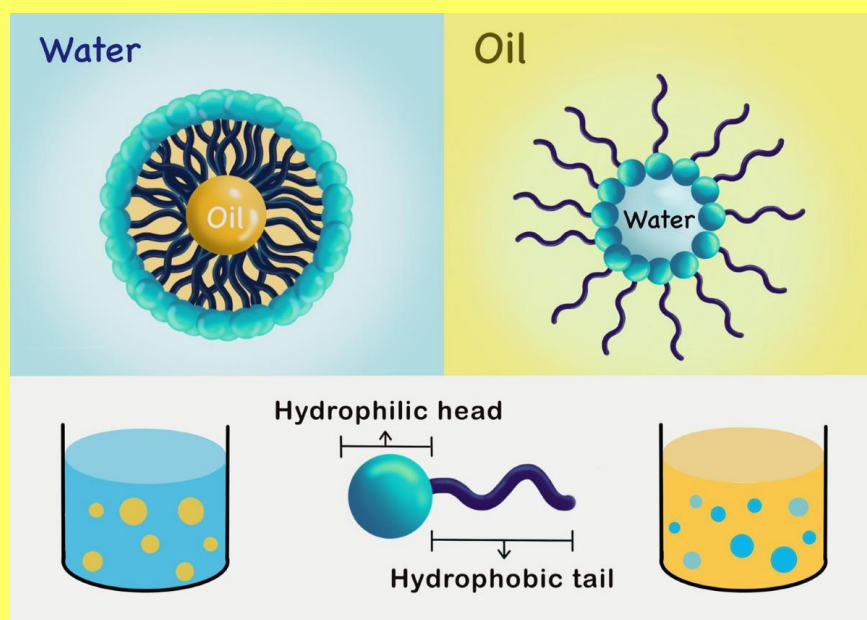
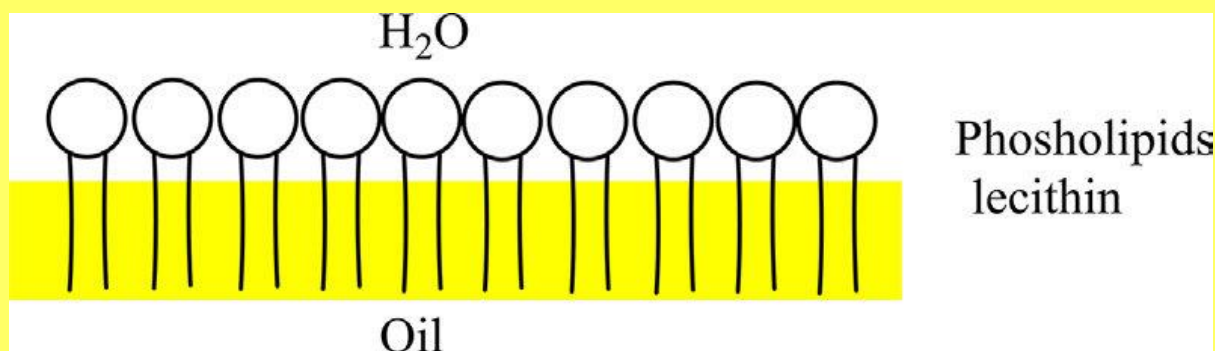
در جیره طیور

در حدود ۷۰ - ۶۵ درصد هزینه‌های پرورش طیور مربوط به جیره مورد استفاده است. طی دوره پرورش در بین مواد مغذی، انرژی اصلی‌ترین عامل هزینه‌بر می‌باشد. در اواخر دهه ۱۹۴۰ میلادی، لیپیدها به مجموعه مواد غذایی قابل استفاده در صنعت خوراک دام و طیور افزوده شدند. روغن‌ها، متراکم‌ترین منبع انرژی در جیره طیور به ویژه جوجه‌های گوشتی می‌باشد. یکی از مهم‌ترین مشکلات صنعت طیور، کاهش راندمان استفاده از لیپیدها (روغن) در جوجه‌های گوشتی جوان است. از آنجایی که روغن‌ها در آب حل نمی‌شوند بنابراین در دستگاه گوارش نیز قابل حل نیستند و قبل از اینکه آنزیم‌های لیپولیتیک بتوانند آنها را هضم کنند، باید امولسیفیه شوند. برای افزایش جذب لیپیدها، شکسته شدن قطرات روغن به قطرات کوچکتر ضروری است. این امر موسوم به امولسیونه شدن لیپیدها بوده و به کمک نمک‌های صفراوی انجام می‌شود. امولسیفیه شدن روغن موجب افزایش سطح تماس آن‌ها با آنزیم لیپاز و در نتیجه افزایش سطح تجزیه آنها می‌شود. فسفولیپیدها و نمک‌های صفراوی جزء امولسیفیه کننده‌های طبیعی می‌باشند و به همراه مونوگلیسریدهای حاصل از هیدرولیز روغن‌ها در امولسیفیه کردن روغن‌های مصرفی و تشکیل میسل فعالیت دارند. با این حال ظرفیت این ترکیبات در امولسیفیه کردن لیپیدها تحت تأثیر عوامل مختلفی نظیر سن پرنده و ترکیب چربی مورد استفاده در جیره قرار می‌گیرند (Siyal et al., 2017).



