



PRESENTACIÓN DE NOXYFEED,

nueva línea de antioxidantes como alternativa a la etoxiquina en piensos y materias primas.



En los próximos meses se hará efectiva la legislación recientemente publicada - Reglamento 2017/962 - para la suspensión del uso de etoxiquina en piensos finales y materias primas no marinas. Así, los piensos y materias primas con etoxiquina añadida tienen como fecha límite de uso el 28 de marzo de 2018.

En respuesta a este escenario, aprovechando el marco del Simposio Europeo de Nutrición en Avicultura – ESPN – celebrado en Salou el pasado mayo, ITPSA presentó públicamente la nueva gama de antioxidantes sin etoxiquina NOXYFEED. Esta gama de productos ha sido desarrollada y testada en estrecha colaboración entre nuestro Departamento Técnico y de Innovación y nuestro Laboratorio Central, aprovechando la vasta experiencia de ITPSA de casi 50 años produciendo soluciones al sector agroalimentario para la protección antioxidante de piensos y mate-

rias primas. La protección, no solo sobre el pienso sino la posterior protección antioxidante de la carne, también se ha confirmado en pruebas en colaboración con el IRTA.

Con la incorporación de NOXYFEED al ya amplio portfolio de productos antioxidantes, se da respuesta a la necesidad de la industria de disponer de un sustituto eficaz y competitivo de la etoxiquina. Esta nueva línea complementa al resto de las gamas de IPSA y mantiene a la empresa como referencia en el desarrollo de antioxidantes para nutrición animal.

El nuevo producto se presenta en formulaciones en líquido y polvo, para su aplicación en diferentes matrices de piensos y materias primas.

E-mail: itpsa@itpsa.com

RECONOCIMIENTO A LA CALIDAD DE LA PULARDA ECOLÓGICA DE SANCHONAR/ECOSANCHO

Según anunció el Presidente de la Junta de Castilla y León, Juan Vicente Herrera, en el Salón Gourmet, celebrado a finales de abril en la Feria de Madrid, la pularda ecológica de la granja SANCHONAR/ECOSANCHO ha sido seleccionada para la puesta en marcha, junto con otros 9 productos, de la marca de calidad "Tierra de Sabor Gourmet", que reunirá los productos elaborados en esta Comunidad que cuentan con la máxima calidad.

Esta selección de productos se ha realizado en colaboración con los mejores cocineros de Castilla y León así como expertos en materia agroalimentaria. La citada pularda es el único producto de origen avícola y ecológico de entre los seleccionados y está certificada

por CAECYL. Este reconocimiento a la pularda de SANCHONAR/ECOSANCHO reafirma a sus criadores, Santiago Rodrigo y Elena Herrero, en su buen hacer por el compromiso de alcanzar la máxima calidad manteniendo los valores ecológicos.

Los lectores habituales de SELECCIONES AVÍCOLAS ya conocen la empresa por los reportajes publicados sobre la misma en los números de agosto del 2006 y abril de 2013, en ambos casos tratando de sus capones.

En cuanto a la pularda, motivo de esta distinción, se trata de pollitas de color de la genética francesa Sasso, criadas conjuntamente con los machos hasta unos 40 días de vida, separándose seguidamente para llevarse a patios dife-

rentes en los que se tienen hasta unos 130 a 140 días de edad. Cumplen con el manejo y alimentación ecológicos a base un pienso BIO complementado con trigo en grano, lo que, junto con su edad y el sexo les confiere el engrasamiento adecuado para convertirlas en un alimento exquisito.

