Noticias de Empresas

UNA INVESTIGACIÓN SOBRE LA FITASA PROTEGIDA SUSCITA EL INTERÉS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTACIÓN ANIMAL

La reciente tecnología de "Thermo Protection" que protege la fitasa de los efectos adversos de las altas temperaturas durante el acondicionamiento y granulación del pienso representa un apasionante avance en la industria de alimentación animal, informaron los científicos de Danisco Animal Nutrition a los delegados del Foro Científico Internacional de Avicultura 2007 *(International Poultry Scientific Forum)* en Atlanta, Georgia, EE.UU.

Durante la presentación de un póster titulado *"El efecto de un nuevo recubrimiento sobre la termo resistencia de una nueva fitasa"*, el Dr. Soren Dalsgaard, un destacado científico en Danisco, explicó que las pruebas hechas con la nueva tecnología que la empresa ha desarrollado han demostrado su capacidad para proporcionar una protección inigualable contra las altas temperaturas de granulación, asegurando así el mantenimiento de la eficacia de la enzima y sus efectos benéficos sobre la actuación en el animal.

En el Instituto Tecnológico de Holding, Dinamarca, se han hecho pruebas independientes para investigar el efecto de la tecnología sobre la estabilidad térmica de la fitasa de nueva generación de Danisco, Phyzyme XP, produciendo consistentemente buenos resultados. La fitasa recubierta se incluyó en el pienso antes del acondicionamiento y granulación a temperaturas de 90 °C ó 95 °C. Los análisis demostraron que, en relación con el pienso en harina, después del acondicionamiento y granulación a 90 °C, se conserva un 99 % de la actividad de la fitasa, mientras que a 95 °C se conserva un 96 % de la misma. Estos resultados contrastan con los observados en otro producto comercial que asegura tener propiedades de termo estabilidad similares, pero únicamente conserva un 75 % de la actividad a 90 °C y un 66 % a 95 °C.

En un artículo titulado *"The effect of a new coating on thermotolerance and bioefficacy of a phytase product in broilers fed corn-soybean meal-based diets"*, la Dra. Janet Remus, Gerente de Servicios Técnicos de Danisco Animal Nutrition, subrayó los resultados de las pruebas realizadas por ADAS, en el Reino Unido, para determinar si el recubrimiento de la fitasa de nueva generación, estable hasta los 95°C, tiene efectos perjudiciales sobre su eficacia en el animal. Los pollos recibieron dietas que contenían la fitasa de nueva generación recubierta o sin recubrir, determinándose el aumento de peso, el índice de conversión del pienso y las cenizas de las tibias y no encontrándose diferencias significativas entre las aves alimentadas con una u otra, lo que confirma así que el recubrimiento permite la liberación efectiva de la misma en el intestino.

Para mayor información:

DANISCO
First you add knowledge...

Danisco Animal Nutrition
C / Reyes Católicos 6, Of. 1-A
28220 Majadahonda
Madrid - Spain

Tel: +34 91 710 33 10
Fax: +34 91 636 13 24
www.danisco.com/animalnutrition ●

OX-CTA se traslada al EDIFICIO OX

OX-CTA, empresa perteneciente al GRUPO OX (OX-CTA, SANIDEX y SANI-OX), se ha trasladado a sus nuevas instalaciones en el Parque Tecnológico Walqa, en Huesca. Siguiendo con su carácter innovador, OX-CTA ha diseñado un edificio biosostenible, respetuoso con el medio ambiente, con la más alta tecnología en energías renovables.

En el EDIFICIO OX comienza también la actividad de los recientes laboratorios OX, creados para proporcionar un servicio más completo y más ágil a sus clientes, así como para impulsar el desarrollo de nuevos productos y tecnologías. ●

Tel 974 214 124

Fax 974 214 470

www.oxcta@oxcta.com
Email: oxcta@oxcta.com

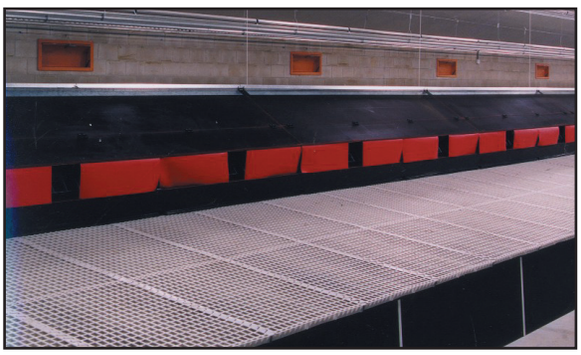
OX-CTA
Especialistas en Desinfección
Specialists in Disinfection

Noticias de Empresas

¡NUEVO! Nido Premium+

Hace más de 20 años, Jansen Poultry Equipment presentó el primer nido automático, con el objetivo de lograr la producción más eficiente del mayor número de huevos de primera clase, tanto fértiles como de consumo. Con este objetivo se desarrolló el nido Premium+.

El nido Premium+ tiene una cinta perforada de huevos central. Para las partes de madera se aplica una madera contrachapada de primera clase, sabiendo que la gallina prefiere un ambiente de madera y el control del clima dentro del nido es mejor.



La entrada del nido Premium+ es más grande y la posición de la parte trasera es variable para que la capacidad aumente con 7 gallinas por cada 2,44 m de largo. La salida para los huevos es más pequeña, disminuyendo más aun el riesgo de que sean picados por las gallinas cuando se encuentran en la cinta central.

Dentro del nido Premium+ se aplica la esterilla especial de Jansen. Es una esterilla única con una estructura muy abierta y muy fácil de conectar al nido a través de un gancho plástico. Tanto la esterilla como el gancho son de muy fácil limpieza, muy resistentes y disminuyen la presencia de ácaros.

El nido Premium+ es de muy fácil montaje gracias al sistema ClickFrame® y de fácil limpieza, lo que favorece la higiene en el gallinero. La estructura metálica es de una lámina galvanizada.

Para más información, contactar con:

Jansen Poultry Equipment
Harselaarseweg 32
3771 MB Barneveld
Tel: 0342-427000.
Fax: 0342-427001
info@jpe.org
www.jpe.org ●

JANSEN Poultry Equipment

NOREL&NATURE presenta el nuevo envase para SABORIZANTES

NOREL&NATURE presenta el novedoso envase para la línea de Saborizantes que incluye las marcas FLUIDAROM, APETENZYMA y DULCOAPETENTE.

Tanto FLUIDAROM —aromatizantes microperlados— como APETENZYMAS —aromatizantes tradicionales— dispondrán así de una protección que les asegurará la mínima pérdida hasta el momento de su empleo.

Los DULCOAPETENTES —edulcorantes— se beneficiarán asimismo de las ventajas del nuevo saco.

El nuevo envase está compuesto por un saco de aluminio serigrafiado con válvula de vacío que permite una más adecuada protección al producto, admitiendo tensiones de manejo y transporte superiores a las soportadas por los envases tradicionales.

Al mismo tiempo que el nuevo envase confiere unas características de protección envidiables, hace posible la descarga y traslado en condiciones adversas, sin alterarse su contenido por ello.

NOREL&NATURE, tras la renovación de la certificación ISO 9001, continúa con su afán de superación innovando en todas las facetas capaces de aportar beneficios al cliente.

Para más información:
teléfono 91 5014041
E-mail: **marketing@norelynature.com** ●

NOREL&NATURE
NUTRICION