مشخصات فنی محصول

محصول امولسیفایری (Emulsifier) شرکت فیداریاران دام طوس بر پایه فسفولیپیدها می باشد. فسفولیپیدها جزء ترکیبات مهمی می باشند که در عمل امولسیفیه کردن چربی ها شرکت می کنند. مولکول فسفولیپید حاوی دو قسمت آبدوست و آبگریز است که در آن دو اسید چرب و یک مولکول اسید فسفریک با مولکول گلیسرول استری می گردند که خود با اتر، کولین، اتانول آمین و اینوزیتول پیوند دارند. این ساختار سبب می شود که این اجزا وقتی با آب و چربی مخلوط می شوند به عنوان سورفاکتانت عمل کنند. همچنین فسفولیپیدها نقش خوبی را در متابولیسم بویژه در متابولیسم لیپیدها دارند. خوراک ها با منشاء گیاهی به جز سویای خام، دارای سطح بالایی از فسفولیپیدها نمی باشند. بنابراین فسفولیپیدها می توانند بصورت مکمل در خوراک حیوانات از جمله طیور و حتی آبزیان مورد استفاده قرار گیرند.



نوآوری‌ها در امولیز

۱- تولید ماده موثره اصلی

۲- ارتقاء HLB

۳- استفاده از مخلوطی از چندین امولسیفایر

۴- استفاده از ترکیباتی که اثر بخشی امولسیفایر را بیشتر می‌کند مانند: ال-کارنیتین و.....



مزایای استفاده از امولیز نسبت به امولسیفایر های داخلی و خارجی	
از نظر فناوری محصول	از نظر مصرف در کارخانجات خوراک
(۱) تولید داخلی	(۱) بهبود قابلیت میکس مواد خوراکی با کاهش سطح استفاده روغن
(۲) این محصول قابلیت تولید در HLB های متفاوت را بر اساس نیاز صنعت و مشتریان بصورت سفارشی را دارد (انعطاف پذیری بالا در صنعت).	(۲) بهبود کارکرد دستگاه‌های فرآوری خوراک شامل میکسرها، کاندیشنرها و ...
(۳) بافت پودری	(۳) بهبود نفوذ بخار در کاندیشنر به مواد خوراکی به دلیل کاهش سطح چربی و خاصیت آبگریزی آن
(۴) قیمت نهایی مناسب	(۴) بهبود PDI پلت ها (کاهش سطح روغن جیره)
(۵) اعمال ماتریکس مختلف بر اساس سطح و نوع روغن جیره	

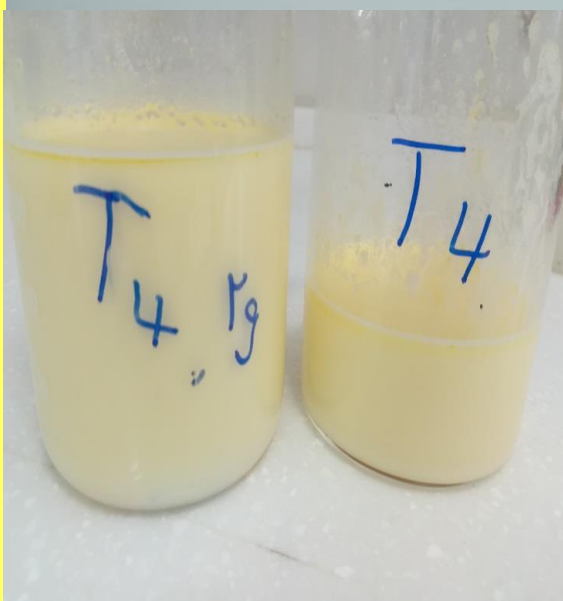
تست آزمایشگاهی تولید امولسیون روغن در آب و ایجاد امولسیون پایدار با افزودن نمونه امولسیفایر ساخته شده



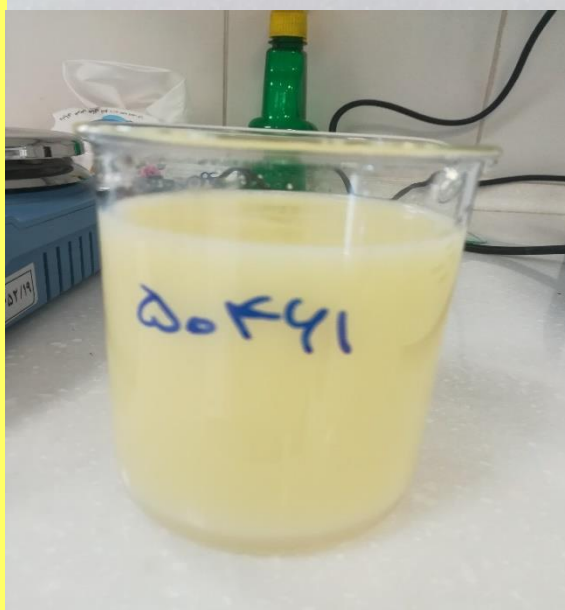
نمونه امولسیفایر تست شده
دو نوع روغن یا آب



نمونه امولسیفایر ساخته شده
نمونه تجاری خارجی
نمونه تجاری خارجی



نمونه امولیز تست شده



نمونه امولیز تست شده

توصیه مصرف: ۴۰۰ گرم در تن خوراک طیور

- ارزش افزوده انرژی متابولیسمی: ۹۰،۰۰۰—۱۱۲،۰۰۰ kcal/400g
- در جیره‌های حاوی جوانه ذرت یا فول فت سویا کاهش ۵۰ تا ۹۰ کیلوکالری به ازای هر کیلوگرم جیره
- توصیه به کاهش ۵ تا ۱۰ کیلوگرم روغن در هر تن خوراک