

# NUEVOS PRODUCTOS



## SELSAF

Después de haber recibido la aprobación por la EFSA por su seguridad y eficacia en marzo de 2008, Lesaffre Feed Additives desea anunciar que durante el la última votación del "Standing Committee on the Food Chain and Animal Health", de la

Comisión Europea, su producto, SELSAF, recibió la total aprobación como aditivo nutricional bajo el número EC3b8.12

SELSAF es una levadura inactivada —*Saccharomyces Cerevisiae* CNCMI-3399— con un alto contenido en selenio, principalmente selenometionina. El con una garantía en selenio de 2,200 ( $\pm$ 200) mg Se/kg, conteniendo de un 97 a un 99 % de selenio orgánico.

SELSAF está actualmente aprobado para su utilización en rumiantes, porcino, avicultura, caballos y conejos. En España, SELSAF está disponible desde el 15 de julio

de 2009 y se venderá a un precio muy competitivo comparado con la oferta actual.

Para más detalles sobre este producto, contactar con el distribuidor en España y Portugal:

**Development of Animal Nutrition, S.L.**

Tel. 915198638 Fax. 9144164401  
email. dan@dan-sp.com

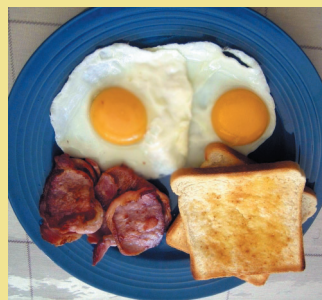


## ¿ES CIERTO QUE NO HAY QUE CONSUMIR MÁS DE TRES HUEVOS POR SEMANA?

*Food Today (EUFIC), 2009: 67, 1*

Los niveles elevados de colesterol en sangre son un conocido factor de riesgo de enfermedades coronarias. Esto ha dado lugar a que se piense que la yema del huevo, rica en colesterol —unos 225 mg en un huevo de tamaño medio—, puede ser mala para el corazón.

Sin embargo, más del 75 % del colesterol de nuestro organismo lo producimos nosotros mismos y el que está presente en la dieta generalmente tiene un efecto muy reducido en el nivel que hay en la sangre. Aunque ciertas personas puedan ser sensibles al colesterol proveniente de la dieta, la grasa saturada tiene un efecto mucho mayor aumentando los niveles de colesterol en sangre, especialmente el colesterol LDL o "malo", y los huevos contienen poca grasa saturada. La mayoría de los organismos consultivos sobre la salud y el corazón de Europa y el resto del mundo ya no establecen un límite para el consumo del número de huevos, siempre que formen parte de una dieta general saludable y equilibrada con pocas grasas saturadas (1 y 2). ●



(1) Gray, J. Y B. Griffin. 2009. *Eggs and dietary cholesterol - dispelling the myth*. British Nutrition Foundation Nutrition Bull., 34: 66-70.

(2) European Heart Network. 2002. *Food, Nutrition and Cardiovascular Disease Prevention in the European Region: Challenges for the New Millennium*. [www.ehnheart.org/content/itemPublication.Asp?docid=4518&level1=1499](http://www.ehnheart.org/content/itemPublication.Asp?docid=4518&level1=1499).